

SOMMAIRE

Les Journées Méditerranéennes des Saveurs

Les JM'S deuxième édition

Un partenariat fort

Goûts et saveurs d'ici au programme

Les temps forts des JM'S
Durant les deux journées...
Les animations

JM'S et filières

La filière fruits et légumes
La filière viticole
La filière élevage
L'agritourisme et la filière diversification

Quelques productions d'ici

L'Asperge
La truffe
La fraise de Nîmes
Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Le Riz de Camargue
Le Taureau de Camargue
La Châtaigne des Cévennes
Le Miel des Cévennes
Le Pélardon

Les circuits courts de commercialisation

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 : Marie-Stéphane COURBET
Tel : 04 66 04 50 07 / 06 12 77 33 60 ou mail : marie-stephane.courbet@gard.chambagri.fr

LES JOURNÉES MEDITERRANEENNES DES SAVEURS

Les JM'S, deuxième édition !

L'année passée, les Journées Méditerranéennes Saveurs succédaient aux Journées Méditerranéennes de l'Olivier, avec l'ambition de faire découvrir au public, la variété, la richesse des productions gardoises.

Pari gagné, même si cette première édition a dû composer avec des conditions d'implantation difficiles. C'est donc naturellement que la décision a été prise de programmer à nouveau cette manifestation en 2011, mais en lui donnant une nouvelle ampleur, à la hauteur de ce que peuvent attendre Nîmes, le public et les producteurs gardois.

Un nouveau lieu

Cette année les JM'S se tiendront sur les allées Jean Jaurès, sur un tronçon qui va de la rue de Sauve à la rue Delon Soubeyran. Ce lieu présente de multiples avantages, récemment rénové et spacieux, il permet d'accueillir la manifestation dans de bonnes conditions et dans un cadre très agréable. Devenu un lieu de promenade pour les Nîmois, nul doute que le public s'y rendra naturellement.

La partie nord des allées, non aménagée, permet d'organiser des animations motorisées ou d'accueillir des animaux, en toute sérénité.

Un village des saveurs représentatif des productions gardoises

Difficile de réunir sur un marché l'ensemble des productions, dans un des départements comptant le plus de produits sous signes officiels de qualité et une agriculture diversifiée. Les JM'S accueilleront quand même la plupart des produits gardois, des plus classiques, fruits et légumes de saison ; aux plus emblématiques, châtaignes, truffes ou pèlards ; en passant par d'autres productions plus surprenantes, champignon shiitaké ou safran...

Un village vigneron

La fête de l'agriculture gardoise ne peut se passer d'une large présentation des vins du département. La plupart des appellations seront présentes, les Costières de Nîmes seront à l'honneur avec une présence forte, mais aussi les autres Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône village, l'AOC Languedoc ou le vin de pays d'Oc.

Une ferme vivante

Une autre nouveauté qui fera la joie des petits et des grands, le Gard est aussi un département d'élevage, une ferme vivante permettra d'approcher les animaux, moutons et chèvres, vaches et cochons, poules et canards...

Des animations pour une approche pédagogique et ludique

Pêcher des truites ou cultiver son potager sont des exemples parmi les nombreuses animations qui seront proposées sur ces JM'S 2011.

Une exposition de tracteurs anciens et de machines agricoles

Une quinzaine de tracteurs anciens mais aussi une moissonneuse-batteuse, des tracteurs « pulling » aux moteurs gonflés... toute cette mécanique, d'un autre temps ou ultra-moderne, sera exposée durant deux jours.

Et des tracteurs qui dansent

Plusieurs fois par jour, sur le ring aménagé à cet effet, les tracteurs vont danser et faire des acrobaties sur deux roues. Effet sensation garanti

Un espace restauration pour savourer les produits

Plusieurs possibilités de restauration « en continu » seront disponible, tapas fermières, plateau-repas ou paniers pique-nique du réseau Bienvenue à la ferme, mais aussi restaurations diverses directement sur les stands.

Un partenariat fort pour accompagner le développement des filières agricoles

Au quotidien, **Nîmes Métropole**, 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 paniers 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 « Ce que le Languedoc-Roussillon a de meilleur »

- Sud de France est l'identifiant des produits viticoles et agroalimentaires du Languedoc-Roussillon. En adhérant à cette démarche, 1 600 entreprises et 5 000 produits signifient ainsi leur engagement sur la provenance et l'état d'esprit lié à une production et à des savoir-faire régionaux reconnus.
- Sud de France marque régionale de faire exister le Languedoc-Roussillon à travers l'excellence de ses produits, la richesse de son histoire, la force de sa nature et la convivialité des hommes qui l'exploitent.
- L'objectif 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 28 mai

10 heures - 23 heures : ouverture au public, animations, ateliers, vente et exposition de produits locaux

11 heures : défilé sur les allées Jaurès, entre la rue de Sauve et la rue du Cirque Romain, cortège de moutons, charrette décorée tractée par des chevaux, tracteurs anciens, acrobatie et danse des tracteurs

11 h 30 : inauguration des JM'S

13 h 30 -19 heures : animations non-stop sur le ring

18 h 30 : défilé en ville, cortège de moutons, charrette décorée tractée par des chevaux, tracteurs anciens, acrobatie et danse des tracteurs

20 heures - 23 heures : nocturne en musique, possibilité de restauration sur place.

Dimanche 29 mai

10 heures - 19 heures : ouverture au public, animations, ateliers, vente et exposition de produits locaux

9 heures : défilé sur les allées Jaurès, entre la rue de Sauve et la rue du Cirque Romain, cortège de moutons, charrette décorée tractée par des chevaux, tracteurs anciens, acrobatie et danse des tracteurs

10 heures - 17 h 30 : animations non-stop sur le ring

14 heures : défilé sur les allées Jaurès, entre la rue de Sauve et la rue du Cirque Romain, cortège de moutons, charrette décorée tractée par des chevaux, tracteurs anciens, acrobatie et danse des tracteurs

19 heures : clôture de la manifestation

Durant les deux journées...

De nombreuses animations seront proposées tout au long de ce week-end aux petits et grands : ateliers de dégustation, démonstrations culinaires, expositions, ferme vivante, jeux.

Animations sur le ring

Sur un espace aménagé, succession d'animations autour de l'élevage ou de matériels agricoles :

- Acrobaties de tracteurs
- Tonte de moutons
- Maréchal-ferrant

Allées Jean Jaurès, face à l'entrée des Jardins de la Fontaine

Fermes vivantes

Durant un week-end, les allées deviennent la plus grande ferme gardoise :

- moutons, vaches, cochons, chèvres, poules, canards, ânes...

Allées Jean Jaurès côté jardins de la Fontaine

Espace potager

Espace ludique et éducatif sur le thème du potager. autour d'un mini-potager reconstitué, des jardiniers « avertis » donneront des conseils pour obtenir et garder de belles plantes ornementales ou potagères.

Expositions

- Présentation de tracteurs anciens, tracteurs pulling, moissonneuse-batteuse, machine à vendanger. Visite des cabines de pilotage.

Place Jules Guesde

- Pyramide géante de fruits et légumes

Haute de 4 mètres, cette pyramide sera constituée de tous les produits de saison

Allées Jean Jaurès

Village des saveurs - dégustation – animations autour des produits

Accueil sur les nombreux stands du village des saveurs, dégustations de produits, démonstrations culinaires.

Une vingtaine de producteurs proposent fruits et légumes, olive et huile d'olive, safran, riz, mile, pélardon, châtaigne, sel et taureau de Camargue...

Nombreuses animations culinaires ou culinaires directement sur les stands.

Village des vigneron

Vente et dégustations de vin sur une vingtaine de stands,

- Costières de Nîmes
- Côtes-du-rhône village
- Tavel
- Lirac
- Listel
- Terroir de Sommières
- Pays d'Oc
- Pays des Cévennes

Dégustation commentée par un sommelier de l'association LR des sommeliers
Stands et espace dégustation pôle viticole

Ateliers du goût

Dégustations commentées de différents produits de saison

- Fraises
- Pélaridon
- Riz
- Châtaigne

Espace dégustation village des saveurs

Balades

- Promenades en calèche dans les rues
- Promenades à dos d'âne

Départ haut des allées Jean Jaurès

Santé - conseils nutritionnels

Espace de dialogue sur la prévention des maladies, conseils pour une alimentation équilibrée, choix d'une activité physique...

Jeu sur le thème de la santé : jeu de l'oie, jeu équilibrio, vélos, stepper

Espace Information Santé du Pôle Promotion Santé

Films-video

- Découverte des secrets de la production et de la transformation des produits agricoles

Différents Stand (châtaigne des Cévennes, riz de Camargue)

- Reportage sur les tracteurs pulling

Place Jules Guesde

Espace boulangerie

Animé par l'Union des Maîtres Artisans Boulangers du Gard

- ateliers « Petit Mitron » pour les enfants : Découverte du métier de boulanger (le fournil, les matières premières) initiation à la fabrication d'un produit. Remise d'un diplôme.

Inscription à l'accueil, groupe de 4 enfants maximum

- Toute la journée : démonstrations de fabrication de produits, vente à emporter de fougasses, pain bio du Gard "le Raspailou®", pains spéciaux, pizzas, petits pains pour sandwiches,

Espace restauration

Diverses possibilités de restauration proposées par le réseau Bienvenue à la Ferme : plateau-repas, tapas, sac pique-nique, assiettes fermières.
Ou directement sur les stands : assiettes fermières, taureau à la broche, grillades...

Espace restauration aménagée avec tables et chaises

Les animations

Samedi 28 mai

Défilé

11 heures - 18 h 30: défilés sur les allées Jaurès puis en ville, cortège de moutons, charrette décorée tractée par des chevaux, tracteurs anciens, acrobatie et danse des tracteurs

Animations sur le ring

10 heures : Acrobatie tracteur
13 h 30 : Chiens de troupeaux
14 h 30 : Débardage cheval
15 h 30 : Tonte
16 h 30 : Maréchal-ferrant
17 heures : Acrobatie tracteur

Espace « Dégustation »

Groupes limités, inscription sur place le jour même (tente « Animations »)

10 heures : atelier dégustation d'asperges
11 heures : atelier dégustation de fraises
14 heures : atelier dégustation de pélaridon animé par l'association Slow Food
15 heures : atelier dégustation de différents types riz
16 heures : atelier dégustation de châtaignes des Cévennes
17 heures : atelier dégustation de fraises animé par l'association Slow Food

Stand truffe d'été

10 heures : Démonstration de cavage (*recherche de truffes avec un chien*)
18 heures : démonstration de cavage

Nocturne

Samedi soir, les producteurs seront présents jusqu'à 23 heures pour une nocturne en musique : convivialité garantie !

Soirée musicale

Dimanche 29 mai

Défilé

9 heures et 14 heures : défilé sur les allées Jaurès, cortège de moutons, charrette décorée tractée par des chevaux, tracteurs anciens, acrobatie et danse des tracteurs

10 heures : Chiens de troupeaux

11 heures : Tonte

12 heures : Acrobatie tracteur

14 h 45 : Débardage cheval

15 h 45 : Maréchal-ferrant

16 h 15 : Chiens de troupeaux

17 h 15 : Acrobatie tracteur

Espace « Animations »

Groupes limités, inscription sur place le jour même (tente « Animations »)

10 heures : atelier dégustation châtaigne des Cévennes

11 heures : atelier dégustation de différents types de riz

14 heures : atelier dégustation de pélardon animé par l'association Slow Food

15 heures : atelier dégustation de fraises animé par l'association Slow Food

Stand truffe d'été

10 heures : Démonstration de cavage

Les JM'S et les filières des produits gardois

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 soixante-dix.
- 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 quatre-vingt-dix, 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 NÎMES*

La filière viticole

La viticulture est la première production du département en terme de surface. Elle est présente sur tout le département et imprègne fortement les paysages gardois. La diversité des terroirs permet de produire une palette très riche de vins de qualité parmi laquelle on compte 7 appellations viticoles (AOC/AOP* - VQPRD)

** Le terme AOP (Appellation d'Origine Protégée) est l'équivalent européen du terme national AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) qui va disparaître.*

La Clairette de Bellegarde

- Gorgée de soleil du sud, mûrie sur les galets bruns, la Clairette de Bellegarde issue d'un cépage noble, est un vin de contraste et d'une grande originalité. Jeune et soyeux ce vin blanc aux arômes légers accompagne avec délicatesse coquillages, crustacés, poissons blancs et fromages de chèvre goûteux. Sauvage, ample et unique, la Clairette est un grand vin d'origine contrôlée, cultivée et vinifiée amoureusement sur un microterritoire sans équivalent.

Contact : *Vigneron créateur, 31, bis ancienne route d'Arles, 30127 Bellegarde*

Les Côtes-du-rhône

- Deuxième vignoble français d'AOC en superficie et en production (250 communes et 6 départements)
Le Gard, est concerné à plusieurs titres par cette appellation, d'une part par les Côtes-du-rhône rive droite, par deux Crus (Lirac et Tavel), trois appellations Villages communaux (Laudun, Chusclan et St Gervais) et enfin le rattachement des Costières de Nîmes à la vallée du Rhône

Contact : *Inter Rhône, 6, rue des Trois Faucons - 84 024 Avignon CEDEX 1*

Tel : 04 90 27 24 00, Fax : 04 90 27 24 38, contact@inter-rhone.com, <http://www.vins-rhone.com>

Les Costières de Nîmes

- Le vignoble des Costières de Nîmes est l'un des plus anciens de France
- Situé au cœur d'une région touristique exceptionnelle, le vignoble des Costières de Nîmes s'étend dans un quadrilatère délimité par Meynes, Vauvert, St Gilles et Beaucaire, au sud est de Nîmes et au nord de la Camargue.
- L'AOC Costières de Nîmes traduit le caractère singulier d'un terroir, situé sur une vaste terrasse de galets roulés déposés par le Rhône et la Durance. Ses vins très appréciés ont fait dire à Robert Parker : « Costières de Nîmes, l'étoile montante de la Vallée du Rhône »

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

L'AOC Languedoc

- L'appellation couvre plus de 38 000 hectares sur 4 départements (entre Nîmes et Perpignan).

Dans le Gard, l'AOC Languedoc est représentée par les appellations Pic Saint Loup et surtout Sommières dont l'aire de production est constitué des 18 communes gardoises.

vignerons de l'AOC Languedoc, Mas de Saporta - 34973 Lattes

Tel : 04-67-06-04-44, info@coteaux-languedoc.com, www.coteaux-languedoc.com

Le Lirac

- L'appellation Lirac, Cru depuis 1947, se situe sur la rive droite du Rhône où elle fait face à Châteauneuf-du-Pape. Le vignoble de Lirac décrit un anneau de 1 200 hectares au cœur de la garrigue gardoise. romains.
- Il s'étend sur quatre communes : Lirac, Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres, et Saint-Geniès-de-Comolas, pour une surface de 746 hectares et une production de 19 388 hl.
- Signe particulier, Lirac produit du rouge mais également du rosé et du blanc.

Contact : O.D.G. de l'appellation LIRAC,

Téléphone : 04 66 50 25 45 - Fax : 04 66 50 10 55, E mail : aoc.lirac@wanadoo.fr

Le Tavel

- Le « Royaume de Tavel » se niche sur les coteaux bordant la rive droite du Rhône entre le pont d'Avignon et le pont du Gard.
- En 1902 se crée le « Syndicat des Propriétaires Viticulteurs de Tavel » qui fait établir en 1926 les limites de l'aire de production de Tavel, essentiellement concentrée sur la commune.
- Les terres de Tavel se révèlent particulièrement propices à la production d'un vin rosé de qualité. C'est par la volonté et la ténacité des vigneron et du Baron Le Roy que l'AOC « Tavel » voit le jour en 1936 et devient ainsi la première AOC Rosé de France.

Contact : Syndicat viticole de l'appellation Tavel, BP 12 – 30126 Tavel

Tél. : 04-66-50-32-34, Aoc.tavel@wanadoo.fr, www.tavel.tm.fr

Le Duché d'Uzès

- Depuis 1989, les viticulteurs de l'Uzège et des Garrigues œuvrent à l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée pour les Vins du Duché d'Uzès dans les trois couleurs.
- Les Vins du Duché d'Uzès sont uniquement des vins d'assemblage selon des règles de proportion imposées.
- Les principaux cépages comme Syrah, Grenache, Viognier vont libérer tous leurs arômes pour donner aux vins du Duché d'Uzès leurs lettres de noblesse dans la bouteille aux armoiries : des rouges aromatiques, épicés et fruités, avec des pointes de réglisse ou d'olive noire ; des rosés aux notes de fleurs blanches et de baies rouges ; des blancs à la robe dorée, aux riches accents d'agrumes.

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 : vigneronsducheuzes@wanadoo

Les vins de Pays et les vins de table

- Les vins de Pays (qui deviennent IGP : Indication Géographique Protégée) représentent la majorité de la production gardoise.
- Ils répondent à des conditions strictes de production et bénéficient d'une grande variété dans le choix et l'assemblage des cépages.
- Les vins de Pays sont représentés par les vins de Pays d'Oc, les vins de Pays du Gard, les vins de Pays des Cévennes et les vins de Pays des Coteaux du Pont du Gard.
- Le reste de la production gardoise est représenté par les vins de table

La filière élevage

La filière élevage gardoise est très diversifiée

La filière bovine

La filière bovine gardoise a la particularité de regrouper les bovins domestiques et les bovins sauvages (taureaux). Elle comprend :

- 200 exploitations de bovins domestiques dont 5 exploitations laitières
- 100 exploitations de bovins sauvages (Camarguais et Braves)
- 27 races sont présentes sur le territoire, les races Camargue et Aubrac sont les plus courantes
- Production d'un AOP Taureau de Camargue et de produits sous cahier des charges AB

La filière caprine

- 250 exploitations caprines sont recensées dans le Gard
- 150 exploitations sont en élevages mixtes ovins-caprins
- La filière compte plus de 9 400 chèvres laitières, essentiellement à vocation fromagère
- Et plus de 900 chèvres à vocation viande
- 5 races sont présentes dans les élevages, principalement les races Alpine et Saanen, et une race menacée la Rove
- Production d'un AOP Pélardon et de fromages produits sous cahier des charges AB

La filière ovine

- 440 exploitations ovines sont recensées dans le Gard
- 150 exploitations sont en élevages mixtes ovins-caprins
- La filière compte plus de 12 900 brebis laitières, essentiellement dans le bassin de Roquefort
- Et plus de 38 000 brebis à vocation viande
- 10 races sont présentes sur le territoire, principalement les races Blanche du Massif-Central, Mérinos et Tarasconnaise, et 4 races menacées la Raïole, la Rouge du Roussillon, la Caussearde des Garrigues et la Maurerous
- Production sur une partie du territoire de L'AOP Roquefort et de produits sous cahier des charges AB

La filière équine

- 327 structures professionnelles sont recensées dans le Gard
- La filière compte plus de 8 000 équidés, principalement des chevaux Camargue, arabes, espagnols et de trait
- Les activités équinnes sont très variées : élevage (37 %), dressage (11 %), pension (12 %), enseignement (22 %), tourisme (13 %), autres (5 %)

Les autres filières

D'autres élevages sont aussi présents :

- 80 cheptels porcins sont recensés dont une dizaine en atelier de porcs plein air
- Production de volailles fermières
- Quelques élevages de palmipèdes gras, de lamas, d'autruches, d'escargots, de gibier...

L'agritourisme et la filière diversification

La diversification des exploitations, souvent devenue une nécessité économique, passe par la mise en culture de nouvelles productions ou le développement d'activités d'accueil sur l'exploitation.

Le réseau Bienvenue à la Ferme

Les membres de « Bienvenue à la Ferme » sont tous des agriculteurs. Premier réseau national d'agriculteurs pratiquant l'accueil et la vente à la ferme, Bienvenue à la Ferme fédère 6 000 adhérents en France dont 500 en Languedoc Roussillon et 162 dans le Gard (3e position nationale)

Le réseau gardois propose une offre très large d'accueil et service :

- 170 adhérents et 210 prestations
- 129 produits fermiers
- 48 hébergements (gîtes, chambres d'hôtes et campings)
- 8 fermes découvertes et pédagogiques
- 8 fermes équestres
- 12 campings
- 3 fermes auberges
- 3 goûters/casse-croûte
- 2 manades

Ces activités sont encadrées par des 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 ».

L'ensemble des prestations et des coordonnées des adhérents gardois est réuni dans un catalogue de prestations touristiques disponible sur simple demande. Toutes ces informations sont aussi disponibles sur le site : www.bienvenue-a-la-ferme.com/languedoc-roussillon

Les producteurs qui diversifient leurs cultures trouvent naturellement leur place au sein de Bienvenue à la Ferme. Les circuits commerciaux en vente directe développés par le réseau et la promotion de la marque permettent une meilleure valorisation de la production, a fortiori pour les cultures rares ou peu connues.

Parmi quelques cultures insolites, les producteurs du réseau proposent

- Des champignons shiitaké
- De la spiruline
- Des fleurs comestibles
- Des plantes aquatiques

Mais aussi bien sûr toutes les productions traditionnelles et typiques du Gard.

*Contact : Bienvenue à la ferme
Chambre d'agriculture du Gard
04-66-04-51-07, michelle.berne@gard.chambagri.fr*

Quelques productions d'ici

L'asperge

Le produit

« Asperge en entrée et fraise en dessert, c'est le printemps qui passe à table ! »

Blanche, verte ou violette

L'asperge blanche pousse cachée, à l'abri de la lumière. Elle préserve son teint de nacre et pousse uniquement sous terre, protégée des rayons du soleil. L'asperge verte, sa couleur vient de la chlorophylle qui réagit au soleil. Elle pousse entièrement au-dessus du sol. L'asperge violette pointe tout juste son nez hors de la butte, juste le temps de se colorer sous l'effet de la lumière.

Composée à 92 % d'eau et n'apportant que 25 kcal/100 g, l'asperge est la meilleure alliée des régimes de printemps. L'asperge participe efficacement aux fonctions d'élimination de l'organisme : ses fibres aident au bon *fonctionnement intestinal et ses composés diurétiques facilitent le travail rénal.

La saisonnalité

L'asperge annonce le printemps. Ce légume primeur par excellence se récolte de début mars pour les cultures précoces jusqu'au mois de juin pour les cultures tardives. L'asperge blanche se récolte tous les jours (même le dimanche). L'asperge verte peut se contenter de 4 à 5 récoltes par semaine.

La production

« *Asparagus officinalis* » derrière ce nom quelque peu barbare se cache un des plus beaux fleurons de notre département, l'asperge. Connue des Grecs, à qui nous devons le verbe « asperger », l'asperge est présente dans le monde entier. Mais c'est dans notre département qu'elle a trouvé les sols et le climat propice à son développement.

Il faut attendre une année, souvent deux pour récolter les premiers turions. Il faut parcourir 4 kilomètres à pieds pour récolter une parcelle de 1 ha.

La zone géographique

Des sables de Camargue aux alluvions du Rhône en passant par l'Uzège, la culture de l'asperge est présente partout dans le Gard.

Le Gard dispute au Lande la place de premier département producteur de France avec 2 310 tonnes d'asperge

Mode de valorisation

L'asperge gardoise est valorisée, par l'intermédiaire de coopérative de producteurs comme Atout Gard, Malamousque (Cofruid'Oc Méditerranée, 1^e opérateur du sud-est de la France commercialise les asperges vertes sous la marque Sauvageonne®) et les asperges blanches sous la marque Célestine Camargue®) ou de marché de producteurs (Saint-Pons la Calm). Depuis quelques années la vente directe s'est fortement développée.

La truffe

Le produit

- A la fin de l'automne, les garrigues s'éveillent au parfum de la truffe., mais la truffe est capricieuse et mystérieuse. Depuis deux siècles, l'homme essaye de la cultiver, mais elle n'a pas encore dévoilée tous ses secrets.
- De Pline, à Colette en passant par François 1er, Brillat-Savarin, Balzac, Zola et Dumas, la truffe est, évoquée, célébrée, appréciée et servie sur toutes les plus prestigieuses tables d'Europe.
- Nous la connaissons sous le nom de Truffe noire ou Truffe du Périgord. Son nom scientifique est *Tuber melanosporum*.

La saisonnalité

- La truffe est un champignon hypogé (souterrain) qui, pour se développer et fructifier, doit s'associer aux racines d'un arbre, la plupart du temps avec un chêne, un noisetier ou un tilleul, dans un sol calcaire et drainant.
- Cette symbiose champignon racine s'effectue dans de petits organes mixtes, les mycorhizes. Celles-ci permettent les échanges d'éléments nutritifs bénéfiques pour chacun des partenaires.
- Contrairement à une majorité de champignon, le cycle de la truffe est très long, de 6 à 9 mois.
- A la fin du printemps, c'est la naissance des truffettes. Durant l'été, quand les orages sont propices, elles grossissent. A l'automne, après avoir atteint leur taille, elles mûrissent et la récolte commence. En hiver, elles deviennent de qualité, et la récolte bat son plein.
- Lorsqu'enfin mûre, elle libère son parfum, La truffe est cavée ou extraite du sol, grâce à la complicité que le truffeur entretient avec son chien.

La production

- Dans son ouvrage de 1892 le docteur Chatin indique une quantité de récolte de 1800 à 2000 tonnes par an. En 1958 cette production était de 130 tonnes, en 1961 de 70 tonnes, en 1965 de 48 tonnes.
- De nos jours, une récolte de 20 à 40 tonnes correspond à une année exceptionnelle. La production de 2003 n'a pas dépassé les 10 tonnes.
- Jusqu'à ces dernières années, la récolte s'effectuait en partie dans les bois privés et communaux. Actuellement, les parties cultivées ou plantations assurent la production.
- L'intérêt gastronomique et commercial qu'elle représente, enflamme souvent les passions. Culture capricieuse, sa demande est supérieure à son offre, et certaines années, son prix dépasse allègrement les 1 000 euros.
- Le Gard est un des premiers producteurs de truffes en France avec la Drôme et le Vaucluse. Les spécialistes baptisent cette zone Géographique, couverte par ces trois départements, « le triangle de l'or noir »

L'art de la préparer

- Dans son ouvrage « La physiologie du goût » paru en 1825, Brillat-Savarin fait l'éloge de la truffe en la qualifiant de « diamant noir de la cuisine française ».
- De nombreux ouvrages présentent différentes façons de préparer des plats truffés, des plus simples aux plus élaborées.
- Il existe un grand nombre de recettes pour sa mise en œuvre. L'arôme exceptionnel de la truffe se marie très bien avec une grande majorité des aliments, si on connaît un tant soit peu, l'art et la manière de la cuisiner.
- Une fine tranche de truffe fraîche, permet d'apprécier vraiment son goût et son parfum, mélange de puissance et de subtilité.

La fraise de Nîmes

Le produit

- Le nom « Fraises de Nîmes » fait référence au lieu de production de cette fraise localisée au sud-est de Nîmes, sur les Costières de Nîmes.
- Les caractéristiques locales permettent aux Fraises de Nîmes de se démarquer des autres zones de production notamment de par leur période d'entrée en production qui en fait la première fraise de pleine terre française et le fruit printanier par excellence.
- Les variétés cultivées sont essentiellement la variété précoce Gariguetta suivie de la variété Ciflorette, toutes deux appréciées pour leur haute qualité gustative, qualité qui s'exprime parfaitement sur ce terroir.
- Très appréciée des connaisseurs, la Fraise de Nîmes connaît un grand succès auprès des consommateurs et des restaurateurs qui savent la mettre à l'honneur dans des recettes inattendues.

La récolte

- La récolte a lieu un jour sur deux en début de campagne puis tous les jours, les fraises sont cueillies et mises directement en barquette ou plateau en bord de champ afin de limiter leur manipulation. Le taux de sucre est régulièrement contrôlé.
- La maîtrise de la récolte est un point essentiel de la qualité des « Fraises de Nîmes », elle passe par une récolte sous abri qui permet de protéger les fruits des aléas climatiques, la récolte des fruits à une date optimale de maturité, la formation des ramasseurs aux critères de maturité, une analyse du taux de sucre par lot de récolte.

La démarche qualité

- La démarche qualité « Fraises de Nîmes » a été mise en place sur l'initiative de producteurs réunis au sein de l'« Association des Producteurs de Fraises de Nîmes », créée en décembre 2000.
- Aujourd'hui, l'Association des Producteurs de Fraises de Nîmes est en démarche de reconnaissance officielle de la spécificité de leur produit, via une demande D'IGP (Indication Géographique Protégée). Cette demande de protection des Fraises de Nîmes vise à valoriser le mode de culture « en pleine terre » sur ce territoire pour une production durable de ce fruit de saison. La fraise de Nîmes représente aujourd'hui environ 80 et 70 tonnes de fruits commercialisés.

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 2e 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 NÎMES
Tél. : 04 66 04 50 34 - Fax : 04 66 04 50 31
Web : www.aoc-olive-nimes.fr*

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

- Semé 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

Obtenue 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 Filère
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 subtil et original
- Gardianne de taureau : symbole d'une culture et d'un terroir

Caractéristiques

- 2 races : Races « de combat » (espagnols), « raço d 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

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 : 75 000 à 100 000 ha
- Vergers exploités actuellement : 1 600 à 1 700 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 1 500 tonnes (sur 18 000 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>

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*

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 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 credo 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 coproducteur 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

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 – 30000 NÎMES
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

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
Slow Food Languedoc,
