

territoire gardois

able, solidaire, durable, équitable, rural,
nd d'avantage en compte aujourd'hui
relle des territoires qu'il visite.
l'entrer chez eux par la porte du verger...
à en croire ses différents partenaires.



3 LES PROFESSIONNELS DU TOURISME

Logis du Gard : du verger à la table

Les Logis de France du Gard travaillent depuis deux ans avec la Chambre d'Agriculture pour valoriser les produits locaux, labellisés Militant du Goût, notamment à travers des week-ends et semaines à thème dans les restaurants des Logis de France. Terra Olea est une nouvelle étape de cette collaboration.



« Cette année, pour notre week-end à thème printanier, nous proposerons du 12 au 14 mai des menus autour de produits oléicoles, avec par exemple la mise en avant sur les tables de la bouteille d'huile Aoc de 25 cl. Cette opération se poursuivra indépendamment de Terra Olea ; elle est du même genre que notre partenariat avec les Costières de Nîmes ou InterRhône », explique Anne Pagnotte, animatrice départementale des Logis de France du Gard, qui compte 45 hôtels restaurants, tous tenus par engagement à proposer à l'année un menu du terroir Logis de France.

« Notre objectif est de valoriser nos restaurants, qui sont aussi ouverts à la clientèle extra hôtelière et sont une vraie valeur ajoutée. Nous réfléchissons en ce moment à une charte d'accueil Terra Olea qui manifestera pour ceux qui y adhéreront un signe d'attachement supplémentaire au terroir. Des formations seront aussi accessibles aux restaurateurs désireux d'en savoir plus sur la cuisine à base d'huile et d'olives. »

Avec un apport supplémentaire de clientèle évalué à 30 % quand ils adhèrent à la chaîne "Logis de France", les établissements gardois seront donc un atout de taille dans le programme Terra Olea. À charge pour l'équipe gardoise de la marque oléo-touristique de se détacher sur un marché des signes de qualité de plus en plus fourni.

Site : www.logis-de-france-gard.com

11 LES MOULINS PRODUCTEURS-TRANSFORMATEURS DE L'AOC HUILE D'OLIVE DE NÎMES

Un métier vieux comme le monde

Dans le circuit Terra Olea, les cinq moulins actuellement présents dans l'aire de l'Aoc Huile d'olive de Nîmes occupent une place de choix (voir carte ci-dessous). Quoi de mieux en effet qu'une balade qui suit l'histoire, du verger au moulin, pour découvrir le mariage d'un geste traditionnel et des plus modernes normes de qualité pour élaborer des produits beaux pour les yeux, et bons pour le goût... et la santé ?

• Jacques Bourbousson, vice-président de la Chambre d'agriculture chargé du dossier oléicole.

Il a présenté récemment, au Moulin de Beaucaire, qu'il préside, la Médaille d'Or obtenue au Concours général agricole 2006 pour l'Huile d'Olive de Nîmes Aoc et rappelé à cette occasion que la Chambre d'agriculture milite depuis longtemps pour une ouverture aux autres régions productrices du bassin méditerranéen. « La concurrence est toujours source de progrès et un partage d'expériences au sein de Terra Olea ne peut que nous enrichir mutuellement. Pour nous, ce programme s'inscrit dans la politique de promotion des produits agricoles de qualité que nous avons bâtie avec la signature Militant du goût. Ce n'est pas un hasard, confie Jacques Bourbousson, si l'animatrice qui l'a en charge appartient à un service dédié au développement des marchés ». Un aveu qu'il aurait pu compléter en confiant que Terra Olea a été sauvé d'une fin certaine par la Chambre d'agriculture alors que son maître d'œuvre précédent l'avait abandonné. « Nous avons dû nous battre pour trouver de quoi compléter les fonds européens, c'est chose faite grâce au Conseil général, à la Région et à Nîmes Métropole. Cela nous permet aujourd'hui de travailler pour le revenu futur des oléiculteurs, mais aussi pour un territoire que la culture de l'olivier protège de l'incendie et, plus largement, pour l'économie de notre département. »



M. Méger et Jacques Bourbousson, respectivement vice-président et président de l'Huilerie coopérative de Beaucaire

6 DES SITES REMARQUABLES



Les étapes culturelles

Dans la galaxie Terra Olea, on trouve aussi des sites remarquables pour leur patrimoine (arbres, capitelles, etc.)

• Sur la commune de Nîmes, le domaine d'Escattes est une véritable vitrine du monde de l'olivier avec plus de 10 hectares de plantations. C'est aussi un lieu de promenade privilégié pour découvrir la garrigue et les plus anciennes traces de l'occupation humaine du territoire oléicole. Mis en valeur par des associations (ACCION et Le Menhir), Escattes est appelé à prendre une place de choix dans l'offre Terra Olea.

Pour s'y rendre : entrer dans Courbesac à partir du rond point de l'école de Police et prendre la rue baron après l'église. Tél. 04 66 28 05 85 ou 04 66 02 99 99.

• À Marguerittes, la Maison de la garrigue et des terroirs de l'olivier évoque pour le visiteur l'olivier, sa culture, son histoire, sa cuisine... Dotée d'une boutique de produits du terroir local, ce lieu porté par la commune défend une idée du bien vivre dans laquelle se reconnaît la signature Terra Olea.

Pour s'y rendre : à l'entrée de Marguerittes sur la RN 86, au rond-point de la Capitelle direction RD 135. Tél. 04 66 20 54 78

LES MOULINS DE L'AIRES TERRA OLEA

1 Moulin de Villevieille

154 avenue des Cévennes - 30250 Sommières
Tél. 04 66 80 03 69 - Fax. 04 66 80 40 9
moulindevillevieille@wanadoo.fr

2 Moulin des Costières

Route de Nîmes - 30800 Saint Gilles
Tél. 04 66 87 42 43 - Fax. 04 66 87 45 09
contact@moulin-des-costieres.com
www.moulin-des-costieres.com

3 Huilerie coopérative de Beaucaire

Quartier Porte rouge - 30300 Beaucaire
Tél. 04 66 59 28 00 - Fax. 04 66 59 28 00
huilerie@tiscali.fr

4 Moulin du domaine de Pierredon

30390 Estézargues - Tél. 04 66 04 05 89
Fax 04 66 57 09 88
domaine.pierredon@wanadoo.fr

5 Moulin Paradis

30360 Martignargues
Tél. 04 66 83 24 52 - Fax. 04 66 60 17 73



9 10 INTERPROFESSION ET CERTIFICATION

"Une bonne porte d'entrée"

• Créée en 1999 l'AFIDOL (association Française Interprofessionnelle de l'Olive), regroupe les partenaires de l'amont et de l'aval de la filière oléicole française : producteurs, coopératives, moulins, industriels conditionneurs d'huile d'olive, confiseurs d'olives de table, et pépiniéristes. « On sait que le tourisme se sectorise de plus en plus et que les gens sont intéressés par des thèmes de visite et de voyages ; l'olivier est une bonne porte d'entrée pour le tourisme. A travers lui, on peut proposer de la détente, de l'art de vivre, de l'évasion. Terra Olea est une excellente initiative qui ne peut que bénéficier de la force d'union entre ces régions d'Europe », estime Alexandra Paris, responsable de la communication de l'Afidol.

Sites : <http://www.afidol.org>

• L'huile d'olive de Nîmes est l'une des sept huiles françaises auxquelles l'Inao (Institut national des appellations d'origine) a attribué l'exigeant passeport Aoc. C'est lui qui reçoit la demande, établit la liste des vergers identifiés, délivre l'appellation, contrôle les quantités produites, leurs origines et le respect des conditions de leur production. En juin 2006, l'Inao examinera la demande gardoise d'une nouvelle appellation pour l'olive de Nîmes.

Site : www.inao.gouv.fr

