



● LE POINT DE VUE DES OLÉICULTEURS

Jean-Michel Teulade, président du Syndicat des oléiculteurs du Gard

Des partenaires exigeants

Le programme Terra Olea est désormais bien engagé, mais il est fondé sur une activité oléicole qui dépend aussi des marchés. Comment la filière gardoise se porte-t-elle ?

À ce jour elle se porte bien. À condition que l'on reste prudent. Je le dis depuis dix ans et j'en reste convaincu : un programme national de plantation de 3 500 ha de verger était peut-être une dimension minimale pour la crédibilité française en Europe, mais attention, l'olivier reste une culture qui n'est pas encore totalement maîtrisée. Nous sommes en limite nord de l'aire de l'olivier et le gel est toujours un gros danger pour nous.

De plus, cette surface va arriver en pleine production d'ici à 5 ans. La demande française en huile est stabilisée et la grande distribution fait de gros efforts de promotion de notre huile. Mais à l'horizon 2010 notre offre aura doublé ! La niche de l'Aoc reste une niche. Il va falloir augmenter nos parts de marché.

La filière gardoise se porte bien aussi car elle s'appuie sur trois ou quatre gros moulins, cinq, même, avec celui de Saint Gilles qui s'y est bien intégré.

Apparaissent maintenant beaucoup de petits moulins dont nous surveillons de très près la qualité du travail. Il doit être irréprochable car l'avenir de tous repose sur une image de qualité !

Dix ans après la création du Syndicat, votre bilan est impressionnant : création d'un événement comme l'huile de l'Avent pour tout le département, obtention d'une Aoc huile, et prochainement... ?

...et prochainement, en juin je pense, obtention de l'Aoc Olive de Nîmes, dont nous avons validé le dossier de présentation avec l'Inao de Montpellier il y a quelques jours. Tous les feux sont au vert. Il reste à renforcer notre capacité de confiserie car cette future Aoc représente un potentiel de 150 t à 200 t que nos deux confiseurs locaux ne peuvent—ou ne veulent—absorber. Il y a donc la place aujourd'hui dans le Gard pour la création d'une vraie confiserie d'olives Aoc.

Concernant l'huile Aoc, nous en sommes à la 2^e récolte. L'Inao a compris le lien entre Aoc et qualité. Il va renforcer la sévérité de ses agréments. Nous devons nous y conformer, il n'y

a pas d'autre voie pour nous démarquer. Ce succès de l'huile d'olive de Nîmes va nous permettre ensuite de créer de nouvelles valeurs ajoutées, avec des huiles de négrette, ou d'aglandau, qui ne seront pas d'appellation contrôlée mais pourront bénéficier de cette locomotive que donne l'image de l'Aoc Huile d'Olive de Nîmes.

Dans ce contexte, vous êtes donc partenaires du programme Terra Olea. Quelles y sont vos exigences ?

Nous avons des convictions et des exigences. Je crois à Terra Olea. Il y en a assez dans ce département de regarder les autres avec envie. L'oléotourisme apparaît peut-être comme une lubie à certains, mais quiconque reçoit dans son verger, son caveau, son moulin, des cars de touristes avides de terroir, de calme, de rêve même, sait que c'est une vraie carte à jouer. Là sont nos intérêts pour demain. Cependant, le caractère européen de Terra Olea nous rend vigilants sur la répartition équitable des budgets. De plus, nous devons très vite mettre en place des mesures palpables pour les agriculteurs. Ce n'est



Jean-Michel Teulade : « que les guides des offices de tourisme se forment, c'est très bien, mais ce sont les paysans que le touriste veut rencontrer et entendre ; ceux-ci doivent donc aussi apprendre à raconter leur métier et recevoir des visites dans des conditions professionnelles. »

pas de la revendication bête et méchante ; ceux qui jouent le jeu Terra Olea doivent en voir très vite les effets concrets pour eux. Il y a tout à inventer entre les paysans, les moulins, les restaurateurs, les hôteliers, y compris avec les zones touristiques

voisines comme la Camargue, les Cévennes, pour proposer des circuits cohérents d'un ou deux jours dans des sites dont le sérieux et la qualité auront été agréés par exemple par Terra Olea. Les retombées pour toute l'agriculture gardoise seront alors évidentes.

● CHEVILLES OUVRIÈRES

Alice Jouneau, animatrice de Terra Olea pour le Gard

“Gagnants-gagnants”

En quoi consiste exactement Terra Olea ?

Terra Olea est tout d'abord un partenariat entre trois régions du Sud-Ouest européen ayant pour point commun une huile d'olive reconnue par une appellation d'origine. Autour de cette identification, chaque zone construit une offre touristique de qualité rendue visible par la marque Terra Olea. Nous nous sommes partagé le travail et notre partenariat fait bénéficier chacun des membres du travail réalisé par les autres. C'est aussi un travail à l'échelle locale pour fédérer les partenaires et être une force de proposition touristique.

Au sein du service “Promotion et marchés” de la Chambre d'agriculture du Gard, vous êtes chargée d'animer le réseau français. En quoi consiste votre travail ?

Il y a deux niveaux dans Terra Olea : l'Européen et le gardois. Les trois acteurs Espagnol, Portugais et Français se rencontrent à date régulière pour bâtir la partie commune : essentiellement un cahier des charges et des outils de communication : site internet, plaquette, stands, matériels publicitaires, etc. Là, mon travail consiste déjà à entretenir le lien avec mes collègues étrangers pour que chaque action soit cohérente et validée par tous.

Au plan local, je suis chargée de faire “prendre la mayonnaise” entre tous et animer le réseau gardois pour que tout le monde y trouve son compte. Je ne me substitue pas au travail de chacun, je les mets en réseau. Je démarque aussi des partenaires potentiels comme les hébergeurs, les confréries de restaurateurs et les invite à participer à de fréquentes réunions



Alice Jouneau (Chambre d'agriculture du Gard) et Laurence Biscaylet (Syndicat des oléiculteurs du Gard), deux chevilles ouvrières de Terra Olea.

de travail pour avancer vite. Depuis que Terra Olea a vraiment démarré je passe beaucoup de temps à préparer des actions comme les modules de formation... Je fais tout cela main dans la main avec Laurence Biscaylet, animatrice de ce partenaire privilégié et indispensable qu'est le syndicat des oléiculteurs du Gard.

Comment tous ces partenaires, producteurs, moulins, etc. vont-ils voir les effets concrets de Terra Olea ?

L'objectif à terme est bien qu'ils le constatent par un développement économique de leur activité. Mais il faut d'abord faire connaître Terra Olea et poser solidement ses bases : le Gard a en charge la création d'un site internet dans lequel on retrouvera toutes les actions en cours et des fiches pour chaque partenaire ; nous avons commencé à animer des séances de dégustation d'huiles ambassadrices du projet (les huiles Terra Olea des trois

pays), c'est un travail d'initiation du public ; nous serons mis à l'honneur aux Journées méditerranéennes de l'olivier à Nîmes et à Slow Food Turin ; d'autres réalisations vont suivre comme des panneaux Terra Olea à implanter sur les sites ; nous proposons aussi des modules de formation, un circuit de découverte des moulins Terra Olea, etc. D'autres actions suivront en fonction des opportunités. Récemment les Logis de France du Gard nous ont proposé de mettre l'olive au centre de leur opération printanière, c'est une démarche active de leur part qui traduit ce que doit être Terra Olea : un partenariat vivant.

■ **Votre contact Terra Olea :**
Alice Jouneau - Chambre d'agriculture du Gard
Service Promotion et marchés
Tél. 04 66 04 50 05
Fax. 04 66 04 50 81
alice.jouneau@gard.chambagri.fr

● LES 19, 20 ET 21 MAI À NÎMES

En mai, l'Esplanade Charles de Gaulle à Nîmes accueille les 8^e journées méditerranéennes de l'olivier pour trois journées entièrement consacrées à cette culture traditionnelle en plein essor.

Le plus grand marché oléicole de France

Cinquante stands sur la culture de l'olivier, des huiles, des olives... Des conférences techniques... Des spectacles musicaux d'Espagne et du Portugal... Trois jours durant, par la volonté d'une municipalité déterminée, d'une intercommunalité : Nîmes Métropole, et de la Chambre d'Agriculture et ses partenaires professionnels, le grand public va avoir accès au plus grand marché oléicole de France et pouvoir découvrir, déguster, rencontrer, acheter des produits de tout le bassin méditerranéen.

Grâce à des dégustations, à la remise de médailles du concours général agricole et au travail remarquable des chefs de la Confrérie des restaurateurs

de métier du Gard (notre photo : son président, le chef Pierre Infante), l'huile d'Olive de Nîmes AOC sera mise en avant. Particulièrement le dimanche 21 mai dont la matinée sera centrée sur des animations gastronomiques et des mariages étonnants et détonants entre l'olive, l'huile et les autres Aoc gardoises.



Pierre Infante, le marieur de la cuisine et du terroir.



Apéros...Culture...Expositions...Musique...Conférences... Nîmes accueille cette année ses 8^e “JMO”.