



DIMANCHE 14 AVRIL 2024

De 10h à 17h30

PLACE AUX HERBES - UZÈS

DOSSIER DE PRESSE

Olives en Fête Edition 2024

C'est avec grand enthousiasme et impatience que le Comité de Promotion Agricole d'Uzès et le Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes vous donnent rendez-vous le **Dimanche 14 avril sur la célèbre Place aux Herbes d'Uzès.**

Depuis 9 ans maintenant, Olives en Fête c'est la joie de partager, d'échanger, de découvrir et bien sûr déguster... Un enthousiasme partagé par les producteurs et artisans qui viennent à la rencontre du public pour l'occasion, ainsi que par l'ensemble de nos partenaires : ville d'Uzès, Communauté de communes du Pays d'Uzès, Office de tourisme Uzès-Pont du Gard, Département du Gard..., tant de soutien qui démontre notre attachement à cette production locale de qualité qu'est l'oléiculture.

L'Olive et l'Huile d'olive de Nîmes font partie de notre patrimoine gastronomique, influencent notre paysage et sont porteuses de l'Histoire de notre département.

L'événement est soutenu par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Durable.



Contact Presse :

Vanessa BOYER : Comité de Promotion Agricole d'Uzès : 04.66.01.60.04

comitepromotion@gmail.com

Julie CAROU : Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes : 06.02.71.19.00

huileolivenimes@gmail.com

Un événement sous le signe de l'AOP...

Olives en Fête c'est avant tout de l'huile d'olive et des olives mais pas n'importe lesquelles... Des moulins et producteurs spécialement sélectionnés et engagés dans les Appellations d'Origine Olive de Nîmes et Huile d'olive de Nîmes. Des produits contrôlés de l'arbre à l'assiette : une garantie de qualité et d'origine.



La variété principale du Gard est sans conteste **la Picholine**. C'est elle qui donne toutes leurs particularités aux AOP Olive de Nîmes et Huile d'olive de Nîmes. Une olive verte, récoltée en septembre, réputée pour son craquant et ses saveurs beurrées et de noisette en font une incontournable de l'apéritif.

Quand elle est récoltée en cours de maturité elle promet une huile de caractère marquée par de l'amertume, de l'ardence et une grande puissance aromatique dominée par des arômes de verdure, artichaut, tomate, prune ou encore ananas.

10 Moulins & Producteurs en Appellation d'Origine présents le 14 avril :

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| - Moulin de Villevieille | Villevieille |
| - Moulin Cante Perdix | St Bonnet du Gard |
| - Oliveraie Jeanjean | St Gilles |
| - Moulin Pierredon | Estézargues |
| - Coop des 2 B | Bezouce-Beaucaire |
| - Domaine Catresse | Arpaillargues |
| - Moulin d'Uzès | Uzès |
| - Une Oliveraie | Collias |
| - Moulin Paradis | Martignargues et St Maximin |
| -La Marquise de Vers | Vers-Pont-du-Gard |



Et parce qu'elles se marient parfaitement avec l'huile d'olive de Nîmes le public pourra également se laisser tenter par **les fraises et les asperges la Marquise de Vers** réputées pour leur qualité ou encore par des **fougasses à l'huile d'olive et autres gourmandises** proposées par les boulangeries La Fougasse d'Uzès et La Nougatine.

Le Pélardon AOP

Cette année encore Olives en Fête accueille le **Pélardon AOP** représenté par la **Ferme de Toulair** de St Christol de Rodières. Rien de plus simple et de plus gourmand que ce petit fromage au lait cru et entier de chèvre aux saveurs irrésistibles accompagné d'un filet d'huile d'olive de Nîmes...



Un journée pour les grands...

Le programme de cette édition 2024 est placé sous le signe de **la convivialité et des festivités.**

Diverses animations **gratuites** sont proposées pour l'occasion :

A 10h30 et à 14h : Démonstration de taille d'olivier animée par Hélène Lasserre, Directrice du Pôle Conservation et Recherche à France Olive

A 11h : Atelier d'initiation à la dégustation des huiles d'olive animé par Julie CAROU du Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes (nombre de places limité)

A 12h00 : Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et Intronisation de Gérard BONNEAU, conseiller municipal à la ville d'Uzès.

A 15h : Mini-Conférence L'olivier : Arbre Mythique de la Méditerranée

Animation musicale en continu avec le groupe "Hot Jazz Brothers"



17h30
Tirage au sort
pour gagner un
panier gourmand



...et pour les enfants

Parce qu'une fête n'en serait pas une sans les enfants, Olives en Fête mets tout en oeuvre pour que, eux aussi, puissent passer un agréable moment :

Nos bambins pourront se faire maquiller, mais aussi participer aux ateliers mosaïque en continu tout au long de la journée. (Ateliers gratuits)



Les AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes, un territoire délimité...

L'aire de production, commune à ces 2 AOP, s'étend sur 183 communes du département du Gard et 40 du département de l'Hérault. Cette zone correspond à la zone oléicole traditionnelle, paysage de collines et coteaux, d'une altitude généralement inférieure à 350 mètres, bordée par le Rhône, la Camargue et les premiers reliefs cévenols.

La région bénéficie d'un climat méditerranéen, dont l'olivier est l'indicateur en matière de températures hivernales et de sécheresse estivale.

Les AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes sont gérées par le Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes. Ce Syndicat composé de producteurs et transformateurs est un Organisme de Défense et de Gestion reconnu par l'Etat. Il est chargé du contrôle qualité en relation avec l'organisme de contrôle et assure la promotion et la communication sur les AOP qu'il défend.

Président : Gilles GRANIER
Animatrice : Julie CAROU
Tél : 06.02.71.19.00
huileolivenimes@gmail.com
www.huile-olive-nimes.fr



 Aire d'Appellation des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes

L'amertume et l'ardence sont des attributs positifs dans l'huile d'olive.

Ils sont particulièrement recherchés dans l'Huile d'olive de Nîmes car ils témoignent de la présence indiscutable en polyphénols antioxydants (dont l'oleuropéine) si bénéfiques pour la santé.

C'est le savoir-faire des producteurs et des mouliniers qui assureront le bon équilibre entre les notes de fruité, l'ardence et l'amertume.

Portraits des producteurs AOP...

Une Oliveraie, Eric Argenson



producteur à Collias

En 2002, prolongeant le sillon creusé par son père, Eric Argenson tourne une nouvelle page et décide à son tour de planter 5 ha d'oliviers, dans les galets de la plaine des Costières à l'est de Nîmes. Les oliviers sont conduits selon les exigences du cahier des charges de l'AOP « Huile d'Olive de Nîmes » et celles de la culture biologique.



Oliveraie Jeanjean à St Gilles



Fabien Jeanjean, et sa femme Carole, cultivent aujourd'hui 30 hectares d'oliviers avec pas moins de 10000 arbres en Agriculture biologique. 7 variétés d'olives sont travaillées avec chacune une utilisation bien réfléchiée : olive de table, tapenades et autres pâtes d'olives, huiles d'olive, produits cosmétiques... Une place de choix est donnée à l'emblématique Picholine qui se déclinera sous 2 cuvées AOP « de Nîmes » : l'intense, récoltée tournante, et la subtile avec une récolte à maturité. Le domaine est pourvu d'un parcours fléché permettant à tout un chacun de flâner en toute quiétude au milieu des oliviers et profiter pleinement de la nature.

La Marquise de Vers à Vers-Pont-du-Gard



Famille de producteurs depuis plusieurs générations, la Marquise de Vers a fait sa réputation grâce à ses productions agricoles de qualité très prisées des gourmets. En plus de son AOP Huile d'olive de Nîmes c'est avec joie que le public pourra se fournir en fraises et asperges locales à l'occasion d'Olives en Fête. L'exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale.



”

Domaine de Pierredon à Estézargues

Après ses études en pharmacie et un mémoire consacré à l'huile d'olive, Gilles Granier reprend l'exploitation familiale avec 12 hectares d'oliviers et crée son moulin en 2005.

La propriété se situe sur un terroir exceptionnel, fait d'un sol

argilo-calcaire et galets roulés du Rhône. C'est un terrain privilégié qui abrite des oliviers Picholine centenaires donnant des fruits d'un incroyable potentiel gustatif. Avec 7 Prix d'Excellence obtenus ces 10 dernières années au Concours Général Agricole et un nombre incalculable de médailles, Gilles a su donner à sa production une renommée qui dépasse les frontières de la Région. Elu Président du Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes en 2019 il a à cœur de développer la notoriété des AOP Huile d'olive de Nîmes grâce à une communication impactante.



”

Coop des 2 B à Bezouze et Beaucaire



La Coop des 2 B est née de la récente fusion de 2 coopératives oléicoles du département du Gard : Celle de Beaucaire et celle de Bezouze.

Son Président, Jean-Marie Etienne, est sur tous les fronts : oléiculteur, président de l'association Sites remarquables du goût « Les Olivettes du Pays de Nîmes », vice-président du Syndicat de l'AOP Olive et Huile d'Olive de NÎMES, président du Groupement d'employeur Inter-Coop Gard-Hérault. Ses engagements témoignent de sa forte implication pour la valorisation de ce produit emblématique.

”

Domaine Catresse à Arpaillargues

Notre route de la Picholine se poursuit à quelques minutes d'Uzès à Arpaillargues à la rencontre de Guilhem Accabat au sein de l'oliveraie familiale de près de 20ha conduite en Agriculture Biologique. Un travail de longue haleine qui nécessite une attention de tous instants mais qui n'effraie pas ce jeune passionné.

La précieuse huile du Domaine Catresse en AOP Huile d'olive de Nîmes a été baptisée « L'Or des Oliviers ». Le Domaine propose également 3 chambres d'hôtes à thème ainsi qu'une suite aux couleurs chaudes, vives et lumineuses. De quoi s'évader en pleine nature...



Le Moulin d'Uzès

”



C'est au coeur de l'Uzège, berceau de la variété Picholine, que le Moulin d'Uzès est implanté depuis une dizaine d'années. Fort de plus de 130 ans de savoir-faire, le Moulin d'Uzès est avant tout une histoire de famille, celle de la famille Richard, qui a fondé en 1885 l'Huilerie Richard au pied du mont Ventoux.

Depuis, ce sont 5 générations d'artisans moulinsiers, qui se sont succédé et transmis la passion de l'olive et de l'huile d'olive, en mettant un point d'honneur à mettre en avant les terroirs de nos régions.

L'Huilerie Richard qui compte aujourd'hui 3 moulins à huile dans le Sud de la France produisant ainsi 4 huiles en Appellation d'Origine dont bien entendu l'Huile d'olive de Nîmes. Patrick Richard a à coeur de préserver le travail accompli en 5 générations en sillonnant les routes pour distribuer la production.

Moulin de Villevieille



Le Moulin de Villevieille est un moulin coopératif née en 1929. Son directeur, Bruno Ferrières, partage sa passion du produit et s'applique à professionnaliser les oléiculteurs pour obtenir des huiles de grande qualité. Des exigences qui, parmi d'autres prix, ont permis à la coopérative d'être récompensée en 2008 par la plus haute distinction accordée à une huile d'olive : le prix Mario Solinas.

Le Moulin de Villevieille fait partie des plus gros producteurs d'Huile d'olive de Nîmes. Son Président, Jean Michel Teulade, a mené le combat de l'AOP jusqu'à sa reconnaissance en 2004.

Le Moulin Cante Perdrix à St Bonnet du Gard



Le Moulin de Cante Perdrix - Domaine du Petit Olivier, perché sur les hauteurs de Saint-Bonnet du Gard, a rejoint le Groupe La Phocéenne de Cosmétique depuis 2009.

Il est entouré d'une magnifique oliveraie composée de 1500 pieds d'oliviers.

L'huile produite au sein de notre Moulin est la véritable preuve d'une origine "Provence" authentique et est aussi bien utilisée en cuisine que pour la composition d'un grand nombre des formules cosmétiques des produits Le Petit Olivier.



Moulin Paradis à St Maximin et Martignargues



Depuis 1917, la Famille PARADIS est installée au Moulin du Domaine de Portal à Martignargues historiquement utilisé pour moudre le blé et broyer les olives afin d'en extraire l'huile.

Au fil des décennies, Christophe, 4ème génération, à créer une deuxième installation entre Uzès et le Pont du Gard sur la Commune de Saint-Maximin en 2011.



Le Comité de Promotion Agricole d'Uzès
Association loi 1901, créé en 1996 à
l'initiative de la Mairie d'Uzès et
d'agriculteurs locaux

Son objet est d'organiser ou participer à toutes les manifestations assurant la promotion des activités et productions agricoles d'Uzès et de sa région.

Géré par des agriculteurs et des élus, il travaille en partenariat avec les syndicats de producteurs (trufficulteurs du Gard, huile d'olive et olives de Nîmes, vigneron AOP Duché d'Uzès...) et en relation avec les Offices de Tourisme ainsi qu'avec de nombreux partenaires institutionnels et privés.

C'est ainsi que le Comité de Promotion Agricole d'Uzès développe des manifestations incontournables aujourd'hui, telles que :

- Le week-end de la truffe à Uzès, le 3ème dimanche de janvier,
- Le week-end de la truffe à Saint-Quentin-la-Poterie, en février
- Olives en fête, le 14 avril 2024
- Tonnerre de Bio, les 18 et 19 mai 2024
- Senteurs de Garrigues, le dimanche 21 juillet 2024
- Les Marchés Nocturnes, en juillet et août
- La Foire aux Vins, les 9, 10 et 11 août 2024

Président : Luc REYNAUD

Responsable de la manifestation : Michel GUERBER

Contact : Vanessa BOYER

Comité de Promotion Agricole d'Uzès

Tél : +33(0)4.66.01.60.04

comitepromotion@gmail.com

www.vins-truffes-terroirs-uzes.com

Site Remarquable du Goût



Les Olivettes du Pays de Nîmes



C'est un label national qui distingue les territoires, berceaux d'une production emblématique, associée à un patrimoine, à une culture et un environnement exceptionnel.

Un paysage remarquable...

Quand on parle de l'Huile d'olive de Nîmes, cela sous-entend forcément un territoire caractéristique et un patrimoine exceptionnel.

En effet, la Garrigue, un milieu sec, lumineux et caillouteux, typique du climat méditerranéen a su accueillir l'olivier. Des constructions en pierres sèches (capitelles, murs, terrasses...) témoignent d'une relation ancestrale entre l'Homme et cet environnement aride.

Tout ceci a permis de faire valoir en 2012 une reconnaissance nationale en **Site Remarquable du Goût** suivie en 2020 par la reconnaissance de **Patrimoine Culturel Immatériel de la France** attribuée par le Ministère de la Culture.

Au travers l'Association Les Olivettes du Pays de Nîmes, les acteurs du monde oléicole participent à l'épanouissement du territoire et de son produit...

Un héritage à conserver et à transmettre...



**Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France**

connaître, pratiquer, transmettre