LE COMITÉ DE PROMOTION AGRICOLE & LES AOP
OLIVE ET HUILE D'OLIVE DE NÎMES PRÉSENTENT

Olives en fête

OLIVE & HUILE D'OLIVE DE NÎMES

DIMANCHE 13 AVRIL 2025

De 10h à 17h30

PLACE AUX HERBES - UZÈS

DOSSIER DE PRESSE

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

Olives en Fête Edition 2025

C'est avec 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 13 avril 2025 sur la célèbre Place aux Herbes d'Uzès.**

Une année placée sous le signe des anniversaires !

Cette édition sera exceptionnelle, puisqu'elle marque l**a 10e édition d'Olives en Fête !**
Depuis une décennie, cet événement rassemble producteurs, artisans et amateurs d'huile d'olive autour d'une même passion : l'oléiculture et ses saveurs uniques.
Mais ce n'est pas tout ! En 2025 est marquée par le sortie des huiles de la 20ème campagne oléicole en Appellation d'Origine Protégée (AOP) Huile d'olive de Nîmes, un label qui garantit depuis deux décennies l'authenticité et l'excellence de notre huile d'olive locale. Une double célébration qui met en lumière le savoir-faire des producteurs gardois et l'importance de cette filière d'exception.

Un tel succès ne serait pas possible sans le soutien indéfectible de nos partenaires pour la communication : la ville d'Uzès, la Communauté de communes du Pays d'Uzès, l'Office de tourisme Uzès-Pont du Gard, le Département du Gard, l'interprofession France Olive, ainsi que de nombreux acteurs engagés dans la valorisation de l'oléiculture. Leur engagement témoigne de l'importance de cette production locale d'excellence, ancrée dans notre patrimoine.

Un terroir, une histoire, un savoir-faire

Cet événement bénéficie du soutien du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural et de la Région Occitanie, illustrant l'engagement fort en faveur de cette filière d'excellence.
Nous vous attendons nombreux pour célébrer ensemble 10 ans de passion et de saveurs !

L'EUROPE S'ENGAGE L'OCCITANIE AGIT
UNION EUROPÉENNE
La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée
Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

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.

9 Moulins & Producteurs en Appellation d'Origine présents le 13 avril :

- Domaine de Malaric	Uzès
- 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

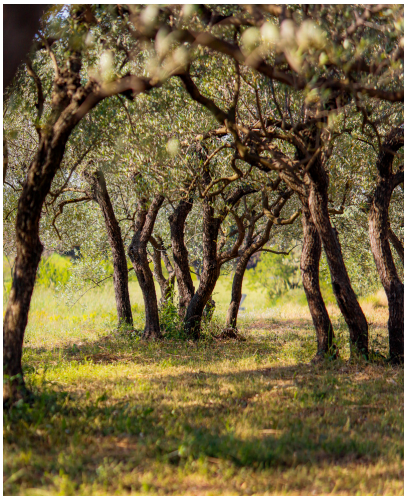
Parce qu'elles sont des partenaires privilégiés de la fête, les boulangeries La Fougasse d'Uzès et La Nougatine proposeront de délicieuses fougasses à l'huile d'olive ainsi que d'autres gourmandises artisanales, spécialement confectionnées pour l'occasion.

Le bois d'olivier

Le bois d'olivier, un artisanat à découvrir à Olives en Fête
Essence noble et intemporelle, le bois d'olivier incarne à lui seul l'élégance et la chaleur du sud. À Olives en Fête, les visiteurs auront le plaisir de retrouver Bois et Tradition, une enseigne bien connue des rues d'Uzès, qui proposera une belle sélection d'objets de cuisine et de décoration en bois d'olivier : saladiers, planches, cuillères, ustensiles... des pièces uniques à l'authenticité garantie.
Nouveauté cette année, nous accueillons pour la première fois Thierry Henrion, artisan coutelier, qui présentera ses couteaux faits main avec des manches en bois d'olivier. Un savoir-faire rare, au service de la beauté et de la durabilité.
Un stand à ne pas manquer pour les amoureux d'objets authentiques et de matières naturelles.

Le Pélardon AOP

Cette année encore, le Pélardon AOP sera à l'honneur à Olives en Fête, représenté par la Ferme de Toulair, située à Saint-Christol-de-Rodières.
Ce petit fromage de chèvre au lait cru et entier, emblématique des Cévennes, séduit par sa texture fondante et ses arômes typés et authentiques.
Et pour une alliance parfaite des saveurs du terroir, rien de mieux qu'un filet d'huile d'olive de Nîmes AOP pour sublimer le Pélardon... Un duo simple, vrai, et absolument irrésistible.



Un journée pour les grands...

Le programme de cette édition 2025 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 Nicolas MARQUE.

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 11h : Atelier "comment préparer un confit d'olives"

A 12h00 : **Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et Intronisations** de Joseph Guardiola vice-Président à la Communauté de Communes Pays d'Uzès, chargé de l'agriculture et M. Patrick Gounelle du Domaine de Malaric.

A 15h : **Atelier** Fabrication de pièges à mouches de l'olives (adapté à tout public, matériel fourni sur place)

Animation musicale en continu avec le groupe "Swing Jazz Band"

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)

NOUVEAUTE : Les enfants repartiront avec leur livret pédagogique sur l'olivier et ses produits !

2025 : UNE ANNÉE CHARNIÈRE POUR L'AOP HUILE D'OLIVE DE NÎMES

20 ans d'AOP...

La campagne oléicole 2024/2025 a marqué un cap historique : la 20e récolte sous l'Appellation d'Origine Protégée Huile d'olive de Nîmes. Depuis deux décennies, cette distinction garantit l'authenticité et la qualité d'une huile d'olive d'exception, produite au cœur d'un terroir façonné par le climat méditerranéen et l'expertise des oléiculteurs gardois.
Variété emblématique de l'appellation, **la Picholine** est au centre de cette identité. Réputée pour ses arômes puissants et son équilibre entre fruité, amertume et ardence, elle confère à l'huile d'olive de Nîmes sa richesse sensorielle unique, reflet du savoir-faire des producteurs et mouliniers.

Une filière engagée pour l'avenir

L'AOP Huile d'olive de Nîmes est portée par le Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes, organisme de gestion reconnu par l'État, garant de la qualité et de la promotion de ces appellations. Ce dernier œuvre au quotidien pour préserver l'authenticité et la valeur patrimoniale de cette production, tout en accompagnant son évolution.
Avec une huile riche en polyphénols antioxydants, où l'ardence et l'amertume sont des signatures de qualité, la Picholine de Nîmes s'affirme comme une référence incontournable de l'oléiculture française.

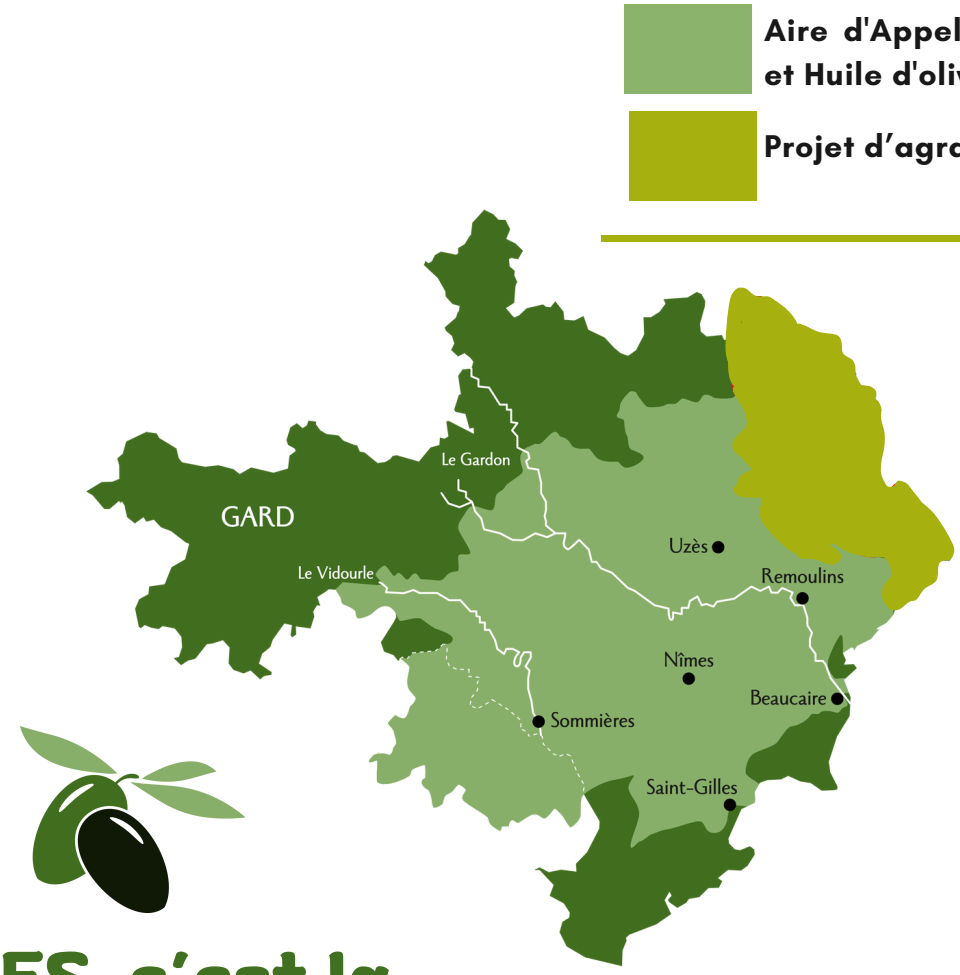
Président : Gilles GRANIER
Animatrice : Julie CAROU
Tél : 06.02.71.19.00
huileolivenimes@gmail.com
www.huile-olive-nimes.fr

2025 : UNE ANNÉE CHARNIÈRE POUR L'AOP HUILE D'OLIVE DE NÎMES

Une appellation en pleine évolution

Forte de ses 20 ans, l'AOP Huile d'olive de Nîmes se prépare à un tournant majeur. Les producteurs travaillent actuellement à l'évolution du cahier des charges, avec trois axes stratégiques :

- L'agrandissement de l'aire géographique, qui s'étend aujourd'hui sur 183 communes du Gard et 40 de l'Hérault, couvrant les collines et coteaux typiques de la zone oléicole traditionnelle.
- L'ajout d'une nouvelle mention pour valoriser l'huile d'olive issue d'olives maturées, offrant une palette aromatique plus douce et ronde.
- Un changement de nom ambitieux, pour affirmer encore davantage l'identité de l'appellation : l'AOP Huile d'olive de Nîmes deviendrait "Picholine de Nîmes", un hommage direct à la variété reine du territoire.



NÎMES, c'est la PICHOLINE

Portraits des producteurs AOP présents sur Olive en Fête...

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 réfléchie : 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.

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 Bezouce 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 Bezouce.
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 mouliniers, 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.

Domaine de Malaric

Solange et Patrick ont acquis le Domaine de Malaric en 2004, réalisant ainsi leur rêve de vivre au cœur de leurs terres, qui s'étendent sur environ 20 hectares. Les bâtisses, datant du XVIIe siècle, ont toujours été le témoin d'une activité agricole, avec des cultures variées au fil des générations.
Le domaine est avant tout une aventure familiale, portée par leurs trois enfants et dix petits-enfants.
Depuis 2004, 14 hectares d'oliviers ont été plantés, avec sept variétés différentes, la Picholine dominant largement. Les arbres, cultivés sans irrigation, sont nourris uniquement avec des produits biologiques depuis plusieurs années. Le domaine est certifié HVE et a engagé une conversion vers l'agriculture biologique.
Depuis le début de l'année, 12 hectares supplémentaires ont été acquis, principalement en Picholine et cultivés en bio. Aujourd'hui, le Domaine de Malaric compte ainsi près de 6 500 oliviers.

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, vignerons 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 13 avril 2025
- Tonnerre de Bio, les 7 et 8 juin 2025
- Senteurs de Garrigues, le dimanche 20 juillet 2025
- Les Marchés Nocturnes, en juillet et août
- La Foire aux Vins, les 8, 9 et 10 août 2025
- Marché Saveurs et Savoirs Dimanche 12 octobre 2025

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