

DOSSIER DE CANDIDATURE
SITE REMARQUABLE DU GOUT

LES OLIVETTES DU PAYS DE NIMES



Pays
garrigues *et* costières
de Nîmes

Septembre 2010

Le produit alimentaire pour lequel l'agrément est demandé :

Les olives et huiles d'olive

Le territoire du Pays Garrigues et Costières de Nîmes compte une grande variété d'olives : sur environ 200 variétés à l'échelle nationale, au moins une vingtaine sont présentes sur le territoire, et illustrent la biodiversité locale.

Les principales variétés d'olives, et donc d'huiles d'olive, sont les suivantes :

- La Picholine
- La Négrette
- L'Aglandau
- La Bouteillan
- Etc..

Certaines sont des variétés anciennes. Des recherches effectuées avec l'INRA permettent de mieux cerner le nombre de ces variétés : une même variété pouvant porter plusieurs noms, les analyses ADN permettent d'éviter certaines confusions. L'existence de ces différentes appellations témoigne de l'attachement des anciens pour cet arbre.

A cette riche biodiversité s'ajoute la présence des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes (2004 et 2006) qui certifient une qualité particulière liée à la région gardoise et au mode de production traditionnel transmis de génération en génération. Un produit AOC est l'expression d'un lien intime entre le produit, son terroir, et le savoir-faire des hommes. À ce jour les AOC de Nîmes, qui s'appuient sur la variété Picholine, sont les seules AOC oléicoles du Languedoc-Roussillon.

Ainsi, la richesse de l'oléiculture sur le territoire est avant tout la grande diversité d'olives et donc d'huiles d'olive, synonyme de biodiversité.

Une deuxième spécificité de la production oléicole sur le territoire tient au très grand nombre de petits producteurs. En effet, en matière de production, selon des données de l'AFIDOL, on dénombre en 2009 dans le Gard 4 300 hectares en production soit environ 500 000 oliviers. Parmi les producteurs, on compte 3 800 producteurs professionnels (50% possèdent de 1 à 50 arbres et 2% plus de 500 arbres), auxquels s'ajoutent quelques milliers d'apporteurs privés (qui totalisent environ 70% des olives apportées aux moulins). Le Gard a produit ainsi plus de 880 tonnes d'huile d'olive en 2009 dont près de 54 tonnes d'Huile d'Olive de Nîmes (220 ha, 223 communes, et environ 300 producteurs). Le département a produit également 400 tonnes d'olives de table sur les 1 500 tonnes fabriquées en France, dont 12 tonnes d'Olive de Nîmes.

Ces deux spécificités locales : riche biodiversité et grand nombre de petits producteurs non professionnels expliquent pourquoi le dossier de candidature ne se limite aux seules AOC Olives et Huile d'Olive de Nîmes.

Le patrimoine associé au produit (paysage et architecture) pour lequel l'agrément est demandé :

Le paysage : la production oléicole du territoire constitue un paysage spécifique : les olivettes, mosaïque de petites parcelles plantées d'oliviers, adaptées au climat et à la terre. Ce paysage est particulièrement présent en garrigue.

L'olivier est aussi intégré aux paysages urbains, et on compte ainsi plus de 500 oliviers dans les espaces publics de la ville de Nîmes. Élément d'ornement paysager, l'olivier est aussi un outil au service des territoires pour lutter contre le risque incendie.

Enfin, les oliviers sont également très présents dans les jardins privés.

Le patrimoine architectural : la production d'olives sur le territoire est marquée par un patrimoine de pierres sèches en garrigue, trace de l'activité oléicole dans le paysage. Les terrasses, les capitelles et notamment les tines (bâti vernaculaire spécifique à la région nîmoise, utilisé pour stocker ponctuellement la récolte d'olives), le béal sec (fossé bâti pour la gestion du ruissellement des eaux de pluie) en sont les éléments forts. De plus, le patrimoine urbain exceptionnel que compte notre territoire est constamment associé aux oliviers, chaque bâtiment public ou presque a un olivier à son pied : Maison Carré, Tour Magne, Pont du Gard,...

Le patrimoine culturel : l'olivier revêt depuis des siècles une dimension symbolique exceptionnelle. L'histoire de l'olivier remonte à la nuit des temps : son apparition sur Terre serait préhistorique et antérieure à celle de l'homme. L'olivier, l'olive et ses dérivés furent, au travers des siècles, un motif d'inspiration. Symbole de paix, de sagesse, l'olivier est au centre des légendes, religions et croyances populaires.

Mais, cette dimension symbolique, parfois philosophique, est avant tout intemporelle : l'olivier fait aussi parti du patrimoine contemporain : peinture, sculpture de bois d'olivier, photographie, littérature,...

Olive et santé : l'olive et l'huile d'olive ont aussi de nombreux effets thérapeutiques reconnus. A ce sujet, un oléiculteur du territoire a réalisé une thèse sur les qualités nutritionnelles et organoleptiques de l'huile d'olive vierge extra.

La délimitation géographique :

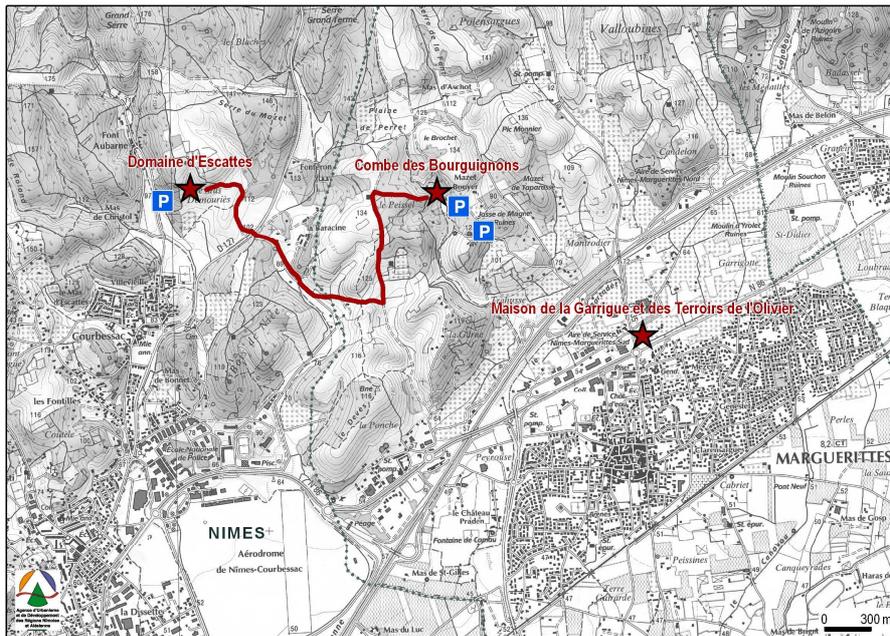
- Les acteurs mobilisés s'inscrivent dans le Bassin de Vie de Nîmes : le **Pays Garrigues et Costières de Nîmes**, et ont pour projet commun la valorisation des OLIVETTES DU PAYS DE NIMES

LOCALISATION DU PAYS GARRIGUES ET COSTIERES DE NIMES



- **Le Cœur de Site** : au sein du Pays Garrigues et Costières de Nîmes, l'ensemble constitué par le Domaine d'Escattes à Nîmes-Courbessac, la Combe des Bourguignons et la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier à Marguerittes, reliés par un sentier référencé sur la dernière version du carto-guide « De Garrigues en Costières » constitue le Cœur du Site Remarquable du Goût. Site paysager emblématique (forte présence d'oliviers en petites parcelles), il est abordé comme la porte d'entrée du Site Remarquable du Goût en matière d'accueil touristique et pédagogique.

LE CŒUR DU SITE REMARQUABLE DU GOÛT LES OLIVETTES DU PAYS DE NIMES



★ Site remarquable — Itinéraire PR® (Promenade et Randonnée) P Parking - - - Limite communale

La liste des acteurs associés pour déposer le dossier de candidature peut être dressée. Elle est organisée en 7 familles distinctes :

Cette liste est amenée à évoluer et à être complétée au fur et à mesure de la démarche. Elle comprend aujourd'hui uniquement les partenaires signataires d'un courrier de soutien.

■ **Les producteurs (amateurs et exploitants professionnels)**

- Le Domaine le Mazet du Grès, exploitant professionnel (vigneronne, productrice d'olives, responsable « produits fermiers –Bienvenue à la Ferme »)
- Le Mas Beauregard, élevage et transformation de porcs élevés en plein air
- Alain Selme, producteur d'olives (en conversion Agriculture Biologique, label Sud de France), également hébergeur, Domaine de Céserac
- Le Mas des Tourelles : domaine viticole et oléicole, également boutique et lieu de visite
- Les Vignerons des Tourelles, domaine viticole et oléicole et lieu de visite (« Cave et vins gallo-romains »)
- Maison Fontaine et Cie

■ **Les moulins, confiseurs et transformateurs, les boutiques**

- Le Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes
- Olivier Cahuzac, Moulin Cante Perdrix, également producteur, boutique et lieu de visite
- Les Ateliers du Moulin, confiserie et créations de spécialités nîmoises
- Le Moulin de Villevieille, Coopérative Oléicole
- Huilerie Coopérative de Beaucaire
- Le Moulin des Costières, moulin, confiseur, transformateur, boutique et également lieu de visite
- Société Eugène Brunel, confiseur

■ **Les restaurateurs, les traiteurs, les bars à vins**

- En cours de mobilisation

■ **Les hébergeurs**

- Gîtes de France
- Association départementale des Logis du Gard
- Domaine de Céserac, Montfrin

■ **Les lieux de visite, musées, maisons**

- La Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier
- La Combe des Bourguignons
- Le Domaine d'Escattes

■ **Les artistes et autres partenaires privés, les associations environnementales, historiques, culturelles, sociales, sportives et artistiques**

- Association Les Ecologistes de l'Euzière
- Association Les Amis de L'Olivier
- La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon
- René Beudart, artiste peintre
- Le Centre Social ESCAL de Marguerittes
- Association Caveirac Loisirs (pierres sèches, transmission de savoirs)
- Daniel Alvarez, Conseil de Développement Pays Garrigues et Costières de Nîmes
- L'Association pour la Création d'un Centre International de l'Olivier à Nîmes
- M EN DECO, photographie et produits dérivés (cadres photos, posters, cartes, aimants)
- Association Le Menhir de Courbessac
- Association Promolive
- Association Rigol'n Co, théâtre
- Le CIVAM Apicole du Gard
- Gard Orientation et le Comité Départemental de Course d'Orientation
- La Confrérie Chevaleresque des Bâisseurs en Pierre Sèche
- Association de Sauvegarde d'Entretien et de Restauration du Patrimoine Urbain et Rural

- Association des Amis de la Garrigue de Caveirac
- Le Groupe Régional d'Animation et d'Initiation à la Nature et l'Environnement (GRAINE)
- Association MNE-RENE 30 (Maison de la Nature et de l'Environnement, Réseau Education Nature environnement du Gard)

■ **Les institutionnels**

- Le Pays Garrigues et Costières de Nîmes
- Le Conseil Général du Gard
- Le Comité Départemental du Tourisme du Gard
- La Chambre d'Agriculture du Gard
- La Commune de Nîmes
- La Commune de Marguerittes
- L'Office Municipal de l'environnement, du patrimoine et du tourisme de Marguerittes
- La Communauté d'Agglomération Nîmes Métropole
- La Commune de Caveirac
- La Commune de Bellegarde
- Les Offices de Tourisme (Nîmes, Beaucaire et St-Gilles)
- Le Chantier d'insertion « Les Oliviers, CCAS de Marguerittes
- L'Ecole des Mines d'Alès

Le nom de la personne qui remplit cette fiche, contact des ministères et de l'association nationale :

Xavier DE REVIERE, Directeur
PAYS GARRIGUES ET COSTIERES DE NIMES
Syndicat Mixte du Pays de Garrigues et Costières de Nîmes
Arche Bötti 1
116, allée Norbert Wiener
04 66 02 54 12
04 66 02 54 09
courriel : pays.garrigues.costieres.nimes@gmail.com

L'argumentaire de la candidature est organisé en neuf points principaux :

■ Une production identitaire

L'olivier est présent dans la région de Nîmes depuis des millénaires : l'oléastre (ancêtre de l'olivier cultivé) a été présent dans le Languedoc dès la fin du tertiaire. On a trouvé des témoins de la culture de l'olivier dès la fin du Vème siècle avant JC.

- Aux XVIIème et XVIIIème siècles, des ouvriers agricoles pauvres, sans terre, les Rachalans, ont loué et exploité des petites parcelles en garrigue (terre caillouteuse et aride). Ils ont dû s'adapter à ce terrain difficile : épierrer, construire des terrasses avec apport de bonne terre et gestion du fort ruissellement d'eau dû au climat méditerranéen (orages violents en automne – risque majeur inondation), mais aussi exploiter les cultures adaptées à ces terrains mis à leur disposition. La culture de l'olivier a fait partie intégrante de la vie des Rachalans, cet arbre leur apportant nourriture, moyen de conservation, lumière (lampe à huile), bois de chauffage, et ombre pour se reposer. Les Rachalans nous ont laissé en héritage de nombreux petits ouvrages en pierre sèche, dont les capitelles : orientées au sud, elles constituaient d'excellents abris pour l'homme et le matériel, orientées à l'ouest, elles servaient d'abris temporaires pour la récolte, le temps d'apporter les olives au moulin (ces capitelles prenant alors le nom de tines).
- Le grand gel de 1956 amena le déclin de l'oléiculture et l'abandon de l'agriculture en garrigue. Ce fût un choc pour une population attachée à ses arbres séculaires. Alors qu'à la veille de 1956, l'oléiculture gardoise représentait 24% du verger national, cette culture a été intégralement détruite en l'espace d'une nuit. Le découragement et l'abattement envahirent les oléiculteurs, et pendant plus de 30 ans la vigne et l'arboriculture fruitière prendront la place laissée vacante, reléguant l'olivier au rôle de culture d'appoint.
- L'abattement qui suivit le gel de 1956 a failli être fatal à l'oléiculture gardoise. C'était sans compter sur la passion que cet arbre et ses produits déclenchent sur ceux qui les découvrent. Forte des autres valeurs véhiculées par l'olivier que celles strictement agricoles, quelques passionnés d'abord, puis tout un département, ont remis l'olivier sur le devant de la scène. Parmi eux, une poignée de producteurs passionnés a voulu faire identifier clairement l'héritage reçu de leur lointain passé et affirmer l'originalité et la typicité de leur oléiculture en se lançant dès 1997 dans une démarche d'accession à l'Appellation d'Origine Contrôlée.
- La population du Bassin de Vie de Nîmes, attachée à cette culture, perpétue la tradition. De nombreux propriétaires ont quelques arbres et localement, on qualifie d'olivettes ces parcelles plantées d'oliviers. Cette production familiale dépasse en volume celle des oléiculteurs professionnels.

■ Une production agricole à fort potentiel

L'huile d'olive

- Un marché de consommation de plus en plus important

Portée par la vogue du « naturel » et par les bienfaits du « régime méditerranéen » pour la santé, la consommation d'huile d'olive par les ménages français a littéralement explosé depuis la fin des années 80, même si les français consomment toujours beaucoup moins d'huile d'olive que leurs voisins espagnols, italiens ou grecs.

- Une production en volume qui ne peut satisfaire la demande

Selon les données de l'AFIDOL, la production d'huile d'olive en France a atteint environ 7000 tonnes en 2009, dont près de 20% en Languedoc Roussillon (deuxième région française après la Provence Alpes Cote d'Azur qui totalise environ 66% de la production). Le Gard est le second département français producteur d'huile après les Bouches du Rhône, et totalise environ 13% de la production nationale.

Cette production française, comparée à une production mondiale de plus de 3 000 000 de tonnes, ne suffit pas à satisfaire le marché de consommation nationale. En effet, malgré le plan de relance initié en 1997 (aides à la plantation), la production nationale couvre à peine 5% de la demande intérieure, tandis que les importations en provenance notamment d'Espagne (64%) et d'Italie (27%), essentiellement portées par les grands groupes multinationaux du secteur des huiles alimentaires et par la grande distribution, se partageaient plus de 90 % du marché.

- Des difficultés inhérentes aux coûts de l'huile française

Néanmoins, la filière oléicole rencontre des difficultés à écouler sa production. Ces difficultés proviennent de la forte concurrence que subit la production nationale. Ainsi, quand les huiles « bas de gamme » importées vont coûter environ 3 euros le litre, l'huile AOC coûtera autour de 17 euros. Les tarifs des huiles d'olive dépendent du pays d'origine, du coût de la main d'œuvre, de la qualité de la trituration (pressage), de la température du pressage, etc. La distinction se fait donc grâce aux étiquettes présentes sur les emballages. Pour être plus compétitif, les oléiculteurs français travaillent alors sur l'authenticité du produit et sa qualité, comme en témoigne les AOC.

L'olive de bouche

- Un contexte plus favorable à l'olive de bouche

Concernant l'olive de bouche, l'ensemble de la production n'a pas de souci à être écoulée. Cette production est relativement faible en volume, et les potentiels de développement semblent importants.

■ La culture du goût

L'olive et l'huile d'olive sont deux piliers fondamentaux du patrimoine gastronomique de la région. A l'automne, la tradition est de préparer ses olives de bouche (à la Picholine, cassées, aux herbes – thym, fenouil) ou de les porter chez un confiseur. En hiver, la production est apportée au moulin pour l'huile.

En fonction de sa qualité issue de divers paramètres chimiques et sensoriels, nous pouvons classer l'huile d'olive en trois types différents : Huile d'olive, Huile d'olive extra et Huile d'olive vierge extra. Cette dernière est de qualité supérieure, elle n'a donc aucun « défaut » sensoriel, et présente tous les attributs positifs d'une huile d'olive. La provenance d'une huile d'olive est son passeport, puisqu'elle pourra présenter les caractéristiques très différenciées, selon la ou les variétés des olives, la zone de culture, le climat, le système de culture, la période et les soins durant la cueillette, etc. L'AOC est un excellent critère de reconnaissance de l'origine d'une huile, assurant au consommateur l'origine locale des olives, et le respect du processus de fabrication.

Lors de la dégustation d'une huile d'olive, nous sollicitons principalement deux sens : l'odorat et le goût, ce dernier permettant notamment de distinguer les sensations amères et acides, ainsi que le piquant (ardence).

Les critères de classification de l'huile d'olive sont définis internationalement, et font état :

- de défauts : ce sont les goûts de moisi / vineux – vinaigre – aigre – acide / lies / métallique / rance / chaumé. Une huile présentant un défaut n'est pas autorisée à la consommation.
- de critères qualitatifs : l'amer, le piquant, et toute la gamme aromatique que l'on retrouve à la dégustation des huiles d'olive et permettant de définir leur type de « fruité » :
 - Le « fruité vert » : désigne une huile issue d'olives tournantes, désignant à la dégustation des arômes plutôt végétaux comme ceux de camomille, herbe verte, feuille de tomate, pomme verte, ...
 - Le « fruité mûr » : correspondant aux arômes de fruits mûrs, fruits exotiques, fruits rouges, pâtisserie, fruits secs, ...
 - Le « fruité noir » : il est typique des huiles issues d'olives qui ont volontairement subi un début de fermentation avant d'être pressées, et développe des arômes de champignon, cacao, fruit confit, truffe, vanille, ...

Plusieurs paramètres peuvent jouer sur la qualité finale des huiles, et leur classement : les variétés des olives, le terroir où on les a cultivées, la manière de cultiver le verger, et la manière dont on a fabriqué l'huile. Ainsi, pour l'huile d'olive comme pour le vin, la particularité gustative du produit est liée à une combinaison d'éléments.

Le rôle du moulin est important, car il doit rester le plus neutre possible. En effet, l'huile d'olive est un produit – un jus de fruit – naturel, issu de procédés uniquement mécaniques d'extraction, et ne subit aucun ajout d'additif (du moins pour les huiles vierge extra que nous promovons dans le Site Remarquable du Goût).

Apprendre à goûter les huiles permet de décider de la meilleure utilisation de nos huiles d'olive dans notre cuisine. La palette des utilisations est infinie ! Olives et huiles d'olive se prêtent au jeu de tous types de préparations culinaires, salées comme sucrées. Si l'on croise la palette aromatique proposée par les différentes variétés d'olives avec les techniques toujours plus inventives créées par nos chefs, on obtient un jeu de possibilités exceptionnel : la classique vinaigrette qui relève nos salades estivales côtoie alors le chocolat à l'huile d'olive, le nougat aux olives, la glace à l'huile d'olive, les gelées, les bonbons, les fritures ...

Les nombreuses variétés d'olives, et donc d'huiles d'olive, illustrent la biodiversité locale et sont une véritable invitation à la dégustation mais constituent aussi un ingrédient essentiel de la cuisine locale :

- Olive de bouche très appréciée, La Picholine (ou Collias, du nom d'un village voisin de Marguerittes dont elle provient) donne aussi une huile qui jouit d'un franc succès grâce à son caractère ardent et à ses notes de fruits rouges ou de fruits jaunes (prune). Les fins gourmets l'apprécient sur les plats froids comme les salades de crudités, fromages de chèvre ou de brebis. Les cuisiniers l'adorent pour sa tenue en cuisson. Mixte, voilà le mot qui convient bien à l'huile d'olive picholine. Qu'elle soit utilisée crue ou cuite elle révèle aussi tous ses talents sur les ratatouilles, sauces tomates, etc. Accompagnée d'herbes de Provence, elle apportera aussi un surcroît de saveurs sur les grillades.
- Issue d'un olivier rustique résistant à la rigueur de l'hiver, l'huile d'olive Négrette recèle d'incontestables qualités gustatives. Fine, douce et fruitée à la robe plutôt dorée, elle décline des notes délicates d'amande ou de noisette agrémentées parfois d'une tonalité poivrée. Idéale crue et sur une fin de cuisson, l'huile d'olive Négrette sublimerait élégamment tous les plats de poissons ainsi que les carpaccios.
- D'une très grande finesse, l'huile d'Aglandau est d'une belle couleur verte, cette huile fruitée développe des saveurs végétales très prononcées la plus caractéristique étant celle de l'artichaut cru. Délicieuse à goûter sur une simple tartine de pain, elle se marie volontiers avec de nombreux légumes cuisinés ou en salade.
- L'huile d'olive Bouteillan à la robe dorée, développe des notes de verdure très marquées. Directement liée à la date de la récolte précoce ou tardive, son intensité aromatique libérera des arômes de foin fraîchement coupé ou de poire mûre. Idéale pour donner un trait de fraîcheur aux légumes, elle accompagne parfaitement les salades de l'été. Délicieuse pour agrémenter d'un filet une belle tomate et quelques anchois de Collioure, elle saura tout autant accompagner la brandade nîmoise ou la fraise garriguette.

■ L'huile d'olive, régime méditerranéen, plaisir et santé

Depuis les premiers temps de la culture de l'olivier, on utilise tous ses éléments – l'olive, l'huile d'olive et les feuilles – dans les plus diverses applications thérapeutiques.

De nombreuses études scientifiques ont démontré un allongement de la durée de vie dans la région du bassin méditerranéen (taux de mortalité cardio-vasculaire le plus bas du monde et espérance de vie une des plus élevées), qui serait directement lié à la nutrition. En effet, dans les pays méditerranéens, où la principale source en graisse dans l'alimentation est l'huile d'olive, la survenance de maladies chroniques est l'une des plus basses au monde. Ainsi, l'huile d'olive est devenue synonyme de santé. Elle est utile pour lutter contre certaines maladies liées à la digestion, le diabète et pour la prévention de certains cancers (tel que le cancer du sein, du colon et réduit le risque de tumeur). Elle renforce également le système immunitaire, aide au développement du fœtus lors de la grossesse, aide à la minéralisation osseuse, prévient la perte de mémoire chez les personnes âgées et elle est une bonne aide pour traiter les problèmes de peau tels que l'acné et l'eczéma. Elle est aussi utilisée en cosmétique, grâce à ces propriétés anti-oxydantes pour prévenir le vieillissement de la peau.

Elle possède un autre effet bénéfique : elle rend les aliments plus aromatiques, ce qui leur permet d'être plus digestes et plus plaisant à manger. Les fruits et légumes ayant une grande place dans l'alimentation méditerranéenne, leurs bienfaits se combinent avec l'huile d'olive. De plus, elle est majoritairement constituée d'un acide-gras mono-insaturé qui évite le stockage des graisses.

■ Un patrimoine exceptionnel et fragile

La culture de l'olivier sur notre territoire est associée à un patrimoine exceptionnel et fragile, tant d'un point de vue environnemental qu'architectural. La garrigue, milieu ouvert par l'agriculture, est un environnement à la biodiversité très riche avec une faune et une flore spécifique méditerranéenne : Chêne vert, Arbousier, Romarin, Ciste cotonneux, Iris, Orchis, Cigale, Perdrix rouge, Lièvre, Couleuvre de Montpellier, Faucon crécerelle, Papillon jason,...

Associé à l'exploitation de la garrigue, les constructions en pierres sèches : capitelles, tines, chemin de pierre, tours, sont les témoins d'un patrimoine bâti exceptionnel.

De ce point de vue, le cœur du Site Remarquable du Goût constitue un cheminement dans l'espace et dans le temps. La Combe des Bourguignons permet de retracer l'histoire du Rachalan et de la culture de l'olivier, tandis que le Domaine d'Escattes apporte une vision actuelle de culture de l'olivier ainsi qu'une découverte de la diversité des variétés d'oliviers.

■ Une dimension pédagogique partagée

Sur l'ensemble du territoire du Pays Garrigues et Costières de Nîmes, de nombreuses actions pédagogiques sont mises en œuvre autour des thématiques de la garrigue et de l'olivier. Site d'immersion pédagogique privilégié, le Cœur de Site constitue « la porte d'entrée » du Site Remarquable du Goût. Il a pour lieu d'accueil dédié LA MAISON DE LA GARRIGUE ET DES TERROIRS DE L'OLIVIER.

La Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier de Marguerittes accueille à la journée des groupes, pour des visites et animations (environ 4000 personnes par an). Cette structure municipale inspirée de la capitelle et du mazet a pour objectif de recréer du lien entre les habitants et leur territoire en abordant divers thèmes :

- le bioclimatique avec une architecture respectueuse de son environnement
- la culture de l'olivier avec le Musée dédié à l'olivier
- les produits locaux avec une boutique vitrine
- la garrigue et l'oléiculture avec le site de la Combe des Bourguignons
- le citoyen éco-responsable avec des événements et des animations d'Éducation à l'Environnement pour un Développement Durable en s'appuyant sur un collectif : réseau associatif (Civam apicole, Gard'orientation, Centre ornithologique du Gard, MNE-Rene30, les Amis de l'Olivier, la Diane Marguerittoise, ...)

La Combe des Bourguignons et le Domaine d'Escattes proposent, par le biais d'associations présentent sur le site :

- des actions ponctuelles de formation (ateliers dédiés à la taille ou à la greffe proposés par ACCION, les Amis de l'Olivier et Promolive; formations pierres sèches avec ASERPUR ou Caveirac Loisirs)
- des animations d'éducation à l'environnement (découverte de la faune et la flore avec l'association Le Menhir de Courbessac, le COGard, ou les animateur de la Maison de la Garrigue et de la ville de Nîmes)
- l'organisation de chantiers d'insertion (« Les Oliviers » à Marguerittes, ACEE au Domaine d'Escattes)
- l'accueil de chantiers internationaux de jeunes bénévoles (CONCORDIA), avec l'intervention du Menhir de Courbessac
- la découverte du patrimoine naturel et bâti du site par Le Menhir de Courbessac, le service Environnement de la ville de Nîmes et la Maison de la Garrigue
- des randonnées théâtre avec la Compagnie Beau Parleur ou Rigol'n Co
- etc.

Ces deux sites sont ainsi des outils pédagogiques pertinents au service de tous les publics pour créer du lien avec le territoire dans une démarche de développement durable.

Au-delà du Cœur de Site, associations et communes portent également des projets pédagogiques autour de l'olivier, la garrigue et les pierres sèches.

■ Un environnement touristique favorable

Sur l'Arc Méditerranéen Latin, à la croisée de la Provence et du Languedoc, le Pays Garrigues et Costières de Nîmes occupe une position géographique clé. Territoire de passage, il bénéficie d'une excellente accessibilité et d'un bon réseau d'infrastructures constituant autant d'atouts pour son développement touristique.

Ainsi, l'Office de Tourisme de Nîmes, Ville d'Art et d'Histoire, enregistre plus de 170 000 visiteurs chaque année auxquels sont proposés la visite des arènes (300 000 visiteurs) mais aussi le Pont du Gard (Grand Site de France, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO : 1 4200 000 visiteurs en 2009) ou Beaucaire, également Ville d'Art et d'Histoire.

Dans ce contexte, à très grande proximité de l'autoroute et sur la route du Pont du Gard, le Site bénéficie d'une localisation très privilégiée. Au sein de l'agglomération, abordé comme un poumon vert, le site est aussi un espace d'accueil et de promotion des olives et huiles d'olive, production emblématique d'un goût, d'une culture, d'un paysage et d'un art de vivre.

En matière d'offre touristique, le Pays dispose :

- d'une offre d'hébergement marchand : 368 établissements en 2008, soit 7909 lits, ce qui représente 8% de la capacité d'accueil du département. Nîmes concentre 61% du nombre de lits proposés.
- d'une offre de restauration : 363 établissements de restauration traditionnelle en 2008 dont 268 à Nîmes ; 180 débits de boisson dont 112 à Nîmes.

Le Pays s'est lancé en 2009 dans l'élaboration d'un Schéma Directeur de Développement Touristique. Les données présentées ici sont issues du diagnostic de l'activité touristique, ainsi que de l'Observatoire Départemental d'Economie Touristique du Comité Départemental du Tourisme du Gard.

Plusieurs manifestations sur le territoire valorisent la culture de l'olivier :

- A Nîmes, depuis 1998, les Journées Méditerranéennes de l'Olivier, organisées par Nîmes Métropole avec la Chambre d'Agriculture du Gard, ont pendant de nombreuses années fêtées l'arbre et ses productions associées. Aujourd'hui cet événement évolue vers les **Journées Méditerranéennes des Saveurs**, qui valorisent les produits locaux gardois.
- La **fête de la picholine** en octobre à Marguerittes : démonstration de préparations de l'olive de bouche et organisation d'un concours avec un jury adultes et un jury enfants, ateliers tapenade, pierres sèches, balades et marché des producteurs.
- La **fête de l'olive** organisée en octobre par l'association Promolive, depuis plus de quinze ans. Cette manifestation comporte une dimension méditerranéenne importante avec la présence de nombreux partenaires originaires d'Italie, d'Espagne, de Palestine, de Grèce,... A cette occasion, sont organisés des lectures de textes sur l'olivier, des concerts, un marché de l'olive, de l'olivier et des produits méditerranéens, jeux concours,...
- Les **ateliers de fabrication d'huile d'olive** organisés par la commune de Bellegarde depuis 2002 et à destination des enfants des écoles du canton de Beaucaire. Ces ateliers se déroulent entre le 15 novembre et le 15 décembre, dans un moulin à huile du début du 19^{ème} siècle restauré par la commune de Bellegarde.
- La **fête de l'huile l'Avent**, le premier samedi de décembre. Cette manifestation, organisée en partenariat avec la chambre d'agriculture et le syndicat A.O.C, célèbre l'huile nouvelle et permet au public, de visiter les moulins, de découvrir la fabrication de l'huile, et de déguster les premiers nectars. Elle associe également d'autres partenaires tels que la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier.
- Ateliers de taille et de greffe de l'olivier.
- etc.

■ L'olivier au cœur des préoccupations environnementales et d'aménagement du territoire

Si les oliviers participent à la construction paysagère du territoire, la culture de l'olivier a aussi de nombreux avantages :

- Il limite le ruissellement et contribue à la lutte contre l'érosion du sol
- Il permet le maintien d'un milieu naturel « ouvert » en garrigue, milieu indispensable à la présence de la faune et de la flore méditerranéenne et milieu qui joue un rôle de coupe feu face au risque incendie

Ainsi l'olivier et les paysages qui lui associés sont sujets à de nombreuses préoccupations. Le Cœur de Site a déjà donné lieu à des projets d'aménagement permettant la reconquête et la mise en valeur des sites :

En ce qui concerne le Cœur de Site :

- **La Combe des Bourguignons**, abandonnée après le gel de 1956, fut redécouverte après un incendie en 1989 (800 hectares brûlés). La municipalité de Marguerittes a souhaité réhabiliter cet espace exceptionnel de pierres sèches en associant les propriétaires au projet. Le rétablissement de l'écosystème s'est fait dans le cadre d'un plan de paysage global visant à revaloriser de petites olivettes et plus largement à retrouver et faire revivre le paysage agraire méditerranéen traditionnel, tel qu'on pouvait le voir au début du siècle avec ses terrasses cultivées, ses enclos de pierres sèches (clapas), ses capitelles, un milieu « ouvert » propice à la biodiversité méditerranéenne et coupe feu naturel.

Depuis 1993, deux gardes verts, et depuis 1997 un chantier d'insertion « les oliviers » du CCAS entretiennent et revalorisent cet espace communal. Depuis 2005, la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier anime le site composé de :

- un espace pierres sèches lié à l'oléiculture
- un mazet d'accueil (eau potable et sanitaires), aire de pique-nique
- un sentier d'interprétation et un parcours de course d'orientation
- un conservatoire variétal départemental de l'olivier

- **Le Domaine d'Escattes** à Courbessac est une ancienne propriété agricole où étaient encore cultivés, au début du siècle dernier, oliviers, vignes, mûriers, ... La ville de Nîmes a fait l'acquisition de ce Domaine en décembre 1997 et lui a donné deux axes de développement :

- la valorisation du patrimoine paysager et bâti du site
- la restauration de la vie agricole du domaine à travers la culture de l'olivier

Le service environnement de la ville de Nîmes travaille avec plusieurs associations (Le Menhir de Courbessac, ACCION, ASERPUR et le chantier d'insertion ACEE) ainsi qu'avec le Musée Archéologique municipal, autour de 5 objectifs :

- affirmer la valeur patrimoniale du site
- affirmer la présence de l'olivier
- développer l'art et la mise en œuvre de la pierre sèche
- développer un site touristique à l'Est de la Ville de Nîmes
- offrir à tous un espace de détente et de découverte de la garrigue et de son patrimoine

L'itinéraire de Promenade et de Randonnée relié à celui de la Combe des Bourguignons permet au promeneur de découvrir 4 parcelles d'oliviers (3 créées et 1 régénérée suite au gel de 56), et un patrimoine ancien bâti de qualité (Tours, source aménagée, bassins, oratoire, capitelles, chemin de pierres, etc.).

Espace naturel sensible, patrimoine rural à forte identité culturelle, la garrigue est aujourd'hui un véritable poumon vert aux portes des cités urbaines. De nouveaux usagers s'approprient ce territoire sans toujours bien le connaître. Plusieurs réflexions pour la mise en place d'un projet pour ce territoire ont été impulsées :

- Le « Projet garrigue » des Ecologistes de l'Euzière
- La Charte de la garrigue de Nîmes Métropole
- Le Projet de PNR sur les garrigues gardoise et héraultaise : réflexion en cours encadrée par le Syndicat Mixte des Gorges du Gardon

■ Une dimension méditerranéenne

La thématique oléicole a fait l'objet de plusieurs réflexions et projets de coopération à l'échelle du bassin méditerranéen :

- **TERRA OLEA**

La Chambre d'Agriculture du Gard s'est engagée en 2005 dans le projet TERRA OLEA, en partenariat avec l'association espagnole ADEGUA de Baena et avec la Municipalité de Mirandela au Portugal. Né d'un programme d'initiatives communautaires européen, INTERREG III B SUDOE, ce projet a fédéré tous les acteurs de l'oléiculture autour de l'oléotourisme. Chaque partenaire a été amené à se mobiliser sur des programmes de formation, sur des échanges et sur la mise en place d'activités touristiques. Dans ce cadre, un comité de pilotage local a travaillé pendant deux ans sur la mise en réseau des acteurs de la filière oléicole et un guide du tourisme oléicole de Nîmes et sa région a été édité (voir : www.terra-olea.org). TERRA OLEA est une marque internationale de qualité touristique basée sur la mise en valeur de ressources naturelles et culturelles associées à la culture de l'olivier.

- **Projet Oléotourisme**

Le projet Oléotourisme, lancé en 2003, est projet européen dans le cadre de l'initiative Communautaire Interreg III C, qui a associé la France, l'Espagne, le Portugal, la Croatie et la Grèce. Il a abouti en 2006 à la réalisation d'un guide qui réunit les meilleures ressources touristiques formant la culture méditerranéenne de l'olive. Sous forme de fiches, il comporte de l'information descriptive de chaque attrait touristique, de son environnement le plus proche, de l'état des services et équipements, ainsi que les horaires de visites et les contacts. Le partenaire français impliqué dans le projet est l'École de Mines d'Alès qui a pu répertorier les moulins, boutiques, huilerie, producteurs, ... présents sur le territoire.

- **KNOLEUM**

KNOLEUM est un projet euro-méditerranéen conduit depuis 2007 par le Conseil général de la Province de Jaén dans le cadre de l'initiative Communautaire Interreg III B Medocc (voir : www.paysagesdelolivier.eu). Ce projet vise à consolider la connaissance de la réalité méditerranéenne, à contribuer au développement local et durable des régions d'étude à travers la mise en valeur du Patrimoine Naturel et Culturel des « Paysages de l'Olivier » et à favoriser la coopération entre les pays et les entreprises dans la recherche et le développement. L'objectif principal du projet est de renforcer les liens économiques, sociaux et culturels des pays du Bassin Méditerranéen à travers la culture commune de l'Olivier.

- **KNOLEUM MEDA**

Cette réflexion se poursuit dans le cadre du projet KNOLEUM MEDA, (programme d'initiative communautaire Interreg III B) qui associe la France, la Grèce, l'Italie, le Portugal, l'Espagne et le Maroc. Cette année, le projet KNOLEUM MEDA s'est traduit notamment par l'organisation d'un séminaire sur « les outils de promotion des paysages de l'olivier et de l'huile d'olive en méditerranée », à Meknès au Maroc. Cette réunion a été organisée en marge de la 2^{ème} Edition de la Fête de l'Olivier à Meknès prévue du 17 au 19 Juin 2010. Le Pays Garrigues et Costières de Nîmes était présent lors de cette manifestation afin de mettre en avant les initiatives locales en matière de promotion des paysages de l'olivier.

Le programme d'actions associé à la candidature :

Le Pays se positionne en coordinateur. Il assurera la responsabilité de l'animation du Site Remarquable du Goût si le Site est labellisé.

Cinq AXES principaux ont été identifiés pour structurer une FEUILLE DE ROUTE. (voir tableau ci-après) :

- Développer la mise en tourisme : l'olivier et la garrigue comme support de l'écotourisme
- Développer la communication autour du produit : faire connaître l'olivier et ses produits dérivés
- L'olivier, la garrigue et la pierre sèche comme support de projets pédagogiques
- Favoriser la mise en réseau des acteurs
- L'olivier comme réponse aux préoccupations environnementales et d'aménagement du territoire

Des ateliers de travail ont été mis en place pour travailler à l'élaboration du dossier de candidature. Ils continuent leurs réflexions et permettent d'approfondir les actions à mettre en œuvre. Ils participent à la mise en œuvre des six modules : visite, balade, animation, dégustation, repas, cours de cuisine. En collaboration avec l'ensemble des acteurs, un état des lieux approfondi des actions et un recensement des acteurs complémentaires que la candidature n'a pas encore touchés, seront effectués.

En parallèle, une « boîte à idées » a été mise en service à la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier afin de recenser toutes les actions qui pourraient s'inscrire et être mise en place dans le cadre de la démarche.

Une communication globale est envisagée, pilotée par le Comité Départemental du Tourisme, pour l'ensemble des 3 Sites Remarquable du Goût candidats. Le CDT va également mettre à disposition des Sites Remarquables du Goût retenus et des Sites potentiels, une personne chargée de l'animation.

L'inscription de chaque partenaire dans la démarche Site Remarquable du Goût constitue une volonté de progresser vers plus de qualité, tant au niveau de la production agricole, que de la mise en valeur des paysages et patrimoines qui lui sont associés, et de la mise en tourisme du territoire.

<u>AXES</u>	<u>ACTIONS</u>	<u>ECHEANCES</u>	<u>COMMENTAIRES</u>
DEVELOPPER LA MISE EN TOURISME : l'olivier et la garrigue comme supports de l'écotourisme	<p>Mettre en place des produits touristiques spécifiques « Sites Remarquables du Goût » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Les Temps des oliviers » - « Les Goûts des oliviers » - « Les Paroles des oliviers » <p>Mettre en place des randonnées thématiques (olivier, garrigue, risque incendie, ...)</p> <p>Développer un circuit de transports collectifs (TER, Tango, Edgar) entre gare de Nîmes, gare de Marguerittes, MGTO, Site du Pont du Gard</p> <p>Mettre en place des navettes spécifiques au Site Remarquable du Goût</p>	<p>2013</p> <p>2012</p> <p>2013</p> <p>2012</p>	<p>L'objectif est de fixer à une ou deux nuits la durée des séjours. L'accueil est prévu à la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier ce qui implique d'en travailler l'accessibilité</p> <p>Gard Orientation propose de réaliser un parcours d'orientation « Site Remarquable du Goût », sur le Domaine d'Escattes et la Combe des Bourguignons</p> <p>Il faut s'appuyer sur les réseaux de transport (EDGAR, Tango, SNCF, autocaristes, ...)</p> <p>Le travail sur la candidature Site Remarquable du Goût a permis de faire émerger une réflexion à Bellegarde pour l'organisation d'une journée spécifique sur l'olive en décembre (techniques de ramassage, culture et taille des oliviers, pressage et dégustation au moulin, découverte du moulin du haut-Broussan,...)</p>
DEVELOPPER LA COMMUNICATION AUTOUR DU PRODUIT : faire connaître l'olivier et ses produits dérivés	<p>Favoriser la commercialisation des produits issus de l'oléiculture</p> <p>Développer les formations à la dégustation d'huile</p> <p>Développer des circuits « découverte de l'agriculture locale » en s'appuyant sur les réseaux existants (« Bienvenue à la ferme », « Militants du Goût », ...)</p> <p>Mettre en place des visites de moulins durant la période de production (rapprocher les consommateurs des producteurs)</p> <p>Développer un réseau des « ambassadeurs » (restaurants, lycées, hôteliers, office du tourisme,...)</p> <p>Renforcer la dynamique de la semaine du goût</p>	<p>2012</p> <p>2011/2012</p> <p>2012</p> <p>2012</p> <p>2011/2012</p> <p>2011/2012</p>	<p>Le Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes travaille sur la commercialisation de ses produits</p> <p>La communication autour du produit doit s'appuyer sur différentes entrées : citoyenneté (consommation solidaire), santé, produit identitaire et culturel, produit alimentaire de qualité</p> <p>Le réseau Militant du Goût organise des événementiels comme « Consommons gardois » ou « journée de découverte des produits » durant lesquels les olives et huiles d'olives peuvent être mises en avant</p> <p>L'articulation avec le label « Café de Pays » est à prévoir</p>

<p>FAVORISER LA MISE EN RESEAU DES ACTEURS</p>	<p>A l'échelle du Site Remarquable du Goût Les Olivettes du Pays de Nîmes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer sur le Site Remarquable du Goût - Poursuivre la mise en réseau de la filière oléicole <p>A l'échelle départementale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poursuivre la mise en réseau des 3 Sites Remarquables du Goût candidats ainsi qu'avec les Sites potentiels - Organiser des apéritifs, repas, cours de cuisine et autres séjours associant les trois produits et les trois territoires - Engager des actions de communication communes <p>A l'échelle nationale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Favoriser les échanges entre les Sites Remarquables du Goût ayant trait aux olives et huiles d'olives - Entrer dans la famille des Sites Remarquables du Goût <p>A l'échelle Méditerranéenne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poursuivre l'implication du Pays Garrigues et Costières de Nîmes dans le projet européen KNOLEUM MEDA 	<p>A partir de 2010</p>	<p>Le numéro 578 de La Gazette fait état de la candidature Site Remarquable du Goût Les Olivettes du Pays de Nîmes</p> <p>Nombreux partenaires sont disposés à communiquer sur le Site Remarquable du Goût à partir de leur portail internet</p> <p>Le Comité Départemental du Gard a inscrit dans ses actions 2011 un volet animation et communication sur les Sites Remarquables du Goût</p> <p>De nouvelles rencontres entre les Sites candidats et potentiels sont programmées et 3 à 4 journées de formation développement sont à programmer en 2011 ayant pour objet la formalisation d'un plan d'actions partagé et prenant la forme d'un comité technique</p> <p>Une rencontre avec le Site L'Oliveraie de Nyons a été organisée en juillet 2010</p> <p>Une rencontre avec le Site Les Marais Salants de Guérande a été organisée en août 2010</p> <p>Le Pays Garrigues et Costières de Nîmes a été représenté au séminaire KNOLEUM MEDA en juin 2010 à Meknès (présentation de la problématique oléicole sur le territoire et du projet SRG)</p>
---	---	-------------------------	---

ANNEXES

Oléotourisme :

- 1 : Carto guide « De Garrigues en Costières », Nîmes Métropole
- 2 : Terra Olea, Guide de Tourisme Oléicole de Nîmes et de sa région
- 3 : Etude oléotourisme, Ecole des Mines d'Alès
- 4 : Etude KNOLEUM « Paysages de l'Olivier »
- 5 : Programme de la fête de l'olivier 2010 à Meknès
- 6 : Retour Madame Alliez-Yannicopoulos sur KNOLEUM MEDA
- 7 : Séjours plaisirs autour de l'olivier, AFIDOL

Oléiculture :

- 8 : Vidéo « Carnets du Sud », France 3 Sud
- 9 : Cahiers des charges des AOC Olives et Huiles d'Olive de Nîmes
- 10 : Dossier de presse Syndicat des AOC Olive et Huile d'olive de Nîmes

Paysages – environnement – patrimoine :

- 11 : « De garrigues en Costières », Paysages de Nîmes Métropole
- 12 : Vidéo « Visages de l'Environnement : Des paysages, des hommes, des métiers », Nîmes Métropole, Centre Social et Culturel Odysée
- 13 : Illustration photo « Les Olivettes du pays de Nîmes »

Contribution

Courriers de soutien

Eléments disponibles pour en savoir plus :

- Schéma Directeur de Développement Touristique du Pays Garrigues et Costières de Nîmes
- La route de l'olivier dans le Gard, BRL, 1992
- Rapport de fin d'étude d'ingénieur ENITA 2008 de Laetitia Fournier « Réhabilitation paysagère d'anciennes parcelles sur le territoire du massif et des gorges du Gardon »
- Rapport d'Isaline Eugène ENSAIA 2009 pour le Syndicat Mixte des Gorges du Gardon « Mise en œuvre d'une animation foncière pour la réhabilitation du potentiel oléicole sur le territoire du Massif et des Gorges du Gardon »
- Mémoire de Gilles Granier : « Obtention d'une huile d'olive vierge extra de hautes qualités nutritionnelles et organoleptiques »
- Charte paysagère et environnementale des garrigues intercommunales de Nîmes Métropole
- Charte de la Garrigue de Nîmes
- « Points de vue sur la garrigue », Les Ecologistes de l'Euzière
- Regard de Garrigue, Ville de Marguerittes, Ville de Nîmes, DDAF, Conseil Général du Gard
- Supplément VENT SUD n°92, mars 2009
- Article journal « l'exploitant agricole », supplément n°1313
- Observatoire économique, AFIDOL
- Les garrigues Marguerittoises, Marguerittes