



# PROJET TERRA OLEA

## Eléments de présentation

### Présentation générale

TERRA OLEA s'inscrit dans le programme d'initiative communautaire INTERREG III B espace Sud-Ouest Européen (SUDOE). Son acronyme : « Marque de qualité touristique de la culture de l'olive ».

Pour plus d'information sur ce programme : [www.interreg-sudoe.org](http://www.interreg-sudoe.org).

Le Sud-Ouest européen étant fortement marqué par l'olivier, tant sur le plan paysager que sur le plan économique, le projet TERRA OLEA a pour objectif de développer la valorisation et la gestion d'un produit de tourisme culturel lié à la culture de l'olive et de l'huile d'olive. TERRA OLEA répond à la priorité P2 définie par INTERREG : « Gestion du patrimoine culturel et naturel et promotion de l'environnement » et à la mesure M 2-3 : « Favoriser une nouvelle approche de la gestion patrimoniale et environnementale par les acteurs ». En tant que projet de coopération transnationale, TERRA OLEA réunit trois partenaires de l'espace SUDOE : la région de Baena en Espagne, celle de Mirandela au Portugal, et la région de Nîmes en France. Pour la France, le porteur de projet est la **Chambre d'Agriculture du Gard**. La CA 30 bénéficie de l'appui du Syndicat des Oléiculteurs du Gard pour mettre en place et développer les actions contractualisées lors de la signature du projet.



Photo : les maires des trois villes partenaires sur le stand TERRA OLEA lors des JMO 2006

Depuis janvier 2006, différentes actions ont été mises en place. Après la récupération du projet par la Chambre d'Agriculture du Gard au dernier trimestre 2005, une réelle « montée en puissance » s'est déroulée sur le premier semestre 2006. Le deuxième semestre 2006 a été placé sous le signe de la réflexion à l'échelle locale (Nîmes et sa petite région), et de la communication envers différents publics.



Pour bien comprendre comment fonctionne TERRA OLEA, il est important de souligner que les actions menées dans le cadre de ce projet se placent à deux niveaux :

- niveau global : chaque partenaire (Nîmes / Baena / Mirandela) a en charge la réalisation d'actions dont le bénéfice sera commun aux trois zones associées : ex : réalisation de matériel promotionnel / mise en place d'un site internet / etc.
- niveau local : dans chacune des trois régions, il s'agit de déployer des actions qui permettront d'atteindre les objectifs. Ces actions doivent être adaptées aux potentialités de chaque zone et s'appuyer sur un réseau de partenaires locaux directement (moulins à huile, associations oléicoles, ...) ou indirectement (offices de tourisme, restaurants, structures d'hébergement, ...) en rapport avec le thème de TERRA OLEA et le public visé

Divers documents permettent de compléter et préciser cette présentation rapide de TERRA OLEA, ils sont disponibles sur le site internet du projet ([www.terra-olea.org](http://www.terra-olea.org)), site qui a été réalisé récemment et qui est encore en cours de construction (notamment au niveau de la mise en ligne d'informations : de nombreuses fiches de présentation des partenaires seront mises en ligne prochainement).

Un « Espace Téléchargements » a été aménagé, dans cet espace on peut télécharger différents documents, comme les brochures des partenaires, les programmes des événements annoncés, des articles de presse, des photos, ... Vous pouvez accéder directement à cette page : <http://www.terra-olea.org/nimes/telechargements.html>

## **TERRA OLEA à Nîmes**

La grande force de TERRA OLEA peut se résumer en un seul mot : **partenariat**. TERRA OLEA c'est en effet un partenariat transnational, mais à l'échelle locale la Chambre d'Agriculture a eu vocation dès le départ à associer au projet tous les acteurs reliés au thème de l'oléiculture et à celui du tourisme.

Des réunions de Comité de Pilotage sont organisées chaque mois, elles réunissent des représentants d'organismes aussi divers que :

- la **Chambre d'Agriculture du Gard** : porteur du projet pour la France, la CA30 a vocation à être l'organisme-relais entre les différents acteurs concernés. Une animatrice est mise à disposition pour organiser les actions et centraliser les informations. La CA30 propose aussi les services d'un conseiller technique oléicole, et a la capacité de mettre en place des formations
- le **Syndicat des Oléiculteurs du Gard**, partenaire fort et incontournable du projet : le SOG est en relation avec les professionnels oléicoles du Gard, les structures de transformations (moulins, confiseurs), et a la lourde responsabilité de gérer deux AOC : celle obtenue sur l'Huile d'Olive de Nîmes en 2004 et celle obtenue pour l'Olive de Nîmes en 2006 (cf. le site internet pour plus d'infos : <http://www.terra-olea.org/nimes/terroir.html> et le site du SOG (en construction) : <http://www.aoc-olive-nimes.fr> )





Photos : les bouteilles syndicales d'AOC Huile d'Olive de Nîmes (50 cl et 25 cl)

- la mairie de Marguerittes, qui a créé la **Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier (MGTO)** : cette maison contient un petit musée dédié à l'oléiculture. De nombreux panneaux présentent l'olivier, son histoire, sa culture, son intégration dans la vie de nos ancêtres ... La visite du musée se complète par celle du site de la **Combe des Bourguignons** tout proche, véritable écrin de nature dédié à la valorisation de la culture oléicole traditionnelle et actuelle. Des animateurs accueillent le public et sont capables de proposer des animations scolaires toute l'année
- l'association **ACCION**, qui a été chargée par la ville de Nîmes de réhabiliter le site du **Domaine du Mas d'Escattes**, situé dans le quartier de Courbessac, domaine dédié à la fois à la présentation des ouvrages traditionnels en pierre sèche de nos garrigues, mais aussi à celle de la mise en place de parcelles oléicoles : parcelle d'olivier ambassadeurs (don de différentes régions et pays oléicoles d'arbres dont la variété est typique de la région / du pays donateur), mais aussi parcelles expérimentales, suivies par les techniciens oléicoles du département. ACCION propose aussi sur le site du Mas d'Escattes des animations pour les scolaires, des démonstrations de taille de l'olivier, etc., et est en relation étroite avec les autres associations oléicoles
- l'**Office du Tourisme de Nîmes** : partenaire relais d'envergure qui nous permet de toucher un public plus large, et qui a capacité à vendre des séjours touristiques sur la thématique oléicole
- les différents réseaux de chefs restaurateurs, tels que le **Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard** et le réseau des **Logis de France du Gard**, au sein desquels les chefs cuisiniers se mobilisent tout l'année pour proposer dans leurs menus des produits de qualité, reflétant la production locale et la tradition gastronomique. Nous sommes en train de travailler avec plusieurs chefs pour proposer prochainement des menus à thème oléicole dans différents restaurants du département
- les réseaux d'hébergement, tel que les **Gîtes de France du Gard**, qui proposent des hébergements de qualité, dont certains sont situés dans un environnement oléicole
- ... et d'autres partenaires qui pourront s'ajouter à la liste, et développer des actions dans le cadre de TERRA OLEA

La mise en place de **formations** proposées à ces différents acteurs, sur des thèmes comme « découverte de l'oléiculture gardoise », « usages de l'huile d'olive en cuisine », « initiation à la



dégustation des huiles d'olive », ont permis à chacun de mieux s'approprier la culture oléicole, et d'améliorer les échanges entre des acteurs très divers.



Photos prises lors des modules de formations (au verger / au moulin / à la dégustation)

Le but est d'être capable, via le réseau d'acteurs mis en place :

→ En « interne » :

- de créer plus de visibilité sur la filière, de promouvoir ses produits et les valeurs qui y sont associées (celle de culture et de patrimoine en particulier)
- mais aussi de créer des « automatismes » : par exemple que les chefs cuisiniers connaissent les différentes huiles produites par nos moulins, et prennent le réflexe d'y acheter des huiles

→ Vis à vis de l' « extérieur » :

- de proposer des activités touristiques liées à la thématique oléicole, thématique très porteuse actuellement
- de participer à des événements sur la thématique oléicole, soit en proposant des animations, soit en apportant une aide à l'organisation



Photo : le public devant le stand TERRA OLEA où se déroulent des animations de dégustation d'huiles d'olive (Garrigues en Fête – 17 avril 2006)

### Informations et contact :

Alice JOUINEAU – Animatrice TERRA OLEA Nîmes

**Chambre d'Agriculture du Gard**

1120 route de Saint Gilles – BP 48078 – 30932 NIMES CEDEX 9

Tel : 04 66 04 50 05 Fax : 04 66 04 50 81

Email : [alice.jouneau@gard.chambagri.fr](mailto:alice.jouneau@gard.chambagri.fr)

Web : [www.terra-olea.org/nimes/accueil.html](http://www.terra-olea.org/nimes/accueil.html)

