

FÊTE DE L'OLIVE

DE L'ARBRE A L'ASSIETTE

Bellegarde

26, 27, 28 NOV 2021

ANIMATIONS, DÉGUSTATIONS,
DÉMONSTRATIONS, MARCHÉ OLÉICOLE
GRATUIT



1^{ERE}

ÉDITION

FÊTE DE
L'OLIVE
DE BELLEGARDE

3^{EME} ÉDITION

CONT'
OLIVE

ORGANISÉE PAR LA VILLE DE BELLEGARDE EN PARTENARIAT AVEC
LE SITE REMARQUABLE DU GOÛT LES OLIVETTES DU PAYS DE NÎMES

INFOS AU 04 66 01 03 40 - www.bellegarde.fr





Voici 10 années que la Ville de Bellegarde organise sa fête de l'olive. Une animation dont les prémices sont nées en 2000 avec l'achat puis la restauration d'un moulin à huile du 19^{ème} siècle dont le fonctionnement constitue un des temps forts de la fête.

Habituellement organisée sur 1 journée, la fête de l'olive se devait d'être pour ses 10 ans, exceptionnelle et enrichie.

Dans cet objectif, un partenariat de compétences a été engagé avec le Site Remarquable du Goût «les Olivettes du pays de Nîmes» qui célèbre pour sa part en 2021, la 3^{ème} édition de son animation Cont'olive.

Fête de l'olive et Cont'Olive «fusionnées», c'est un programme unique sur le thème de l'olive, de son huile et de son arbre mythique qu'est l'olivier qui est aujourd'hui proposé.

Merci à tous les acteurs qui ont contribué à la mise en place et préparation de ces journées et tout particulièrement les bénévoles de la commission municipale «Olive» de Bellegarde, toujours présents au cours de ces années ainsi que les membres du Site Remarquable du Goût et du PETR Garrigues et Costières de Nîmes.

Jean-Marie Etienne
*Président du site Remarquable
du Goût les olivettes du Pays
de Nîmes*

Isabelle Corneloup
*Conseillère déléguée au Terroir
Ville de Bellegarde*

PROGRAMME

VENDREDI 26 NOVEMBRE

JOURNÉE MONDIALE DE L'OLIVIER

La Journée mondiale de l'olivier a été proclamée lors de la 40^{ème} session de la Conférence générale de l'UNESCO en 2019 et a lieu le 26 novembre de chaque année. L'objectif est d'encourager la protection de cet arbre et les valeurs qu'il incarne. Depuis l'Antiquité, l'olivier symbolise la paix, la sagesse et l'harmonie. A ce titre, son importance ne concerne pas seulement les pays et terroirs où il se cultive, mais aussi plus largement les communautés du monde entier.

A l'occasion de cette journée mondiale, la ville de Bellegarde associe ses écoles pour une cérémonie symbolique sur le site communal de l'olivette des enfants avec la plantation de plusieurs oliviers en présence de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc Roussillon.

SAMEDI 27 NOVEMBRE

Port du masque et pass sanitaire obligatoire pour les accès aux salles



9h00 : Randonnée à la découverte d'une olivette restaurée - Départ Place Batisto Bonnet (place des arènes)

Après une balade d'environ 2 km qui gravit la ville et offre un point de vue remarquable, le propriétaire, oléiculteur amateur passionné, vous fera découvrir son petit paradis végétal et les secrets de l'oléiculture familiale.

Distance : 4 km Aller/retour



9h00 : Départ piétons



9h30 : Départ cyclistes



9h50 : Départ en mini bus (nombre de places limité)

Inscription au 06 30 07 33 52 ou par email à olivettesnimes.srg@gmail.com



11h45 : Visite du moulin à huile communal du 19^{ème} siècle - Rue du moulin à huile

Que ce soit les Scourtins, la meule à sang, les meules mécaniques, la presse à bras, **L'Association Bellegardaise pour la Conservation du Patrimoine** (ABCP) vous présentera l'histoire et le fonctionnement de ce moulin unique, toujours fonctionnel, de plus de 200 ans d'âge.



12h30 : Apér'Olive - Salle des Cigales

Une initiation à la dégustation d'une des plus anciennes appellations (AOP) du département du Gard : **la Clairette de Bellegarde**. Guidé par une œnologue de formation, décryptez tous les arômes de ce vin blanc sec accompagné de tapenades et olives de Nîmes AOP.

UN PETIT CREUX

Possibilité de se restaurer auprès du **foodtruck Lotemada** (près de la salle des Cigales) ou tirez votre repas du sac (possibilité de s'abriter salle des 2 Mondes en cas de pluie + WC).



14h-16h : « L'olive dans tous ses états » - Salle des Cigales

Une table ronde de témoignages animée par Alice Badoux du PETR Garrigues et Costières de Nîmes.

Des passionnés (producteurs, artisans, randonneurs, gourmets) de l'olive viennent parler de leur relation avec l'olive, de leur découverte, à leurs utilisations quasi-quotidiennes. Il y a autant de passionnés que d'histoires, venez découvrir celles de **Jean-Claude Woillet** (auteur et président de Promolive), **Jean-Marie Etienne** (Oléiculteur, Président de l'Huilerie coopérative de Beaucaire et du SRG Les Olivettes du Pays de Nîmes), **Lotus Hannoun** (dégustatrice reconnue d'huiles d'olive), **Gaël Briez** (agriculteur – distillateur d'huiles essentielles et de feuilles d'olivier) et **Céline Adriano** (artiste sur bois d'olivier), et si vous le souhaitez, témoignez à votre tour.

Entrée libre





16h00-17h00 : Démonstration de distillation de feuilles d'olivier - Cour de la salle des Cigales

Profitez d'une expérience insolite en observant une distillation de feuilles d'olivier réalisée dans l'alambic géant d'« un Mas en Provence ». L'occasion de poser toutes vos questions sur cette méthode ancienne d'extraction ainsi que sur les bienfaits de cet hydrolat. Durant ce moment de convivialité et d'alchimie, sirotez un thé, un café ou encore mieux une tisane de feuilles d'olivier. **Entrée libre**



17h - 18h : «Et si l'olive était un conte !» - Salle des Cigales

Mathilde De Lapeyre, conteuse, vous embarque dans une épopée où l'olivier est omniprésent dans son spectacle « Oléa ».

Durée : 1h **Gratuit tout public**

CONT' OLIVE



«3^{ème} édition de Cont'Olive, un programme d'animations qui permet de découvrir les différentes facettes de l'olivier (sa symbolique, ses bienfaits, sa culture) à travers le conte et des échanges conviviaux.»

Cet événement est organisé par le Site Remarquable du Goût Les Olivettes du Pays de Nîmes, dont l'objet est de valoriser un produit d'exception : l'Olive et l'Huile d'Olive de Nîmes AOP, un patrimoine bâti et paysager remarquable : olivettes, capitelles et clapas emblématiques de nos garrigues et partager un savoir-faire inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel en France. Plus de 70 Sites labellisés en France dont 6 dans le Gard.

www.olivettes-nimes.org



19h30 : Diner commenté - Salle des Sources

C'est un voyage à travers les olives et les huiles d'olive qui vous est proposé de découvrir et déguster à travers une soirée repas commenté.

Aux différents mets proposés par **le maître queue** et **chef Jérémy Dubois**, des histoires, des commentaires vous guideront dans votre découverte gustative. Pour cela rien de tel que l'intarissable **Jean-Marie Etienne**, oléiculteur et président de l'association des olivettes du pays de Nîmes pour les commentaires. Il sera accompagné par **Lionel Bonnaud**, cuisinier, formateur et chef pâtissier professionnel qui a exercé ses talents plus de 10 années dans l'international. Le monde des olives vous attend. Franchissez le pas. Passez à table.

Réservation en ligne :

www.provence-camargue-tourisme.com/page/soiree-diner-commente-autour-de-l-olive-et-des-huiles

Tarif : 35€ (vin compris)

EXPOSITION PHOTOS

Salles des Cigales et des Sources

Découvrez les photos de **Daniel Guilhaume**, un artiste de la lumière qui braque son objectif sur les oliviers.

DIMANCHE 28 NOVEMBRE

FÊTE DE L'OLIVE : 10 ANS !



Port du masque et pass sanitaire obligatoire pour les accès aux salles



10h00 : Ouverture de la journée par la Confrérie des chevaliers de l'olivier du Languedoc Roussillon - Moulin à huile



10h00-12h30 /14h30-17h00 : Fonctionnement du moulin à huile - Rue du moulin à huile



10h00-17h00 : Marché Oléicole - Salle des Cigales



10h30 : Atelier Bien être & Cosmétique (adulte - gratuit) - Salle des Cigales





11h00 : Atelier cuisine (pour adulte). Préparation d'un «Duo de tapenades» - Salle des Cigales



11h00 : Concours primé de craché de noyaux d'olives (ouvert à tous) - Rue de Beaucaire



11h45 : Défilé des Confréries - Centre ville

Avec la participation des Confrérie des chevaliers de l'olivier du Languedoc Roussillon, des oignons doux des Cévennes et des Consuls de Beaucaire Terre d'Argence.



12h15 : Apér'Olive



15h00 : Atelier Bien être & Cosmétique (adulte - gratuit) - salle des Cigales



15h00 : Concours primé de craché de noyaux d'olives (ouvert à tous) - Rue de Beaucaire



17h00 : Vin de l'Amitié - salle des Cigales. Animé par la chorale Canta Cigales.

Remise des prix du concours de craché de noyaux d'olive / Remerciement aux participants

L'olive se déguste aussi auprès des restaurateurs locaux. N'hésitez pas à découvrir leurs menus.

Tout public

ANIMATIONS ENFANTS (GRATUITES)



A 10h30 et 15h00 : Ateliers Cuisine - Centre Médico Social



Toute la journée : balade à dos d'ânes et Mini-ferme enchantée - Place des arènes



The background of the entire page is a repeating pattern of olive branches. Each branch features several elongated, oval-shaped olives with a textured, cross-hatched surface. The leaves are narrow and pointed, with fine lines indicating their veins. Small clusters of olive flowers are also visible on some branches. The pattern is rendered in a light green color against a cream background.

PLUS D'INFORMATIONS SUR CES JOURNÉES
06 30 07 33 52 / olivettesnimes.srg@gmail.com
04 66 01 03 40 / pointinfos@bellegarde.fr

www.bellegarde.fr
www.olivettes-nimes.org