

Alès fête l'Olive et les jardins méditerranéens

Avec son oliveraie de 80 arbres, le parc de Conilhères, à Alès, était tout indiqué pour être le lieu d'accueil d'un événement que la Ville a souhaité relancer : la Fête de l'Olive, désormais dénommée « Alès fête l'Olive et les jardins méditerranéens ».

De 9h à 17h, les visiteurs pourront tour à tour assister à des conférences, suivre des ateliers techniques ou culinaires, et rencontrer tous les partenaires associatifs ou flâner entre les stands des producteurs et transformateurs locaux.

A 9h, lors de l'inauguration du parc de Conilhères, un hommage sera rendu à André Martre, pépiniériste et multiplicateur d'oliviers à Saint-Christol-lez-Alès, reconnu internationalement par ses pairs. En son hommage et par reconnaissance du précieux héritage qu'il nous a légué, une plaque sera dévoilée dans l'oliveraie du parc par Christophe Rivenq, maire d'Alès et président d'Alès Agglomération.

Programme de la journée

- 9h : Inauguration et hommage à André Martre
- 9h30 : Conférence « Histoire de l'olivier »
- 9h30 : Atelier « taille de l'olivier – théorie »
- 10h : Conférence "Diversité génétique des oliviers"
- 10h : Le jardin-forêt, modèle nourricier résilient
- 11h30 : Dégustation d'huile d'olives
- 12h30 et 14h : Atelier « préparer ses olives au sel »
- 14h : Conférence « Olivier & changements climatiques »
- 14h : Atelier « taille de l'olivier – théorie et pratique »
- 14h30 : Dégustation d'huile d'olives
- 15h : Le jardin-forêt, modèle nourricier résilient
- 15h : Table ronde autour de l'inventaire des oliviers des hautes vallées cévenoles
- 15h30 : Animation pédagogique « Olive poursuite »

Les cultures méditerranéennes face aux temps modernes

Organisé par le Centre national de Pomologie et le département Paysage et Nature de la Ville d'Alès, le renouveau de cet événement propose une ouverture aux cultures méditerranéennes, une question ô combien d'actualité face au changement climatique et à la promotion d'une agriculture locale, de qualité et porteuse d'une tradition ancestrale qui a su se moderniser. Une question au cœur des temps modernes liée à notre souveraineté alimentaire et à l'avenir de nos territoires.

Outre le programme très complet et diversifié, des dégustations d'huiles d'olive et d'olives confites seront proposées au public. Dans l'oliveraie, une expo photo sera également à découvrir.

Food truck, aire de pique-nique et toilettes sèches sont prévues.

Le Centre national de Pomologie

Bibliothèque spécialisée sur les fruits, le CNP assure depuis plusieurs années un rôle d'identification et d'authentification des variétés fruitières et notamment, des innombrables variétés anciennes encore existantes dans nos vergers, dont les origines et les dénominations sont devenues confuses ou sont oubliées. Le Centre national de Pomologie, service de la Mission Développement Durable d'Alès Agglomération, s'attache à des valeurs de préservation et de sensibilisation à la biodiversité. Créé en 1996 par Christian Catoire, le CNP est un centre de ressources sur les variétés fruitières dont le fonds de documentation fruitière est exceptionnel. Des ouvrages du XVI^e siècle à nos jours, et surtout près de 80 000 dossiers d'espèces et de leurs variétés, constituent un fonds d'exception national.

Il est sans doute l'un des conservatoires bibliographiques le plus important au monde sur les fruits comestibles. L'équipe du CNP s'efforce par son travail et ses actions d'animation de faire découvrir au plus grand nombre la diversité cultivée et ses usages.

Les partenaires de « Alès fête l'Olive et les jardins méditerranéens »

Le Filon Vert

Née en 2008 avec la volonté de permettre au plus grand nombre de se réapproprier les techniques d'entretien des vergers, l'association organise des formations courtes permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour réussir son verger et être autonome dans ses pratiques.

lefilonvert.org

Projet Patrimolea

Le projet Patrimolea – Histoire et valorisation du patrimoine variétal de l'olivier en Occitanie méditerranéenne : approche multiscalaire et intégrative d'un héritage culturel et biologique exceptionnel – est coordonné par Jean-Frédéric Terral, professeur à l'Université de Montpellier.

Ce projet vise à relier le présent et le passé de l'Occitanie méditerranéenne en contribuant à révéler, à promouvoir et à valoriser le patrimoine archéologique, historique, culturel, socio-économique et biologique exceptionnel de l'olivier.

Le projet s'appuie sur deux piliers interconnectés et complémentaires : (1) un axe recherche fondamentale pluridisciplinaire qui propose de mettre en lumière l'agrobiodiversité de notre région (2) un axe valorisation – science et société orienté vers le grand public, les établissements d'enseignement (de l'école à l'université) et les acteurs de la filière oléicole.

France Olive

France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive est la section spécialisée « olive » de l'Interprofession des huiles et protéines végétales (Terres Univia), créée en 1999, pour défendre les intérêts du secteur de l'huile d'olive et des olives de table.

afidol.org

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Jeudi 20 novembre 2025



L'olivier en pays Cévenol

Cette association a pour objectif d'agir pour la remise en production de l'oliveraie en Cévennes par le maintien et la rénovation des terrasses de culture, des actions autour du patrimoine et des paysages, par l'inventaire, la conservation et la diffusion de variétés traditionnellement cultivées.

lolivierenpayscevenol.wordpress.com

Association Ancr'âge

L'association Ancr'âge invite à réfléchir collectivement à l'aménagement des territoires en créant des écosystèmes nourriciers et régénérateurs. Elle s'appuie sur le concept de jardin-forêt comestible.

Contact presse
Sabine Rauzier
tél. 04 66 56 50 24
centre.pomologie@ville-ales.fr
pomologie.fr