



Valoriser
le patrimoine oléicole
du Gard Rhodanien
Val de Cèze

L'ASSOCIATION

Association loi 1901

L'association est ouverte à toute personne physique ou morale intéressée par l'olivier, ses produits, ses modes de production...

Elle est composée de **3 collèges** permettant un engagement en tant que :

- « Talent » pour l'expertise, la créativité, l'innovation ;
- « Acteur » utilisateurs de savoir/savoir-faire oléicole ;
- « Fondateur » pour investissement et ressource sur le territoire.

Chaque adhérent peut participer aux commissions TAF qui élaborent les projets.

Contactez-nous :

OLÉOLE

611 route de Carmignan
30200 Bagnols-sur-Cèze

contact.oleole@gmail.com
<http://oleole.pagesperso-orange.fr>

Valoriser
le patrimoine
oléicole du
Gard Rhodanien
Val de Cèze



OBJECTIFS DE L'ASSOCIATION

Développement du territoire par le développement durable de la filière oléicole.

- 🍷 Promouvoir l'action des oléiculteurs du Gard Rhodanien Val de Cèze pour un développement durable de la filière.
- 🍷 Développer la coopération entre les acteurs de la filière oléicole, mener des actions communes avec les producteurs et les particuliers, favoriser l'accès aux produits, agir collectivement et localement.
- 🍷 Proposer des actions innovantes pour la production (méthodes agroécologiques), la commercialisation (circuits courts, achats responsables...), la valorisation des déchets (biomasse de l'olivier etc...), l'alimentation durable (éducation à la nutrition et au goût...).



AXES D'INTERVENTION

Education et découverte de l'environnement oléicole
Recherche et études actions
Animation et Formation
Edition

- 🍷 Soutenir et renforcer l'identité oléicole locale
- 🍷 Valoriser le paysage des oliveraies, accompagner la multiplication et l'entretien des oliviers du territoire tout en protégeant l'environnement et la biodiversité
- 🍷 Faire reconnaître la qualité des produits oléicoles de notre terroir.

ACTIONS

- 🍷 **Animations dans les oliviers**
Les rencontres d'Oléole
« Sous les oliviers dans le Gard Rhodanien »
Conférences : « Produire avec les variétés locales », « Revaloriser et entretenir les olivettes du territoire »
- 🍷 **Animations thématiques**
« Planter des oliviers chez soi et récolter ses olives », « Découvrir les métiers oléicoles »
- 🍷 **Recherche - action**
« Pour une alimentation oléicole durable sur le territoire », « Cartographie des oliviers du territoire »
- 🍷 **Supports pédagogiques**
Nuancier « Couleur/saveur » des variétés d'olives locales et leur maturité selon la finalité gustative.

