

DOSSIER DE PRESSE

Conférence de presse- Vendredi 25 mai 2018



JM'S Journées Méditerranéennes des Saveurs de Nîmes Métropole

QR code

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE GARD

16 & 17
JUIN
NOCTURNE LE 16
Av. Feuchères
Esplanade
NÎMES

LE MELON DU GARD
À L'HONNEUR

JEUX
POUR ENFANTS

MACHINES
AGRICOLLES

MARCHÉ DE PRODUCTEURS

ANIMATIONS
& ATELIERS

ANIMAUX
DE LA FERME

 **nîmes**
métropole
fiers
de notre avenir

Occitanie
LE GARD
DÉPARTEMENT
NÎMES
Signature
de France

ENTRÉE GRATUITE
RETROUVEZ TOUTE LA PROGRAMMATION SUR WWW.NIMES-METROPOLE.FR 

Contact presse

Nîmes Métropole : Christine CHAMSKI / 06.23.53.16.12 / christine.chamski-camfrancq@nimes.fr

Chambre d'Agriculture : Maguelonne MERIC / 06.15.64.86.50 / maguelonne.meric@gard.chambagri.fr

JM'S 2018 : UNE FERME DANS LA VILLE

Quand ? **Samedi 16 et dimanche 17 juin 2018**

Où ? **Esplanade et Avenue Feuchères à Nîmes**

Tout au long du week-end, vos cinq sens seront mobilisés : Difficile de ne pas voir les nombreuses allées où vous pourrez rencontrer les producteurs locaux. Tendez l'oreille pour écouter ces nombreuses histoires d'agriculteur parlant de leur travail avec passion. Profitez de ces JMS pour sentir cet air de campagne implanté directement dans le cœur de ville. Enfin, préparez vos papilles et vos mains pour prendre et croquer à pleines dents les nombreux produits de qualité proposés.

Quel plaisir de voir un bout de campagne s'installer au cœur de la ville

Yvan Lachaud, Président de Nîmes métropole



« Une nouvelle fois, Nîmes Métropole participe activement aux Journées Méditerranéennes des Saveurs. Une journée particulière et une histoire commune, celle d'un véritable partenariat entre l'Agglomération et la Chambre d'Agriculture que je remercie de son implication à valoriser cette force incontournable de notre territoire qu'est le monde agricole. Il suffit de parcourir les allées pour voir, sentir et goûter ses produits locaux exceptionnels qui font la fierté du territoire. Quel plaisir de voir un bout de campagne s'installer au cœur de la ville, ces nombreuses familles rencontrer

les producteurs locaux, à l'heure où la qualité de l'alimentation devient une préoccupation primordiale pour les consommateurs. Quel plaisir aussi de permettre aux plus jeunes de (re)découvrir tout le talent de nos agriculteurs et de créer par la même occasion une proximité inédite entre les producteurs et les consommateurs. Enfin je salue l'investissement sans faille de celles et ceux qui œuvrent au bon déroulement de cette manifestation, qu'ils en soient remerciés »

Un enjeu de société

Dominique Granier, Président de la Chambre d'agriculture



« Rien n'est irremplaçable sauf la nourriture et donc les paysans qui la produisent. Garantir la nourriture est un enjeu stratégique. Maintenir les agriculteurs n'est pas seulement un problème agricole, c'est un enjeu de société. L'agriculture et le tourisme sont les deux piliers de l'économie gardoise. Que serait le Gard sans ses agriculteurs ? A la Chambre d'agriculture du Gard, nous mettons en place de nombreuses actions pour développer les circuits courts et favoriser les liens entre les agriculteurs et

les consommateurs. Les JMS sont devenues le rendez-vous incontournable pour devenir des consomm'acteurs. Grâce à des actions comme les JMS, un fruit à la récré, Ecolo'fruit, ce sont près de 15.000 petits Gardois qui ont visité une exploitation agricole ou qui ont suivi des ateliers sur l'agriculture et le bien manger ».

Olivier Douet, parrain des JM'S 2018

Un bon repas ne peut se concevoir sans de bons produits ni un bon chef en cuisine. Du producteur au consommateur... de la fourche à la fourchette... Les JM'S mettent en lumière les produits du terroir et les hommes qui les cultivent, les élèvent et les cuisinent. Le Parrain de cette édition 2018 - Olivier Douet le grand chef nîmois - sait avec son associé sommelier Stéphane Debaille allier excellence et convivialité, deux valeurs partagées avec la profession agricole gardoise.



JM'S : PROGRAMME 2018

Vendredi 15 juin : Journée des enfants

Les JMS commencent dès le vendredi pour les écoliers de Nîmes métropole avec l'accueil de 1.200 enfants. Une vingtaine d'ateliers pédagogiques leur sont proposés par la Chambre d'agriculture et ses partenaires.

Cette journée n'est pas ouverte au public, elle est réservée aux écoles sur inscription.

Samedi 16 & dimanche 17 juin

- **De 9h à 19h** : Marché de producteurs
- **10h & 17h** : Ouverture de la ruche vitrée
- **A partir de 12h** : Repas au Self'fermier avec animation musicale (Groupe *Version acoustique* le samedi, groupe *Kelly Quartet Jazz* le dimanche).
- **11h / 14h / 16h** : Dégustation de vins commentée par une œnologue professionnelle
- **14h / 15h / 16h** : Ateliers pour les enfants

Animations gratuites de 9h à 12h et de 14h à 19h

- **Animaux de la ferme : vaches, moutons, chevaux, animaux de la basse-cour...**
- **Poussins en couveuse - Ruche vitrée**
- **Machines agricoles - Simulateur de conduite de tracteur**
- **La maison des céréales avec masque « La moisson à 360° »**
- **Simulateur de pêche**
- **Manège en bois avec animaux de la ferme actionné par une machine à vapeur**
- **Jeux en bois, sculptures en ballons, cabine photo...**

Samedi 16 juin

- **10h30** : Démonstration de chien de troupeaux (Esplanade)
- **11h** : Inauguration avec MM. Lachaud & Granier, Président de Nîmes Métropole et de la Chambre d'agriculture du Gard
- **17h30** : Démonstration d'animaux (Esplanade)
- **18h** : Lâcher de colombes par les enfants
- **18h30** : Présentation des vins médaillés au concours des vins Nîmes 2018 au bar des JA
- **A partir de 19h** : Nocturne avec animation musicale avec le groupe *Crush*

Dimanche 17 juin

- **10h30** : Démonstration d'animaux (Esplanade)
- **11h30** : Quizz familial sur l'agriculture gardoise
- Animation musicale de rue avec la troupe *Les jardiniers*.

Pour les repas

- Au Self'Fermier, on retrouvera les producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme avec différentes formules sucrées salées.
- Le visiteur pourra aussi se confectionner son menu selon ses goûts auprès des dizaines de producteurs présents sur place avec leurs produits locaux.
- Un bar à vin, tenu par les Jeunes Agriculteurs, ouvrira aux heures des repas.
- L'espace restauration sera aménagé de tables et chaises à l'ombre des arbres et à proximité des stands des producteurs.

JM'S : LES INCONTOURNABLES

La ferme vivante, point fort des JM'S, sera positionnée sur l'Esplanade avec de nombreux animaux.



Couveuse de poussins et ruche vitrée
L'agriculture avec un nouveau regard grâce à la ruche vitrée et la couveuse de poussins.



Machines agricoles & simulateur de conduite de tracteur
Monter dans une moissonneuse-batteuse ou dans le simulateur de conduite pour découvrir le matériel high-tech utilisé par les agriculteurs.



Ateliers pédagogiques
Sur l'avenue Feuchères côté gare, ateliers à faire en famille : repotage, mieux connaître l'agriculture, reconnaître les graines...



Le village des producteurs et artisans
Sur l'avenue Feuchères, de nombreux stands avec une large gamme de produits locaux.



JM'S 2018 : LE MELON A L'HONNEUR

Les Français mangent-ils beaucoup de melon ?

En été, le melon parfume agréablement nos paniers. Rond et savoureux, il fait partie des fruits et légumes d'été préférés des Français. Il se consomme aujourd'hui surtout comme un fruit, mais agrmente également des préparations salées. Avec une saison concentrée sur quelques mois seulement, c'est même le 3^e légume le plus consommé des Français avec 6 kg* par ménage acheteur et par an ! L'ex Languedoc-Roussillon produit 20% des 276 000 tonnes* produites chaque année en France. En Europe (près de 2 millions de tonnes*), l'Espagne devance l'Italie puis la France.

* à destination du frais, hors transformation. Source : Agreste, Eurostat, Kantar Worldpanel. Selon l'INSEE, un ménage acheteur représente 2,3 personnes.



Le melon : un fruit ou un légume ? En dépit de son parfum sucré, le melon n'est pas un fruit. Appartenant à la famille des cucurbitacées, comme la courgette ou le potiron, il s'agit d'un légume. Contenant beaucoup d'eau, le melon est très désaltérant et peu calorique. Il regorge également de vitamines et de minéraux. Riche en vitamine B9, le melon est également source de potassium.

Un melon ou des melons ? Jaune ou vert, il n'y a pas un mais des melons ! Si le melon de type charentais est le plus fréquent sur les étals français, il existe bien d'autres types commerciaux de melons. La mention « charentais » désigne un type commercial et ne traduit absolument pas une origine géographique. Ainsi, le melon de type charentais peut-il être cultivé dans plusieurs régions de France voire dans d'autres pays. Il présente une écorce peu épaisse avec des stries vertes plus ou moins marquées. Elle peut être lisse ou recouverte de fines formations en relief, on dit alors qu'elle est brodée ou écrite. D'autres types commerciaux de melons se retrouvent également sur nos étals (ex : brodé italien, canari, galia...).

Melon : d'où vient-il ? Le melon serait originaire d'Afrique. Les Egyptiens le cultivent déjà 500 ans avant notre ère. Il gagne la Grèce puis Rome vers le 1^{er} siècle, où il est alors consommé comme légume. A la fin du XVI^e siècle, sa culture est largement répandue dans le midi de la France.

Melon : comment ça pousse ? Il pousse sur une liane rampant le long du sol, à vrilles et à grandes feuilles de couleur bleu-vert. Sa culture se fait par semis de graines. On distingue plusieurs types de culture de melons : sous abris chauffés ; sous abris froids ; en plein champ de juin à début octobre. Un melon sur deux est cultivé en plein champ. Délicat, le melon exige des délais de traitement rapide, garantie de fraîcheur.

Brochettes d'agneau à la menthe et au melon

Recette facile pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Préparation

1. Ouvrir un melon en deux et ôter les pépins.
Réaliser avec la chair des billes de melon (à l'aide d'une cuillère parisienne).
2. Tailler l'épaule d'agneau en petits dés.
3. Intercaller sur des piques à brochette les billes de melon, les dés d'agneau et des feuilles de menthe fraîche.
4. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
5. Assaisonner les brochettes d'une pointe de 4 épices et de sel.
6. Les faire dorer au barbecue (ou la poêle dans un fond d'huile d'olive).



Recette : SIPMM Melon, Photo : © Melon de nos Régions. Source : INTERFEL, www.lesfruitsetlegumesfrais.com

JM'S 2018 : LA STAR C'EST L'AUBRAC



Crédit photo : Chambre d'agriculture de l'Hérault

Un pelage froment, des cornes en forme de lyre, des yeux qui semblent maquillés...

Dès le premier coup d'œil l'Aubrac affirme sa présence et affiche sa différence. Mais sa beauté ne fait pas tout. Race rustique allaitante, l'Aubrac développe de nombreuses qualités d'élevage incontestables. Facile à élever, c'est une race efficace pour la production de viande, à la fois en race pure et en croisement avec un taureau de race à viande spécialisé. Née sur les plateaux de l'Aubrac, la race s'adapte parfaitement à des conditions climatiques extrêmes : écarts de température, vent, froid. Sa robustesse et sa résistance sont reconnues. Son gabarit modéré et ses aplombs solides en font une bonne marcheuse apte aux déplacements. Le milieu difficile de son berceau d'origine a forgé la race et lui a appris à être sobre et peu exigeante en matière de nourriture. Son atout majeur se trouve dans les résultats de reproduction avec une excellente fécondité (un veau tous les ans), une facilité de vêlage (surveillance et frais vétérinaires réduits), une aptitude à l'allaitement (peu d'achat d'aliments) et une longévité remarquable. La vache Aubrac allaite son veau jusqu'au sevrage à 8-9 mois. Son passé de vache traite en montagne lui a laissé un potentiel laitier suffisant pour élever son veau sans complémentation alimentaire.

Source : www.race-aubrac.com

Race rustique allaitante, l'Aubrac peuplait déjà les montagnes volcaniques du sud du Massif Central dès le 18^e siècle. 200 ans plus tard, la race connaît son âge d'or. Très répandue dans le Sud et l'Est du Massif Central et jusque dans le pays méditerranéen, elle est utilisée pour le travail de la terre, la production de viande et de lait. L'arrivée de la mécanisation dans les campagnes et le croisement avec d'autres races à viande entraînent à partir de 1950 une forte baisse du nombre d'animaux en France. C'est en 1970 que plusieurs éleveurs, refusant de voir la race emblématique de leur région s'éteindre, se mobilisent pour relancer l'Aubrac. Grâce à ses qualités d'élevage, elle conquiert alors de nombreuses régions en France. Aujourd'hui, la race Aubrac est en plein développement, avec plus de 200.000 vaches allaitantes élevées sur le territoire français. Elle a également séduit les éleveurs étrangers : plus de 15 pays ont déjà importé et continuent à acheter régulièrement des animaux.

Source : www.salon-agriculture.com

L'AGRICULTURE GARDOISE



La gestion de l'eau est primordiale pour les Gardois en général et les agriculteurs en particulier avec des pluies cévenoles parfois meurtrières et des étés particulièrement secs. L'année 2017 est sans précédent dans les archives météorologiques vis-à-vis de la durée de la sécheresse qui a sévi dans le Gard. De manière surprenante, il pleut sur l'année en moyenne plus à Nîmes (760 mm) qu'à Paris (640 mm). Dans le Gard, le régime pluviométrique est typiquement méditerranéen avec une saison très sèche l'été et une reprise des fortes pluies à l'automne. Ce climat méditerranéen façonne la végétation naturelle et les cultures du Gard. A côté de la garrigue et de sa flore caractéristique (chêne, thym, buis, ciste, arbousier...), on retrouve la vigne et l'olivier, deux cultures pérennes emblématiques.

L'agriculture gardoise est riche par sa diversité et la qualité de ses produits. Le Gard produit 143 signes officiels de qualité, avec de nombreuses AOP viticoles, AOP olive et huile d'olive, AOP taureau de Camargue... Les exploitations agricoles gardoises sont de taille limitée (SAU moyenne de 40 ha dans le Gard contre 75 ha en France). La viticulture est la production principale avec 50.000 ha (ex : vin des sables, piémont cévenol, plaine viticole, vallée du Rhône...). Rappelons que le vignoble de l'ex-Languedoc-Roussillon est le plus grand du monde avec 250.000 ha. La viticulture gardoise a su restructurer son vignoble et ses outils de vinification pour répondre aux demandes du marché (qualité et traçabilité). Céréales, arboriculture, maraîchage sont les autres productions végétales du département. Le blé dur (pour la production de pâtes), le riz, le taureau de Camargue, les produits oléicoles (olives de bouche, huile d'olive) font partie des spécificités agricoles gardoises à partir desquelles sont cuisinées des spécialités culinaires locales comme la gardianne de taureau ou la tapenade.

Le Gard est le 3^e département bio de France avec 800 exploitations AB. Les agriculteurs améliorent leurs pratiques culturales pour protéger leur santé, protéger l'environnement, répondre aux attentes sociétales en agriculture conventionnelle comme en agriculture biologique.

Une agriculture gardoise fragile. Malgré les efforts de la profession, les exploitations agricoles sont menacées notamment par la loi du marché, la concurrence et les conditions de production non harmonisées en Europe (ex : coût main d'œuvre...). Les metteurs en marché (ex : grandes surfaces) ne jouent pas assez le jeu des produits français.

POUR DES CONSOMM'ACTEURS

Qui mieux que les agriculteurs pour parler du métier et des produits gardois ?

30.000 visiteurs aux JM'S à Nîmes, 10.000 à la fête de la transhumance à L'Espérou : la Chambre d'agriculture contribue à rapprocher agriculteurs et consommateurs, désireux de savoir ce qu'ils mangent. Le Gard a la chance de produire fruits, légumes, céréales, riz, vin, viande, fromages, huile d'olive... Aujourd'hui 1 exploitation gardoise sur 3 fait de la vente directe. La Chambre d'agriculture travaille avec tous les acteurs du territoire dont les collectivités. L'action *Un fruit à la récré* est la concrétisation de cette collaboration régulière sur le terrain avec 14.000 écoliers gardois (plus de 200 écoles et 59 communes concernées) bénéficiant de cette action avec six livraisons de fruits produits par les arboriculteurs gardois. Plus de 700 enfants bénéficieront aussi d'une journée ludique et pédagogique sur le site du Mas d'Asport pour découvrir le métier d'agriculteur. Un travail est également mené pour favoriser les produits gardois dans les cantines, avec de belles réussites comme le partenariat avec la ville de Nîmes (6.000 repas/jour).

Plus d'infos sur : www.gard.chambre-agriculture.fr / @Consomm.ateursGardois



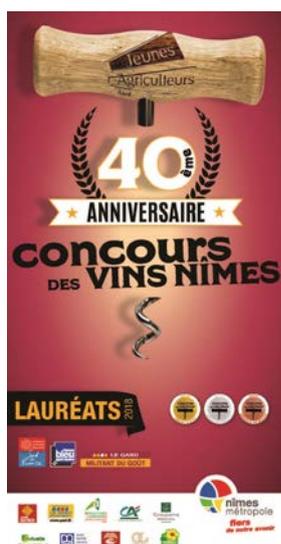
Bienvenue à la ferme : 1^{er} réseau de vente directe et d'accueil à la ferme en France

Bienvenue à la ferme sera omniprésent aux JM'S avec de nombreux stands tenus par les membres du réseau ainsi que le Self Fermier. Afin de mieux faire connaître cette marque auprès du grand public, Bienvenue à la ferme propose à l'occasion des prochaines manifestations plusieurs jeux concours via les réseaux sociaux, la radio et sur place. De nombreux lots sont à gagner : 4 paniers fermiers de produits gardois, 8 bons repas pour 2 personnes, des lots de la marque Bienvenue à la Ferme distribués pour la participation au jeu de piste (sacs cabas, stylos, badges, set carafe et verres Ecocup, tabliers...).

Plus d'infos sur :

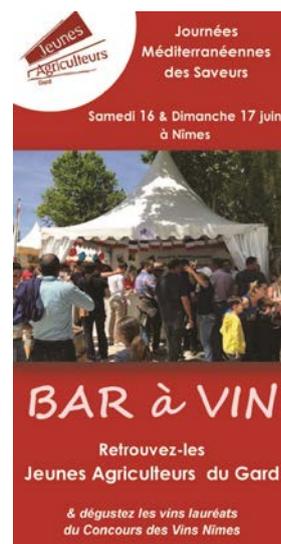


@BienvenueAlaferme30
bienvenue_a_la_ferme_30



Les Jeunes Agriculteurs du Gard tiennent le bar des JA pour déguster les vins gardois dans une ambiance conviviale en présence des viticulteurs. Le samedi soir, ils présenteront les vins récompensés au dernier concours des vins Nîmes.

Plus d'infos sur :
<http://jeunesagriculteursdugard.fr>



LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE



Un français dépense
3 600 €
par an pour
l'alimentation
Produits alimentaires,
boissons, restauration
hors domicile (2014).



soit **20 %**
de son budget

RÉPARTITION DU BUDGET CONSACRÉ AUX PRODUITS ALIMENTAIRES



- Viande 25%**
- Pain, prod. boulangerie, féculents 19%**
- Lait, fromages, œufs 15%**
- Légumes 10%**
- Poisson 8%**
- Fruits 7%**
- Sucre, confiture, confiserie 7%**
- Huiles, graisses 2%**
- Autres 8%**

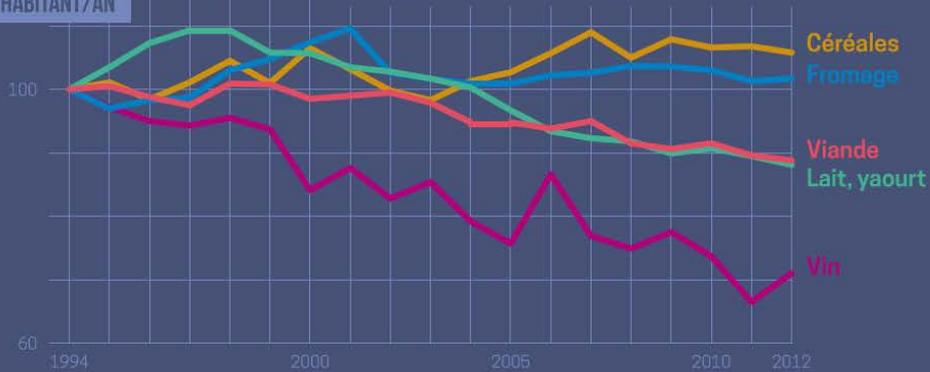
Hausse des prix à la consommation entre 2010 et 2015

6%

Ensemble des produits alimentaires et boissons non alcoolisées



ÉVOLUTION DES QUANTITÉS CONSOMMÉES EN FRANCE DE QUELQUES PRODUITS PAR HABITANT/AN



JM'S : LES NOUVEAUTES 2018

En 2018, les JM'S proposeront plus de stands avec une ouverture sur les produits de l'Occitanie et plus d'animations.

Pendant tout le week-end, les visiteurs pourront aller à la rencontre des nombreux producteurs et artisans présents sur le marché, découvrir les animaux de la ferme, s'amuser avec des jeux en bois ou le manège, monter dans les matériels agricoles...

A heures fixes, les visiteurs pourront :

- **A 11h ou 14h ou 16h** : apprendre à déguster des vins grâce aux conseils avisés d'une œnologue professionnelle.
- **A 10h30** : assister à des démonstration d'animaux sur l'esplanade.
- **A 14h ou 15h ou 16h** : participer à des ateliers pour apprendre à mieux connaître l'agriculture gardoise, les aliments, reconnaître les graines, faire une préparation culinaire à base de melon... grâce aux supports pédagogiques de **Interfel** et de **Terre Nourricière**.



La Chambre des métiers et de l'Artisanat participe aux JM'S 2018 avec la préparation d'un taureau cuit à la broche.
Plus d'infos sur : www.cma-gard.fr



La Fédération départementale de pêche du Gard proposera une animation originale : un simulateur de pêche afin d'initier les visiteurs aux joies de la pêche.
Plus d'infos sur : www.pechegard.com

Que fabrique-t-on avec du blé dur ? Combien de tonnes de blé produit un hectare ? Les céréales n'auront plus de secret pour les visiteurs grâce à **Passion Céréales**. La mission de cette association qui rassemble les producteurs de céréales et tous les acteurs de la filière (ex : coopératives, meuniers...) est de faire connaître au grand public les céréales et les produits qui en sont issus (alimentaires et non-alimentaires). Grâce à des lunettes à 360° en réalité virtuelle, découvrez les céréales comme vous ne les avez jamais vues.



JM'S : NIMES METROPOLE & SES PARTENAIRES

Les 250.000 habitants de l'agglomération sont plus ou moins sensibilisés à l'agriculture gardoise qui joue un rôle fondamental dans l'aménagement et les paysages. Raison pour laquelle Nîmes métropole et la Chambre d'agriculture du Gard ont noué un partenariat fort afin de promouvoir notre agriculture, dont les JM'S sont devenues un rendez-vous incontournable.

Plus d'infos sur : www.nimes-metropole.fr



Le Conseil départemental du Gard participe à la promotion et la valorisation des produits gardois avec la démarche *Le Gard, Militant du Goût* pour favoriser les circuits courts locaux avec la garantie de produits du terroir de qualité.

Plus d'infos sur : www.gard.fr



Le Conseil régional Occitanie. La marque Sud de France représente à la fois les produits et la destination de la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée.

Plus d'infos sur : www.laregion.fr



Les Maisons Familiales et Rurales forment des jeunes de la 4^e jusqu'au Bac + 3 (services aux personnes et aux territoires, commerce, élevage...).

Plus d'infos sur : www.mfr-occitanie-mediterranee.com



Truffaut s'associe à l'événement en mettant à disposition le matériel nécessaire au rempotage afin d'initier les visiteurs au jardinage.

