

ATELIERS ET DÉMONSTRATIONS

SAMEDI 24 MAI

Temps inaugural

18h30 : discours et lâcher de colombes et pigeons.

Animations sur l'Esplanade avec les éleveurs

De 19h à 20h :

- Lâcher de colombes
- Travail des chiens de troupeaux / dressage
- Tonte des moutons
- Présentation des races animales

Stands Chambre de Métiers et d'Artisanat du Gard

10h à 11h : atelier cuisine "Achar d'asperges en feuilleté" avec la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard Militant du Goût.

11h à 11h30 : atelier culinaire autour des produits des sites remarquables du goût avec Jean Philippe Creiche, "le traiteur provençal" au Grau du roi. Artisan charcutier-traiteur, président du syndicat des charcutiers-traiteurs du Gard médaillé d'or au Gard Gourmand 2014.

15h à 16h : recette de cuisine "Brick de pèlardon, miel, pignons et épinard sauvage" avec M. Olivier Tarbouriech, restaurant "Sous le chêne" à Corconne. Militant du goût.

16h30 à 17h15 : atelier culinaire autour des produits des sites remarquables du goût avec Jean Philippe Creiche, "le traiteur provençal" au Grau du roi. Artisan charcutier-traiteur, président du syndicat des charcutiers-traiteurs du Gard médaillé d'or au Gard Gourmand 2014.

18h à 19h : atelier "viennoiserie 100% maison" avec Christophe Hardy, maître-artisan boulanger. "Le moulin à pain" à Junas.

Ateliers de démonstration gratuits

Caves à arômes

Initiation à la reconnaissance des arômes
Entrée libre

Dégustations commentées de vins :
Gratuit - Inscription sur place - 10 à 12 personnes maximum par groupe

11h à 12h
13h à 14h
15h à 16h



DIMANCHE 25 MAI

Stands Chambre de Métiers et d'Artisanat du Gard

10h à 11h : atelier "viennoiserie 100% maison" avec Albert Dornbierer, boulanger "ADOR le pain" à Nîmes.

11h à 11h30 : atelier culinaire autour des produits des sites remarquables du goût avec Richard Boué, "La fourchette des arènes" à Nîmes, maître-artisan charcutier -traiteur.

15h à 16h : atelier viennoiserie avec Alexandra et David Dos Santos, médaillés d'or au Gard Gourmand 2014, boulangerie à Saint Julien des rosiers.

16h30 à 17h15 : atelier culinaire autour des produits des sites remarquables du goût avec Richard Boué, "La fourchette des arènes" à Nîmes, maître-artisan charcutier -traiteur.

Ateliers de démonstration gratuits

Caves à arômes

Initiation à la reconnaissance des arômes
Entrée libre

Dégustations commentées de vins :
Gratuit - Inscription sur place - 10 à 12 personnes maximum par groupe

11h à 12h
14h à 15h
16h à 17h

NB : horaires indicatifs, susceptibles d'être légèrement modifiés : à consulter sur place le jour-même sur les stands ou aux points d'information.



AVEC LA PARTICIPATION DE :

- AAPPA Pêcheurs nîmois
- ADEFA du Gard
- AOP olive et huile d'olive de Nîmes
- AOP oignons doux des Cévennes
- Associations des Sites Remarquables du Goût
- Association Départementale Touristique du Gard
- ATTACA
- CFA du Gard à Rodilhan
- Chambre de Métiers et d'Artisanat du Gard
- Chambre de Commerce et d'Industrie de Nîmes
- Châtaigne des Cévennes
- Club avicole de la Montagne Noire
- Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard Militant du Goût
- IGP riz de Camargue
- Laboratoire départemental d'analyses
- Lycée agricole de Rodilhan
- Lycée Saint Vincent de Paul de Nîmes
- MFR Le Grand Mas à Uzès
- MFR Marguerittes
- Pôle santé de la Ville de Nîmes
- Réseau Bienvenue à la ferme
- Syndicat des bouchers charcutiers du Gard
- Syndicat des charcutiers traiteurs du Gard
- Syndicat des éleveurs ovins du Gard
- Syndicat des éleveurs bovins du Gard
- Taureau de Camargue AOP
- Union des maîtres artisans boulangers et boulangers-pâtisseries du Gard
- Vins des Côtes-du-rhône, vins de Pays d'Oc, vins de Lirac, vins de Pays des coteaux du Gard, vins de Tavel, vins Listel, vins des Costières de Nîmes



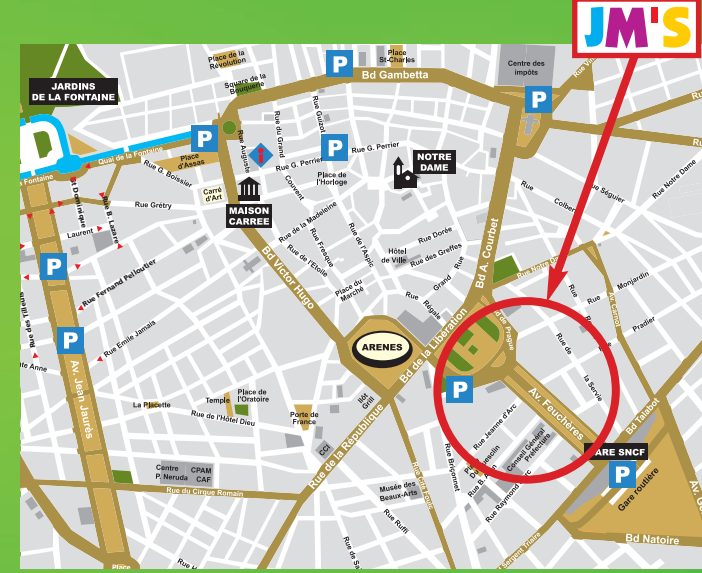
INFOS PRATIQUES

Samedi 24 mai de 10h à 22h

Dimanche 25 mai 10h à 19h

ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE

Pensez écomobilité : garez-vous dans les parking relais A54 ou Parnasse et terminez votre trajet jusqu'aux arènes avec le tram'bus !



Come and discover farm products. Farmers will host decorated stands where visitors can taste their food, and will explain how the products are made, there by sharing their know-how. A unique opportunity to discover a wide variety of seasonal products at an authentic farmers' market.

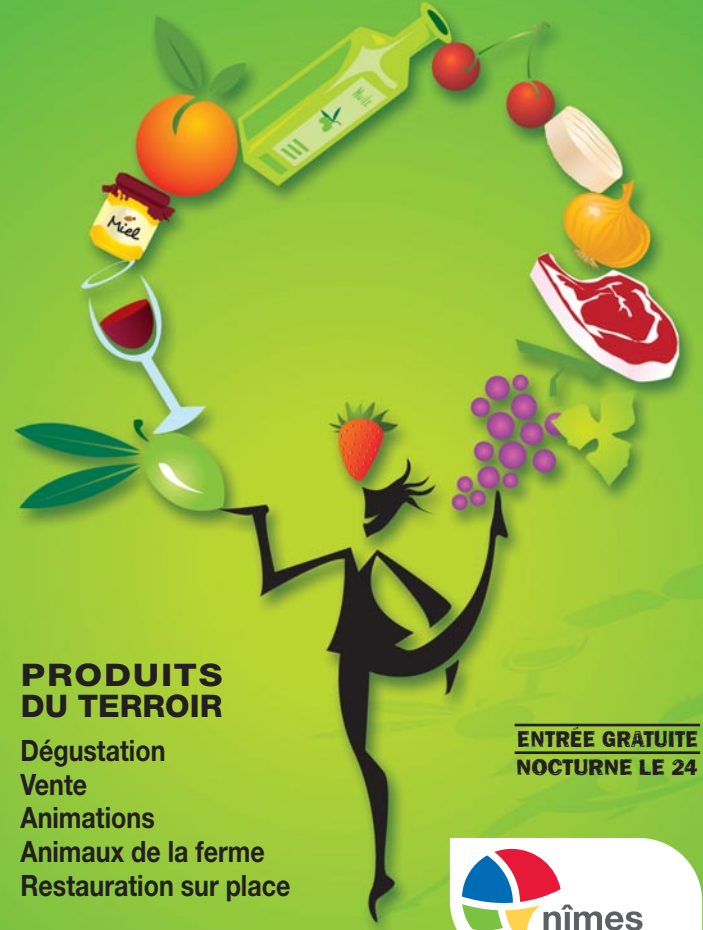


www.facebook.com/JMS.de.nimes

JM'S

Journées Méditerranéennes des Saveurs de Nîmes Métropole

Nîmes 24 & 25 mai
Avenue Feuchères
Esplanade



PRODUITS DU TERROIR

Dégustation
Vente
Animations
Animaux de la ferme
Restauration sur place

ENTRÉE GRATUITE
NOCTURNE LE 24



Un peu de terre dans nos cœurs. C'est ce que Nîmes Métropole et les agriculteurs gardois nous proposent samedi 24 et dimanche 25 mai prochains, à Nîmes.

Avec les *Journées Méditerranéennes des Saveurs* (prononcer **JM'S**), rendez-vous printanier de la ville et de la campagne, nous signons une fois de plus un partenariat exemplaire. Il consacre, désormais, une complicité confiante entre le monde paysan et les habitants de l'Agglomération Nîmes Métropole.

Les **JM'S**, ce sont depuis plusieurs années des milliers de gardois (30 000 l'an dernier) fidèles amoureux de leur terroir, en quête de saveurs, d'odeurs, de rencontres et de découvertes. Les plus jeunes sont attirés, comme par un aimant, par la ferme et ses animaux, tandis que les ados vont vers les grosses machines, les tracteurs, les vendangeuses...

Quant aux adultes, s'ils partagent ces goûts, ils viennent aussi apprendre, faire leur marché, se restaurer, se régaler.

Mais à vous tous, visiteurs, nous voulons aussi dire que ces **JM'S** sont le fruit d'un choix commun de la Chambre d'agriculture, de Nîmes Métropole et de leurs partenaires : rapprocher la ville et la campagne pour cultiver nos différences, mieux nous connaître, donner à voir et à goûter aux gardois les richesses de leur patrimoine agricole, artisanal et rural.

Ainsi, au long de l'année, d'autres occasions vous seront données, autour de la truffe, des vins ou des marchés paysans, d'apprécier l'immense palette locale de nos champs à vos assiettes et de suivre les progrès de nos agriculteurs vers une agriculture plus propre, plus savoureuse, plus naturelle.

Vous êtes nos meilleurs ambassadeurs et c'est pourquoi nous vous souhaitons bienvenue aux **JM'S 2014** !

Dominique GRANIER
Président de la Chambre
d'Agriculture du Gard

Yvan LACHAUD
Président de Nîmes Métropole

ENEZ DÉCOUVRIR LES PRODUCTIONS AGRICOLES GARDOISES. STANDS DE VENTES, ANIMAUX, MACHINES AGRICOLES ET NOMBREUSES ANIMATIONS VOUS ATTENDENT SUR L'ALLÉE FEUCHÈRES AU CŒUR DE NÎMES.

EN FAMILLE OU ENTRE AMIS VOUS POUVEZ FAIRE VOTRE MARCHÉ DE PRODUITS LOCAUX, VOUS RESTAURER SUR LE STAND DES PRODUCTEURS, VOUS AMUSER SUR LE SIMULATEUR DE CONDUITE OU APPRENDRE À RECONNAÎTRE LES ARÔMES DES VINS. BIEN D'AUTRES SURPRISES VOUS ATTENDENT DURANT TOUT CE WEEK END SUR LES JOURNÉES MÉDITERRANÉENNES DES SAVEURS.

LES TEMPS FORTS DES JM'S

SAMEDI 24 MAI

10h - 22h : ouverture au public, animations, ateliers, vente et exposition de produits locaux.

18h : temps inaugural.

18h30 - 20h : animations et démonstration d'animaux sur l'Esplanade.

19h30 - 22h : nocturne en musique avec "Les Enjoliveurs", restauration sur place.

Espace restauration

Assuré par les agriculteurs du réseau "Bienvenue à la Ferme" et sur les stands de vente. Spécialités sucrées et salées sur le stand boulangerie. Plats cuisinés sur le stand traiteur de la Chambre de Métiers et d'Artisanat du Gard à consommer sur place ou à emporter. Bar à vin et assiettes apéritives avec les produits des Sites Remarquables du Goût.

Samedi soir : grillades d'agneau

RESTAURATION SUR PLACE

Nocturne

Ouverture des stands jusqu'à 22h, ambiance musicale avec "Les Enjoliveurs". Convivialité garantie !

Animations avec les animaux

Samedi soir à partir de 18h30 sur l'Esplanade : lâcher de colombes et animations avec les animaux de la ferme.

DIMANCHE 25 MAI

10h - 19h : ouverture au public, animations, ateliers, vente et exposition de produits locaux.

19h : clôture de la manifestation.



DURANT LES DEUX JOURNÉES...

De nombreuses animations gratuites sont proposées durant le week-end aux petits et grands : ateliers de dégustation, expositions, ferme vivante, jeux...

Ferme vivante

- De nombreux animaux de la ferme : vaches, moutons, chèvres, chevaux, cochons, ânes, poneys, volailles, longhorns, angus, couveuse de poussins...
- Ouverture d'une ruche et travail de l'apiculteur.

Machines agricoles

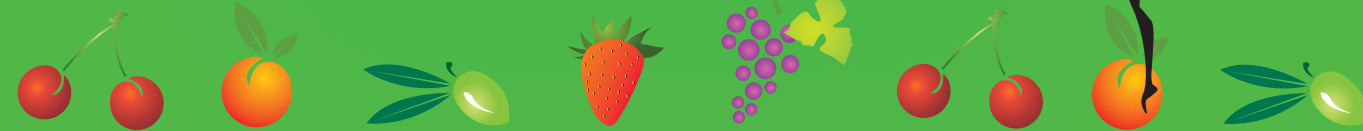
- Machine à vendanger, gros tracteurs.
- Visite des cabines de conduite.
- Exposition et démonstration d'une ancienne machine à vapeur "Cassan".
- Moissonneuse-batteuse

Santé, conseils nutritionnels

- Pôle promotion santé de la Ville de Nîmes
Protection de la peau et risques liés au soleil
Information sur le dépistage du diabète avec les conseils d'une diététicienne.
- Laboratoire départemental d'analyses
La sécurité sanitaire du cheptel au consommateur.
- Collectif des artisans de la Chambre de Métiers et d'Artisanat du Gard
Conseils proposés par une diététicienne.

Jeux/ateliers

- Simulateur de conduite de tracteur
- Lapinodrome
- Visite de cabine des machines agricoles
- Balade à dos d'ânes
- Ateliers de dégustation de vins
- Découverte et identification des animaux dans la nature
- Simulateur de pêche



Expositions/démonstrations

- Cave à arôme
Initiation à la reconnaissance des arômes naturels
- Stand boulangerie
Animations, démonstrations de fabrication de produits
- Stand boucherie charcuterie traiteur
Animations, démonstration de fabrication de produits
- Stand riz de Camargue
De sa culture à sa transformation
- Travail de la sagne
Récolte du roseau, exploitation et réalisation de pergola
- Information sur les métiers de l'agriculture

Village des producteurs

- Accueil sur une soixantaine de stands proposant l'essentiel des productions agricoles gardoises. Produits frais ou transformés, production viticole. Artisanat de bouche, biscuiterie, charcuterie, boulangerie... Artisanat d'art, travail de la sagne...