



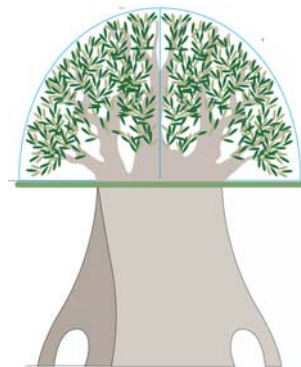
« l'Olivier joyau de la terre,
l'Olive, perle de nos terroirs »

Une exposition unique dédiée à l'olivier de France...
Du 12 juillet au 24 décembre 2004 à l'Institut du Monde de l'Olivier

Produits naturels, typiques, goûteux, variés, ... autant de qualificatifs qui vont comme un gant aux produits issus de l'olivier (huiles d'olive, olives, tapenades, ...). L'olivier est riche de la diversité de ses variétés (plus d'une centaine en France), de ses terroirs, du savoir-faire des hommes qui le travaillent et qui font ensuite que chaque huile, chaque olive est unique.

L'Institut du Monde de l'Olivier a souhaité mettre en valeur la **diversité** de l'olivier en créant une exposition unique qui présente **20 variétés d'oliviers** parmi les plus représentatives des terroirs oléicoles français. De leurs spécificités agronomiques, morphologiques, & biochimiques aux produits qui en sont issus, rien n'est oublié.

La balade commence par les totems qui forment un **verger d'olivier stylisé** et présentent chaque variété de manière détaillée, pédagogique et ludique, se poursuit par un diaporama « **A la découverte de l'olivier de France** », merveilleuses photographies des terroirs oléicoles de la Provence et du Languedoc et se termine par **l'olivier des saveurs** où chacun pourra déguster plusieurs huiles d'olive françaises de terroirs.



Cette exposition est destinée à la fois au **grand public**, consommateurs ou non, qui découvrira ainsi toute les richesses des produits de l'olivier, aux **passionnés** et aux **professionnels** qui trouveront toujours, c'est certain, une information nouvelle. Plusieurs niveaux de lecture sont en effet prévus. Avec « Olivien » et « Olivette », les **enfants** pourront accompagner leurs parents dans la découverte de l'olivier, l'olive et l'huile d'olive.

Venez donc nombreux à compter du 12 juillet pour découvrir ou redécouvrir l'olivier de France.

« l'Olivier joyau de la terre, l'Olive, perle de nos terroirs »

est une exposition destinée à tous les publics pour connaître ou approfondir ses connaissances sur l'olivier et ses produits.



Informations pratiques.

Exposition ouverte à l'Institut du Monde de l'Olivier du **12 juillet au 24 décembre 2004**
du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30 (16 h 30 le vendredi)

Tarifs : 3,50 € adultes
2,00 € enfants entre 7 & 12 ans, étudiants
Gratuité pour les enfants de moins de 7 ans
Tarif groupe sur demande

Vernissage le samedi 10 juillet à 17 h

Accès gratuit au centre de documentation
Boutique livres & huiles d'olive

Partenaires.

Région Rhône-Alpes
Europe (Leader +)
Conseil Général des Pyrénées-Orientales
Conseil Général de la Drôme
AFIDOL
Groupama Sud
ONIOL
Groupement des oléiculteurs du Vaucluse
Groupement des oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon
Syndicat AOC interprofessionnel de l'olivier du Pays d'Aix
Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice
Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nyons
Syndicat interprofessionnel de l'olivier de la Vallée des Baux de Provence
Syndicat oléicole du pays d'Aude
Union des producteurs et professionnels de l'oléiculture de l'Hérault

Partenaire média : France Info



Création.

Institut du Monde de l'Olivier

Institut du Monde de l'Olivier

40 place de la Libération 26110 NYONS - Drôme Provençale
Tél. 04 75 26 90 90 – Fax. 04 75 26 90 94
Email : monde-olivier@wanadoo.fr

Contact presse : Alexandra BARNOUIN-PARIS
L.D. 04 75 26 90 92
Email : monde-olivier.alex@wanadoo.fr



APPROFONDIR ...

De juin à septembre, l'Institut du Monde de l'Olivier propose une découverte des richesses gustatives des huiles d'olive de terroir.

Tous les jeudis, à 15 h, lors d'un atelier de dégustation, venez vous initier aux notes de fruits secs, de fruits rouges, de sous-bois, d'herbe fraîche et autres des huiles d'olive de terroir. Apprenez à apprécier ce pur jus de fruit et à l'utiliser en cuisine.

Tarifs

**6 euros / adultes
4,4 euros / adhérents
2 euros / enfant (8 - 16 ans)
Groupes sur demande, toute l'année.**

**Sur inscription au 04 75 26 90 90 ou
à l'OT de Nyons au 04 75 26 10 35**

Pour plus d'informations, demandez notre dossier de presse à Alexandra BARNOUIN-PARIS