

L'exposition dégustation !

# l'Olivier

joyau de la terre,

# l'Olive

perle de nos terroirs



Une exposition unique dédiée à l'olivier de France...

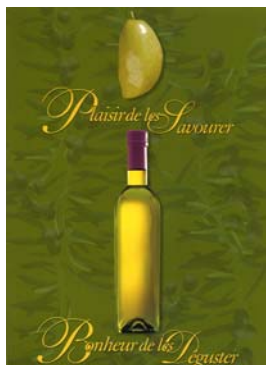
Du **12 juillet au 24 décembre 2004**  
à l'Institut du Monde de l'Olivier

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. Des Produits naturels, typiques, goûteux, variés, ...

L'Institut du Monde de l'Olivier a souhaité mettre en valeur cette **diversité** 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.

Une balade qui emmène le visiteur à la découverte de chaque variété de manière détaillée, pédagogique et ludique au milieu d'un **verger d'oliviers stylisé**, avec des pauses récréatives devant un diaporama « **A la découverte de l'olivier de France** », merveilleuses photographies des terroirs oléicoles de la Provence et du Languedoc et avec **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.



Lors du vernissage de l'exposition, chacun pourra découvrir la nouvelle brochure de l'AFIDOL : « **Le Goût des Terroirs** ».

Réalisé en partenariat avec l'IMO, ce document complète le Guide des Huiles d'Olive de France. Il présente les variétés d'olive et les spécificités gustatives des huiles de chaque terroir. Conçu dans l'esprit de l'exposition, « le Goût des Terroirs » a aussi vocation à expliquer les particularités agronomiques et économiques de la filière française. Diffusé à partir du 10 juillet, le document est disponible sur le site de l'interprofession : [www.afidol.org](http://www.afidol.org).

Pour plus de renseignements : [www.monde-olivier.com](http://www.monde-olivier.com).

**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](mailto:monde-olivier@wanadoo.fr)

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

#### Programme du samedi 10 juillet 2004

- 10 h 30 **visite guidée & commentée** exceptionnelle par le Dr Anne LAURENT responsable du projet et rédactrice des textes de l'exposition (ouverte à tous – prix d'entrée 3,50 €)
- 16 h 00 **présentation** de l'exposition et de la brochure « Le goût des terroirs » **à la presse**
- 17 h 00 **vernissage** de l'exposition en présence de tous les partenaires
- 22 h 30 **Projection sur grand écran du diaporama « A la découverte de l'Olivier de France » dans les jardins de l'Institut du Monde de l'Olivier (diaporama de l'exposition)**

Et le dimanche 11 juillet, de 9 h 30 à 12 h 30, 1<sup>ère</sup> ouverture de l'exposition au public.