



ATTESTATION


Nîmes, le 7 décembre 2005

Je soussigné Yannick VIMONT, Directeur du Centre de Recherche LGI2P de l'École des Mines d'Alès, atteste que Mademoiselle **Catherine GHESELLE** a effectué un stage d'Auteur Rédacteur Multimédia.

Ce stage a eu lieu du **20 Avril 2005 au 30 Juin 2005** et s'est inscrit dans le cadre de ses études en MASTER PRO. Il a débouché sur un **CDD de 5 mois**.

La mission était axée autour d'un projet européen Interreg IIIC lié à l'oléotourisme.

Le Directeur du Centre de Recherche LGI2P



Centre de Recherche LGI2P
Yannick VIMONT - École des Mines d'Alès
Site EERIE
Parc Scientifique Georges Besse
30035 - NIMES Cedex 1
Tél. 33/ (0)4 66 38 70 00
Fax 33/ (0)4 66 38 70 74



Nîmes, le 22 septembre 2005

La Route Euro-Méditerranéenne de l'Olivier se dessine à grands pas. Si vous avez une activité en lien avec l'olivier ou ses produits, si vous ouvrez vos portes aux promeneurs ou organisez des événements touristiques (fêtes, dégustation, expositions, visites, etc.), vous pouvez y figurer.

Cette Route Européenne de l'Olivier s'inscrit dans le cadre du **projet européen INTERREG OLEOTOURISME**. Il s'agit d'une initiative communautaire européenne dont les objectifs sont de permettre le développement et la coopération interrégionale par l'échange d'informations et la mise en réseau des expériences. Le Centre de Recherche commun Armines-LGI2P de l'Ecole des Mines d'Alès sur le site EERIE de Nîmes est chargé de dresser la liste des acteurs de cette Route Euro-Méditerranéenne afin d'en esquisser le tracé sur le territoire français.

Aussi nous vous invitons à participer à cette opération. **Votre référencement sur la Route de l'Olivier est un moyen concret de valoriser votre activité.**

Nous vous proposons donc de bien vouloir remplir la fiche jointe de façon à ce que nous puissions communiquer sur votre activité. Les informations collectées seront éditées par nos soins sur notre site Web.

Si malgré nos soins à concevoir un questionnaire assez ouvert vous rencontriez une quelconque difficulté, **n'hésitez pas à nous contacter** (Tél. 04 66 38 70 88 – Fax 04 66 38 70 74 – Mel. Catherine.Gheselle@ema.fr).

Ce référencement est gratuit. N'hésitez donc pas à en parler autour de vous. De nombreux acteurs de l'oléotourisme figurent déjà dans notre base de données qui sera bientôt accessible au grand public partout dans le monde.

Nous vous remercions à l'avance pour votre retour d'informations et dans cette attente, nous vous prions d'agréer nos plus sincères salutations.

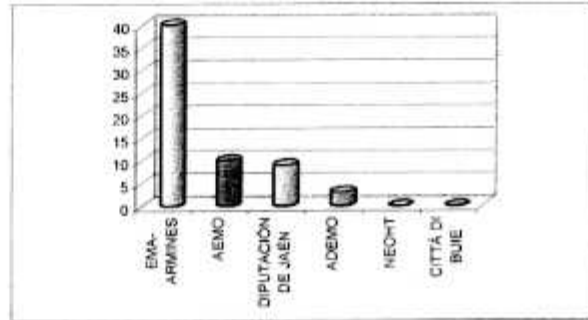
Catherine GHESELLE
Chargée de Mission OLEOTOURISME

Esperanza JARIOL MOYANO
Chargée de Mission OLEOTOURISME

Rapport de données introduites par les partenaires

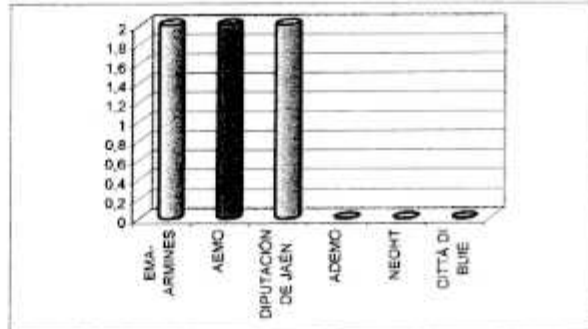
RESSOURCES TOURISTIQUES

Partenaire	Ressources
EMA-ARMINES	40
AEMO	10
DIPUTACIÓN DE JAÉN	9
ADEMO	3
NEOHT	0
CITTÀ DI BUIE	0
TOTAL	62



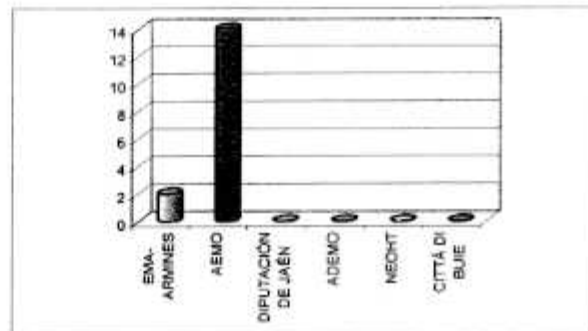
REGIONS

Partenaire	Regions
EMA-ARMINES	2
AEMO	2
DIPUTACIÓN DE JAÉN	2
ADEMO	0
NEOHT	0
CITTÀ DI BUIE	0
TOTAL	6



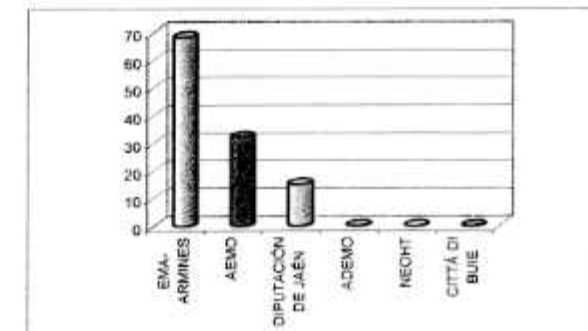
ACTUALITÉ ET ACTIVITÉ

Partenaires	Nouvelles
EMA-ARMINES	2
AEMO	14
DIPUTACIÓN DE JAÉN	0
ADEMO	0
NEOHT	0
CITTÀ DI BUIE	0
TOTAL	16



PHOTOS

Partenaire	Photos
EMA-ARMINES	68
AEMO	32
DIPUTACIÓN DE JAÉN	15
ADEMO	0
NEOHT	0
CITTÀ DI BUIE	0
TOTAL	115



Fête de l'huile et/ou de l'olive

Les Olivettes Occitanes

DÉNOMINATION	Les Olivettes Occitanes			
ADRESSE	13 Avenue du Président Wilson			
CODE POSTAL	34800	VILLE	Clermont l'Hérault	
DÉPARTEMENT	Hérault	RÉGION	Languedoc-Roussillon	
PAYS	France			
	04 67 96 10 36		04 67 96 00 95	
E-Mail	olidoc@wanadoo.fr		Web	www.olidoc.com

PHOTOS



Petites sévillanes



Danse en face de la coopérative



Animations et défilés



Danse et musique partout dans la ville



Gastronomie à l'honneur

L'ENTREPRISE OU L'ÉVÈNEMENT

DATE DE CRÉATION : 2000

PROPRIÉTAIRE/ ORGANISATEUR :

TYPE DE PROPRIÉTAIRE/ ORGANISATEUR : Mixte

TYPOLOGIE : Fête de l'huile et/ou de l'olive.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

La fête des Olivettes Occitanes a lieu tous les ans le 3ème week-end d'Avril à Clermont l'Hérault et s'étale sur 3 jours. Elle permet la dégustation et l'initiation aux huiles d'olives. La gastronomie est au rendez-vous puisque sont invités de célèbres chefs cuisiniers. Les danses traditionnelles et la musique s'installent dans tout le village. Le côté artistique n'est pas négligé : expositions de photos, de peintures liées à l'olive, représentations théâtrales, etc. Une messe solennelle de bénédiction des olives a lieu à cette occasion en la présence de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc- Roussillon. Cette cérémonie est suivie d'un cortège et d'animations dans tout le village.

- **Élément d'intérêt** : L'aspect gastronomique est important car la ville accueille de grands chefs cuisiniers : les frères Pourcel, Georges et Thierry Rousset, Michel Alexandre, Michel Loustau, Eric Cellier y ont marqué leur présence.
- **État de conservation** : Bon
- **Horaires** : 3ème week-end d'Avril, du vendredi au dimanche.
- **Accessibilité** : Accès: Centre ville; Etat: Bon; Moyen de locomotion: en voiture et/ou à pied; Description détaillée: dans toute la ville. Signalisation de l'accès: oui.
- **Système d'exploitation**: Mixte
- **Promotion**: Télévision

CONTACT

PRÉNOM: André **NOM:** PONCE
POSTE: Président de l'Huilerie Coopérative de Clermont l'Hérault
■: 04 67 96 10 36
E-Mail: olidoc@wanadoo.fr

ENVIRONNEMENT GÉOGRAPHIQUE DE LA VILLE

- **Brève caractérisation économique** : La fête des Olivettes Occitanes est une manifestation importante qui draine non seulement des touristes mais aussi des professionnels. L'aspect gastronomique est de très haute qualité puisque des grands chefs sont présents.
- **Offre touristique, culturelle, environnementale** : Pendant ces trois jours, les visites de l'Huilerie Confiserie et du Musée des santons sont intégrées à la fête.
- **Infrastructure de communication** : Il faut savoir que de la gare de Montpellier, on peut prendre un bus qui nous amène à la gare routière de Clermont l'Hérault, à deux pas du centre ville.
- **Équipement touristique** : À cette saison, il faut vérifier les ouvertures des campings