

4 Gard

Patrimoine. Deux territoires gardois associés à deux produits issus du même territoire viennent d'obtenir le label « Site remarquable du goût ».

Tour et terrasses, taureaux et oignons

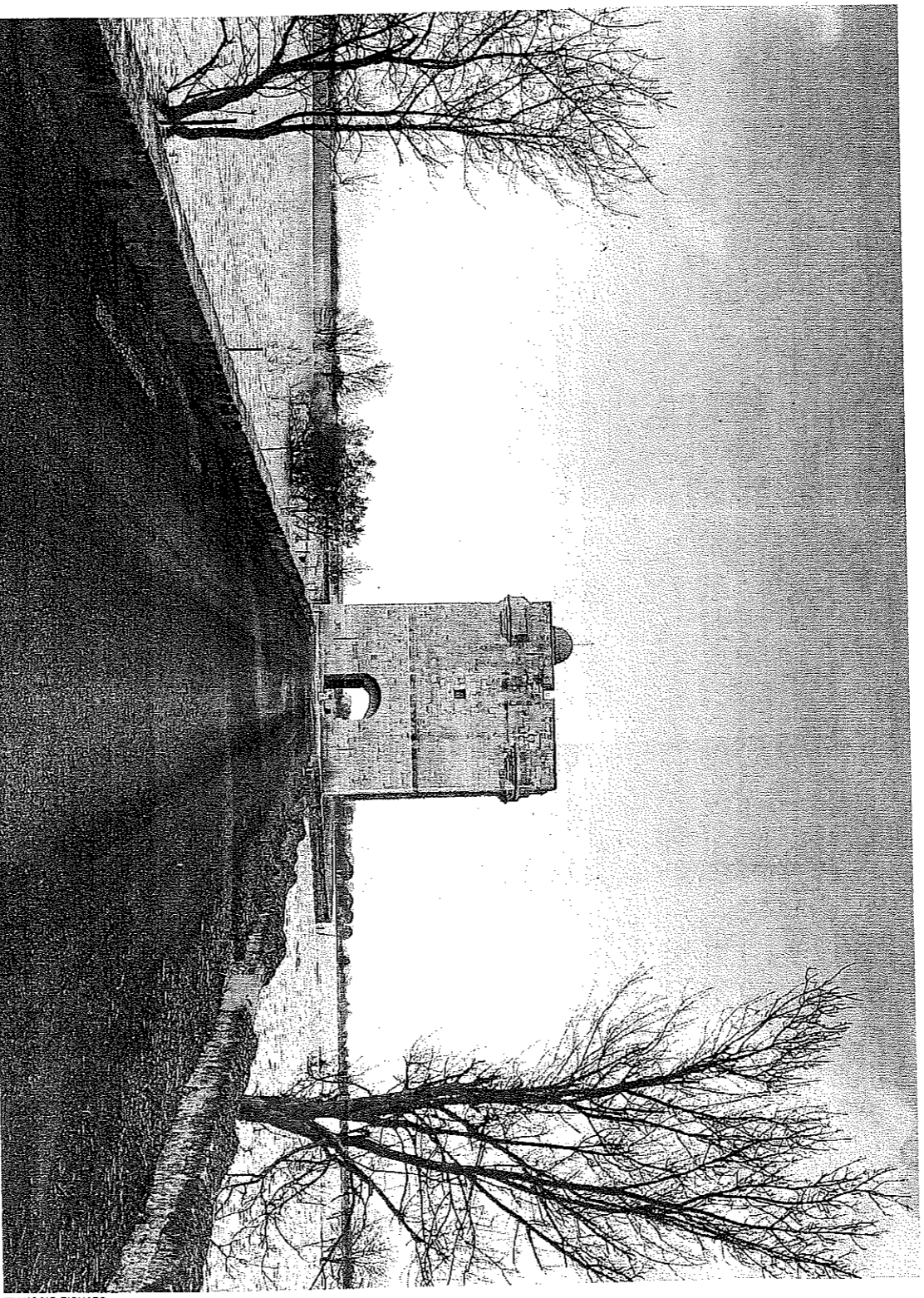
Le Gard a une situation géographique qui lui confère énormément de bienfaits. Certes notre département est coincé entre la mer Méditerranée et les Cévennes, mais il est surtout la terre d' uniques espèces, d' uniques cultures et d' uniques habitats. Chaque département a des sites remarquables. Nous, nous en avons des dizaines qui se cachent entre vaunage et Rhône, entre mines témoins et marais salants... Les Sites remarquables du goût ont été créés pour célébrer le patrimoine alimentaire, valoriser les produits du terroir, éduquer le consommateur et mettre en avant les paysages agricoles. Ce label national valorise tout à la fois les destinations touristiques et les territoires, leur environnement naturel ou aménagé, en mettant en valeur des produits du terroir et le savoir-faire qui les caractérise. De l'ordre de soixante en métropole. Seuls deux sites étaient labellisés en Languedoc-Roussillon : Baryuls et Bouzignous. Désormais, deux nouveaux sites gardois viennent se rajouter : « Les Prés et les Marais de la Tour Carbonière/Taureau de Camargue » porté par le Pays Vidourle Camargue et « Les terrasses de l'Aligoual, oignons doux des Cévennes AOP » par le Pays Aligoual Cévennes Vidourle et accompagnés tous les deux dans cette démarche par le conseil général et le comité départemental du tourisme du Gard.

Un troisième site à l'étude

Pour Damien Alary, président du conseil général du Gard et vice-président de la Région LR, engagé déjà dans les démarches Millant du goût et Sud de France : « Cette labellisation vient récompenser le travail accompli depuis des années sur ces territoires par des acteurs locaux impliqués et qui ont su travailler ensemble pour atteindre ce résultat. L'économie touristique est une des premières économies du département, mais elle est le résultat de l'étroit partenariat entre tourisme, agriculture et environnement. L'obtention de ce label est une reconnaissance de cette cohérence départementale qui est le socle de notre politique touristique ».

Les visites ministérielles auraient permis la labellisation de deux des trois sites proposés. Le Pays Garrigues et Costières de Nîmes pour le site « Les Olivettes du Pays de Nîmes /Olives et huile d'olives » pour l'instant est en phase d'étude et devrait obtenir le label prochainement.

ANTHONY MAURIN



La Tour Carbonière et ses taureaux camarguais font partie intégralement du paysage gardois.

Deux labels, deux territoires, deux paysages, deux histoires mais une foultitude de raisons logiques

La définition proposée par Charles Perraud, président de l'association nationale des Sites remarquables du goût depuis sa création en 1996, en préface du livre dédié au réseau, « Les chemins du goût », est assez élogieuse pour parler de notre terroir et de sa beauté. « Un Site remarquable du goût permet d'identifier un accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine architectural et environnemental. Cette identification ne peut se faire sans la volonté d'accueillir, d'expliquer et faire le lien entre savoir-faire et faire savoir ».

Après dépôt des dossiers de candidature, les représentants des quatre ministères, réunis dans

une commission d'expertise, ont analysé chaque dossier avant de les transmettre aux membres de la commission d'agrément interne à l'association nationale des Sites remarquables du goût. L'agrément donné se fait sur la base d'une situation établie, non d'une ambition. Il correspond à la reconnaissance du Site remarquable du goût. Lorsque la candidature est jugée légitime mais qu'un ou plusieurs points restent à développer, un appui des services déconcentrés des ministères est proposé, actuellement pour le dossier « Les Olivettes du pays de Nîmes avec les olives et l'huile d'olive ».

Quatre ministères en charge de l'environnement, de la culture, du tourisme et de l'agriculture,

sont à l'origine du concept. Ils ont établi, en 1995, une liste de cent Sites remarquables du goût, sur la base de critères distinguant : un produit alimentaire et emblématique du territoire bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire ; un patrimoine exceptionnel sur le plan environnemental et architectural et, pour finir, un accueil du public permettant de faire connaître les liens entre le produit alimentaire, le patrimoine culturel, les paysages et les hommes.

Une procédure longue mais qui peu rapporter gros

Car, même si cette procédure semble relativement longue et coûteuse, il paraît qu'au final, ça peu rapporter gros. En effet, un

tel classement, même si il est encore peu connu et inconnu, ne peut pas faire de mal. Sur le plan du tourisme surtout, première ressource économique pour notre département, ce classement pourrait être bénéfique. Les baroudeurs conquis par cette récompense viendront plus facilement dans nos contrées et l'importance de notre territoire et de ses beautés y gagneront en visibilité, y compris à l'étranger. Une association Loi 1901 a été créée en 1996. Elle a pour objet de favoriser les échanges entre les membres, d'accompagner et de promouvoir leurs programmes et d'intensifier l'image de qualité associée au concept de Site remarquable du goût.

A.M