



TOURNOI OVALIVE



des **TERROIRS** de **FRANCE**



8^e édition – 14 et 15 juin 2025



École de rugby

Tournoi Ovalive

des Terroirs de France

samedi 14 et dimanche 15 juin 2025
à Maussane-les-Alpilles

12 équipes en compétition

Tournoi réservé aux joueurs M12 nés en 2013 et 2014, licenciés FFR



Ovalive

- Ovalive Club des Alpilles : c'est notre nom !
- Il traduit nos origines et notre positionnement : "ovalive", "olive" et "Alpilles"



Notre pays, célèbre pour ses oliviers, ses olives et ses huiles d'olive...

Nos valeurs





Un événement annuel et durable... En 2025, la 8^e édition





Une idée originale !

Rugby, gastronomie et pédagogie

Rassembler des équipes venues des quatre coins de France attachées à une certaine forme d'agriculture, une tradition du goût et de la nature... Un défi original !

Chaque club s'engage dans le tournoi avec un partenaire, généralement issu du monde agroalimentaire. Le but étant que chaque équipe représente un produit typique de sa région pour mettre à l'honneur les terroirs de France par le sport et la jeunesse, dans une ambiance conviviale.

**Tous réunis pour partager un moment rare
autour des valeurs de l'ovalie !**





Un tournoi “agricole”



Un concept original

- Valoriser les terroirs de France par le sport et la jeunesse
- Créer un rendez-vous gastronomique pour les petits et les grands

Des valeurs

- Promouvoir un certain art de vivre (sport, cuisine, traditions...) par l'éducation des jeunes
- Revendiquer avec fierté la différence et la complémentarité... mais aussi l'excellence !
 - Un clin d'œil à la poignée d'hommes et de femmes qui ont créé Ovalive, amoureux de rugby et de gastronomie, tout simplement désireux de partager et de construire ensemble un événement étonnant !



Le Tournoi Ovalive des Terroirs* de France

* en privilégiant les AOP 

Le Tournoi Ovalive des Terroirs de France réunit des pays, des femmes et des hommes comme nous, attachés à une forme d'agriculture ancestrale, à une tradition du goût, à la nature...
Ça a du panache !

Nous sommes fiers de notre territoire qui détient le record français du plus grand nombre d'Appellations d'Origine Protégée (AOP) :
l'huile d'olive, les diverses olives préparées, le foin, le vin, la viande de taureau...

Un cas unique en France !





Le mot de nos présidents



Julien Paglia et Patrick Laffitte

“Notre terroir est célèbre pour ses oliviers et son huile d’olive, ses vins, son foin, sa viande de taureau et donc pour son histoire, sa culture, ses paysages, son art de vivre... On s’associe autour de ce qui unit et ce noyau commun est notre force.

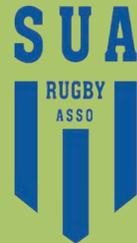
Avec le Tournoi Ovalive des Terroirs de France, que nous avons initié en 2016, nous défendons des valeurs : le sport, la gastronomie et les traditions. Cet art de vivre, nous voulons le transmettre à nos petits.”



Les clubs confirmés en 2025



Rugby Club Ajaccien



Sporting Union Agen



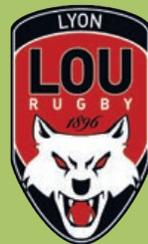
Avenir Sportif Bédarides
Châteauneuf-du-Pape



Castres Olympique



RC Dignois



Lyon Olympique Universitaire



US Marmande



Ovalive Club des Alpilles



Union sportive
Arlequins perpignanais



Sporting Club Privas



Stade Toulousain



Valence-Romans Drôme Rugby



Les produits à l'honneur

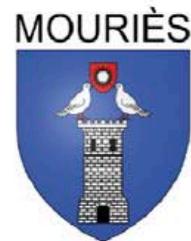
- **Agen (SUA)** : IGP Pruneau d'Agen, à consommer sans modération !
- **Ajaccio (RCA)** : le figatellu, ça a du caractère !
- **Bédarrides-Châteauneuf-du-Pape (ASBC)** : les vins AOC Châteauneuf-du-Pape, on adore !
- **Castres (CO)** : l'ail, cet aliment des Dieux !
- **Digne-les-Bains (RC Dignois)** : IGP Agneau de Sisteron. Mythique !
- **Lyon (LOU)** : la volaille de Bresse, la Gauloise !
- **Marmande (USM)** : la tomate de Marmande, la plus goûteuse des tomates !
- **Ovalive (OCA)** : Huile d'olive AOC Les Baux-de-Provence. Notre must...
- **Perpignan (USAP)** : l'anchois de Collioure qui illumine la cuisine catalane !
- **Privas (SCP Rugby)** : AOP Châtaigne d'Ardèche. C'est pas la saison, mais on adore et on mange les entremets à la châtaigne !
- **Romans-Valence (RoVal Drôme XV)** : IGP Ravioles de Romans (ou du Dauphiné). On en servira, toutes croquantes, au grand banquet !
- **Toulouse (Stade Toulousain)** : la saucisse, celle qui entre dans le cassoulet !



Nos partenaires 2025



Nos partenaires institutionnels





Programme du tournoi 2025

samedi 14 juin 2025

- **10h00**
Défilé des délégations sur l'avenue de la Vallée des Baux à Maussane-les-Alpilles
Départ stade Simon Barbier
- **11h00**
Concours d'aïoli sur la place du village
- **12h00**
Déjeuner des sportifs
- **13h30 à 18h**
Tournoi Ovalive des Terroirs de France
Matches de poules
Ateliers du goût pour le prix gastronomique
- **19h00**
Apéritif (sur invitation)
- **21h00**
Grand banquet (sur invitation)

dimanche 15 juin 2025

- **9h00**
Poules de classement
- **11h00**
Finale
- **11h30**
Remise des trophées
- **12h00**
Repas de clôture et remise du prix gastronomique



Les délégations

Le Tournoi Ovalive des Terroirs de France oppose des équipes de benjamins (de 10 ans à moins de 12 ans, M12)

- **Composition : environ 20 personnes par délégation**
 - 15 joueurs et remplaçants (on joue à 10 sur le terrain en M12)
 - 5 éducateurs et dirigeants
- **Nous accueillons environ 250 enfants et éducateurs**





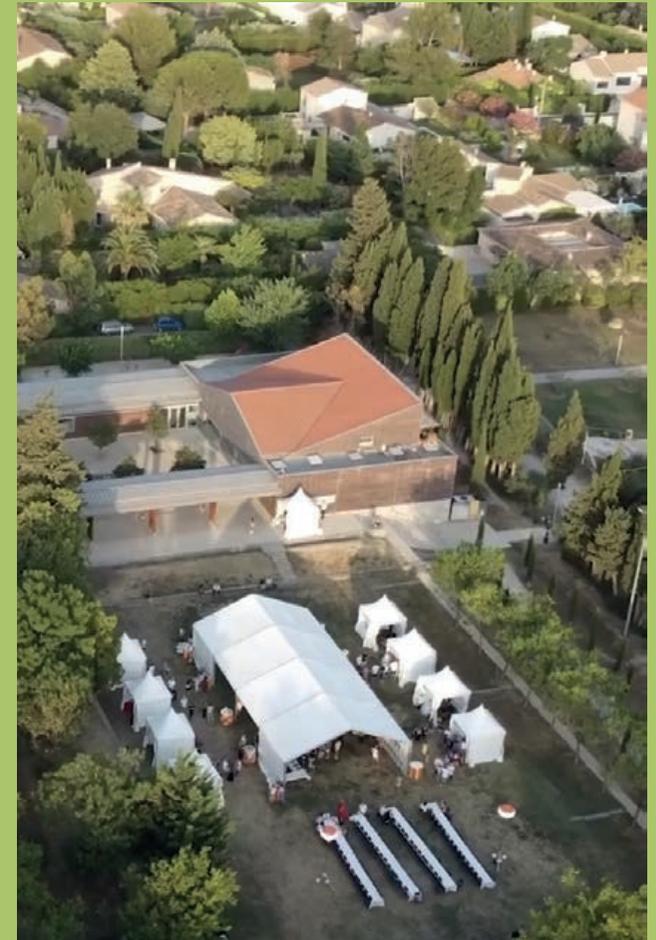
Des espaces mis à disposition du public



Le stade Simon Barbier de Maussane-les-Alpilles, espace sportif avec une buvette et le village du goût à l'arrière-plan



La salle Agora, espace gastronomique, réservé aux enfants, éducateurs et partenaires



Le chapiteau des partenaires, espace découverte, dans les espaces verts de la salle Agora où se déroule le grand banquet



Le parrain

Jamy Gourmaud, souvent désigné par son seul prénom Jamy, est un journaliste, animateur de télévision et vulgarisateur français. Depuis 1993, il anime de nombreuses émissions scientifiques à la télévision, dont C'est pas sorcier, Incroyables Expériences, Le Monde de Jamy, C Jamy... Il a créé en 2020 sa chaîne YouTube.

Une star pour les enfants... et les parents !





Éduquer les enfants au goût...

En parallèle du tournoi sportif, les joueurs participent en équipe à un tournoi gastronomique. Sous forme d'ateliers thématiques, ils découvrent en s'amusant les goûts des huiles d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, font des dégustations à l'aveugle et répondent à des questions concernant les produits de leur propre terroir. Les gagnants du tournoi gastronomique ont chacun reçu des livres des Éditions Glénat.





Quelques images





Infos pratiques



Les lieux





Les hébergements

Les hébergements des délégations sont pris en charge par le club Ovalive :

Parce que c'est un week-end de partage, nous pensons que le meilleur moyen pour tisser des liens est de loger les enfants, leurs éducateurs et leurs dirigeants tous ensemble dans une résidence de loisir, avec piscine

Un référent local est attribué à chaque équipe pour partager, échanger et conseiller (patrimoine local, informations utiles...)



Les repas

Les repas sont pris en charge par le club Ovalive pour chaque délégation :

- Le samedi midi
- Le samedi soir
- Le dimanche midi





En savoir plus



Retour en images Tournoi Ovalive des Terroirs de France 2024



Lien du film 2024 :
[https://youtu.be/jgR8f0XYqWU?
si=L_rcGnkoo9FvWgXZ](https://youtu.be/jgR8f0XYqWU?si=L_rcGnkoo9FvWgXZ)



Contacts

Responsable du tournoi

David Hairion 06 08 28 05 68 david@ovalive.com

Responsable des équipes et de la logistique

Patrick Laffitte 06 09 51 77 32 patrick@ovalive.com

Responsable sportif

Julien Paglia 06 95 38 73 29 ovapaglia@gmail.com

Responsable finances

Virginie Cazaly 07 81 44 29 33 v.cazaly@outlook.fr

Responsable festivités

Eric Cazaly 06 88 74 64 10 eric.cazaly@hotmail.fr

Responsable accueil

Patrice Bodin 06 16 23 94 76 patrice.actionimmoalpilles@gmail.com

Responsable communication

Titouan Lormeau 04 90 54 49 56 titouan@ovalive.com



**“Dans la poitrine d’un petit rugbyman qui joue,
au Tournoi Ovalive des Terroirs de France,
sa petite coupe du monde à lui.
Je te le confirme : ça bat très fort !”**



**Un tel événement ne peut exister que grâce
à l'implication de tous. On compte sur vous !**

Merci