

Depuis les années 1990 l'Union européenne agit pour la protection des appellations d'origine. Dans chaque pays les législations nationales ont précédé la démarche, reprenant les demandes de protection issues le plus souvent des agriculteurs et destinées à lutter contre la concurrence déloyale, les imitations frauduleuses, mais aussi la déperdition des savoir-faire. La relance de "produits du terroir" a constitué la voie privilégiée d'une forme de patrimonialisation des cultures alimentaires. Quelle évolution historique a porté ce processus? Quel bilan peut-on tirer des différentes politiques de certification ; quels étaient les enjeux et les objectifs ont-ils été atteints?

Au travers de regards croisés français, italiens, suisses, les chercheurs et professionnels évoquent les expériences nationales, les exemples précis de produits labellisés, pour mettre en perspective la démarche patrimoniale et les réglementations en cours.

Responsable scientifique :

Philippe PESTEIL
UMR CNRS 6240 LISA
Università di Corsica Pasquale Paoli

Contact :

Università di Corsica Pasquale Paoli
Laboratoire Lieux, Identités, eSpaces et Actitivités
(UMR CNRS 6240 LISA - Université de Corse)

Mathieu LABORDE
UMR CNRS 6240 LISA
04.95.45.06.08
laborde@univ-corse.fr

umrlisa.univ-corse.fr
www.universita.corsica



UMR 6240 LISA

Responsable scientifique :

Philippe PESTEIL
UMR CNRS 6240 LISA
Università di Corsica Pasquale Paoli

Contact :

Mathieu LABORDE
Ingénieur d'étude
UMR CNRS 6240 LISA
laborde@univ-corse.fr
04.95.45.06.08

Università di Corsica Pasquale Paoli
Laboratoire Lieux, Identités, eSpaces et Activités
Campus Mariani - Corti



umrlisa.univ-corse.fr
www.universita.corsica

WORKSHOP

*Localiser les productions agro-alimentaires :
entre relance économique
et reconnaissance patrimoniale*



Fonds Philippe Pierangeli - Gestes et savoir-faire (Médiathèque Culturelle de la Corse et des Corses - UMR 6240 LISA - Università di Corsica Pasquale Paoli)

19-21 Juin 2017
9h00

Salle DECA 001

Université de Corse, Campus Mariani

PROGRAMME

Università di Corsica Pasquale Paoli, 19-21 avril 2017

Salle DECA 001, Campus Mariani

LUNDI 19 JUIN :

9h15 : Discours d'ouverture : Philippe PESTEIL, Université de Corse, MCF Anthropologie, UMR CNRS 6240 LISA

9h30 : Philippe MEYZIE, Université de Bordeaux Montaigne, MCF Histoire contemporaine, "La reconnaissance sans la certification. Les produits d'origine dans la France des XVIIe et XVIIIe siècles"

10h00 : Alessandra BROCCOLINI, Université de Rome La Sapienza, PR. Anthropologie, "La biodiversité cultivée et le savoir-faire traditionnel des communautés rurales en tant que patrimoine culturel immatériel : cas de l'Italie"

10h30 : Pause

11h00 : Isabelle BIANQUIS, Université de Tours François Rabelais, PR Anthropologie, "Patrimonialisation de l'ordinaire en Yakoutie. De la cantine à la table des chefs"

11h30 : Marie Jo BATTISTI, Ingénieur de recherche, Université de Corse, J laboratoire CPN, UMR SPE 6134 ; Jennifer MEJEAN, animatrice du syndicat AOP Miel de Corse-Mele di Corsica ; "Productions mellifères et productions scientifiques, des atouts pour un développement durable : l'exemple de l'AOP "Miel de Corse - Mele di Corsica"

12h00 : Discussions

12h30 : Repas - Restaurant universitaire

14h30 : Jérémy ARNAUD, Directeur Marketing de l'Union interprofessionnelle des vins de Cahors ; *La stratégie de relance de l'AOC Cahors depuis 2007*

15h00 : Melaine LAESSLE, Chargé de recherche institut de hautes études en administration publique, Université de Lausanne, *Créativité institutionnelle, inclusion et exclusion : production de valeurs territoriales dans deux AOC de vin en Suisse*

15h30 : Intervention CERTIPAQ

16h00 : Discussions

MARDI 20 JUIN :

9h30 : Corinne MARACHE, Université de Bordeaux Montaigne, Maître de conférences en Histoire contemporaine, "La trajectoire chaotique d'un produit identitaire de l'histoire du Périgord : la châtaigne entre âge d'or, déclin, relance et patrimonialisation".

10h00 : Philippe PESTEIL, Université de Corse, MCF Anthropologie, UMR CNRS 6240 LISA, "Les certifications des marges alimentaires ; économie identitaire et globalisation"

10h30 : Pause

11h00 : Cristina PAPA, Université de Pérouse, PR Anthropologie, *La politique de certification de l'huile en Ombrie : pratiques et enjeux*

11h30 : Carine FRANCHI ; animatrice du Groupement régional des producteurs et transformateurs de châtaignes et marrons de corse GRPTCMC

12h00 : Discussions

12h30 : Repas - Restaurant universitaire

14h30 : Jean-Michel SORBA, INRA LRDE Corte, Assistant ingénieur - Sociologie des techniques et du marché, "Enjeux et tensions autour de la qualification des fromages corses".

15h00 : Tobias EISENRING, Institut de recherche de l'agriculture biologique, Département de la coopération internationale, FiBL, Zurick, "Les labellisations dans les parcs naturels en Suisse".

15h30 : Marc POGGI ; Président de l'AOP Charcuterie Corse

16h00 : Discussions

MERCREDI 21 JUIN :

9h00-18h30 : Visite d'exploitations agricoles

Matin : visite exploitation Joseph-Antoine ORSATELLI, éleveur-fromager, Corti.

Après-midi : visite exploitation Jean-Pasquin FLORI, castanéiculteur, Lozzi.