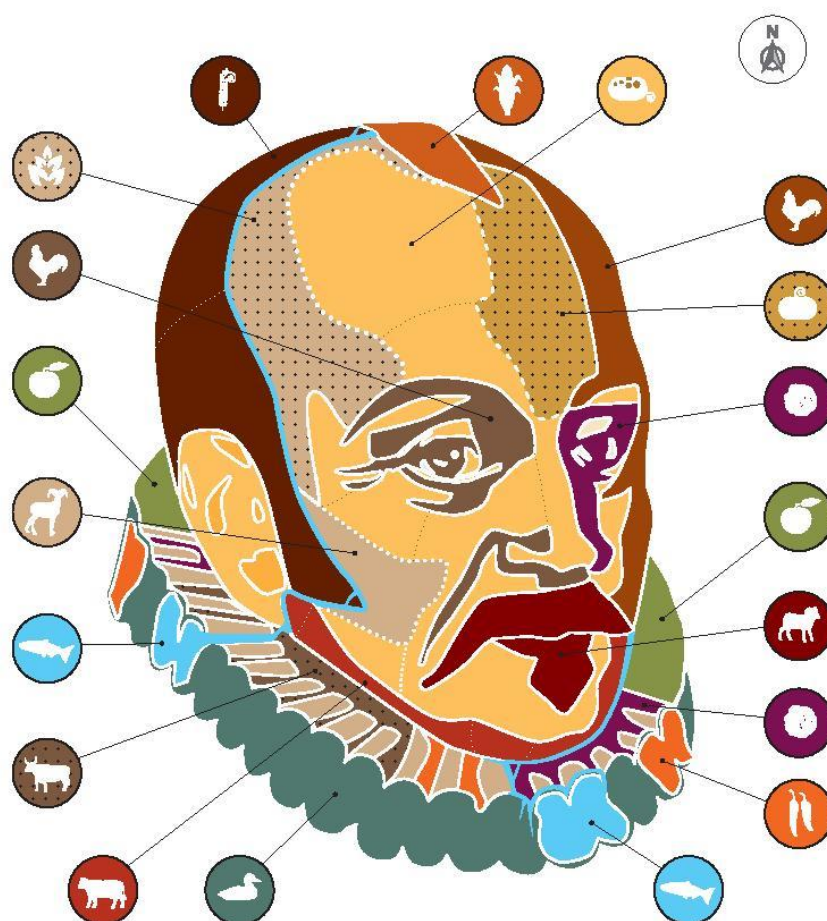




**La biodiversité agro-alimentaire et horticole au cœur de projets de territoire.
Recherches en cours et retours d'expérience.**

Chargée de communication : Doriana Pocean
Contact : 0695427786
doriana.pocean@gmail.com

Graphiste : Lionel Cazaux

Communiqué de presse

Avril 2019

Le 14 et 15 mai aura lieu, à Bordeaux, une manifestation scientifique autour de la biodiversité domestique et agricole. Organisées par Morgane Robert et Hervé Goulaze (paysagistes DPLG et doctorants en Architecture et Paysage dans le cadre de l'école doctorale Montaigne Humanités), les deux journées réuniront paysagistes, biochimistes, géographes, ingénieurs en sciences des aliments, ingénieurs agronomes, microbiologistes, chercheurs, pomologues, maraîchers, éleveurs.

Ces journées de rencontres scientifiques cherchent à éclairer, par des exemples concrets et retours d'expérience, en quoi la recherche en Sciences Humaines et Sociales peut à la fois appuyer et se nourrir des projets concrets de conservation et de valorisation de races et variétés anciennes. Il s'agit de mettre en lumière les chemins par lesquels de tels projets, dont l'objectif premier réside dans la conservation d'un patrimoine alimentaire considéré sous ses déclinaisons génétiques, gustatives, nutritionnelles ou de diversité domestique, deviennent des projets à résonance culturelle. La salle de thèses de l'école doctorale Montaigne Humanités accueillera les deux journées.

Le premier jour débutera avec l'intervention de Cristiana Peano, représentante de Slow Food International, organisation citoyenne internationale créée en 1989 dans le but d'empêcher la disparition des traditions et cultures alimentaires locales, de contrer le phénomène d'accélération de la vie et de combattre le désintérêt général envers la nourriture consommée, sa provenance et la manière dont nos choix alimentaires affectent le monde qui nous entoure.

Le premier jour, les intervenants essaieront de montrer en quoi un système d'élevage, de cultures et de production local peut devenir un moyen privilégié de gestion paysagère. Il s'agirait également de mieux comprendre quel est l'ensemble des apports induits par la conservation de races et de variétés anciennes, de produits caractéristiques issus de ces races et variétés dans le développement socio-économique des territoires.

Le deuxième jour, les discussions se porteront autour des outils, des programmes et des expériences permettant une valorisation et une réintégration de races et de variété anciennes dans une économie de production et de distribution. Il s'agirait donc de montrer en quoi résident les principaux attraits de telles productions agricoles face aux productions intensives de masse et de voir comment la réintégration des productions nécessairement locales s'opère dans une économie de marché globalisé.

Les moments phares des deux journées : les conférences-dégustations de Paolo Elefino, biochimiste et spécialiste de la qualification gustative et nutritionnelle des aliments. De grands produits de terroir feront le ravitaillement des intervenants et des invités.

Cette manifestation scientifique intitulée : « Biodiversité agroalimentaire et horticole au cœur de projets de territoires : recherches en cours et retours d'expérience » est organisée avec le soutien de l'école doctorale Montaigne Humanités, de l'UMR Passages, de l'ENSAP et celui de l'association Slow Food International. De plus, le séminaire est sous tutelle ministérielle ; une partie des financements émanant, en effet, du ministère de la Transition écologique et solidaire.

« Biodiversité agroalimentaire et horticole au cœur de projets de territoires : recherches en cours et retours d'expérience » est une initiative doctorante et fait partie de l'offre de formation de l'école doctorale Montaigne Humanités.



LE PROJET : DESCRIPTION

Le séminaire inter-doctoral « Biodiversité agroalimentaire et horticole au cœur de projets de territoires : recherches en cours et retours d'expérience » propose de rassembler des doctorants, chercheurs et professionnels autour de la notion de biodiversité agro-alimentaire, pour en proposer une mise en perspective permettant de l'intégrer dans divers champs de la recherche-action. Plus précisément, les journées de rencontres cherchent à éclairer, par des exemples concrets et retours d'expérience, en quoi la recherche en Sciences Humaines et Sociales peut à la fois appuyer et se nourrir des projets concrets de conservation et de valorisation de races et variétés anciennes, de productions de qualité rares, menacées alors que leur typicité les ancre dans des lieux et des territoires.

Les contributions se situent dans trois axes de réflexion :

Axe 1 : Conservation et patrimonialisation de races ou de variétés locales, de produits issus de races ou de variétés locales : quels enjeux socio-spatiaux et économiques pour le territoire de production ?

Les communications de cet axe nous aideront à mieux comprendre quel est l'ensemble des apports induits par la conservation de races et de variétés anciennes, de produits caractéristiques issus de ces races et variétés dans le développement socio-économique des territoires. Elle permettrait également de considérer tout ce qu'ont apporté les phénomènes de patrimonialisation qu'entraînent les programmes de sauvegarde de cette biodiversité. Il s'agit également de questionner les reconfigurations spatiales et les dynamiques paysagères induites par le passage de systèmes de production « globalisants » à un système local, ancré dans une logique territoriale.

Axe 2 : Des races et des variétés locales face à la globalisation : quelles possibilités de valorisation et d'intégration des productions issues de la biodiversité agro-alimentaire à des modèles économiques viables ?

Cette thématique propose de discuter globalement des outils, des programmes, des expériences permettant une valorisation et une réintégration de races et de variétés anciennes dans une économie de production et de distribution. Il s'agit de comprendre comment peut s'opérer cette réintégration pour des productions nécessairement locales dans une économie de marchés globalisés. En particulier, il s'agit de montrer en quoi résident les principaux attraits de telles productions agricoles face aux productions intensives de masse ; les dimensions historiques, patrimoniales, socioculturelles, sanitaires, gustatives, nutritives ou économiques sont ainsi des pistes à explorer.

Axe 3 : La conservation de races ou variétés locales comme fondement d'expériences de gestion environnementale et paysagère associée à un objectif économique : du projet de gestion à la création d'une filière.

Des exemples concrets par retours d'expérience de remise à l'honneur de races ou de variétés anciennes combinant des objectifs de gestion environnementale, paysagère et économique montreront en quoi et comment un système d'élevage, de cultures, de production local peut devenir un moyen privilégié de gestion paysagère. L'objectif des communications de cet axe sera celui de montrer le processus de projet et la mise en place effective du diptyque gestion/production, en explorant par exemple les ressorts institutionnels associés ou la création de filières économiques permettant de rendre le produit économiquement viable.

LES ORGANISATEURS :

Morgane Robert :

Paysagiste DPLG, diplômée de l'École nationale supérieure d'architecture et de paysage de Bordeaux, elle est doctorante contractuelle en architecture et paysage (École doctorale Montaigne-Humanités), mais également enseignante en botanique à l'ENSAP de Bordeaux. Elle est rattachée à l'UMR Passages depuis 2016 où elle consacre le principal de ses recherches à l'étude des processus paysagers des savanes et des ravines de l'Ouest à l'île de La Réunion, en particulier du point de vue des dynamiques végétales en lien avec les pratiques d'élevage.

Courriel : morgane.robert@bordeaux.archi.fr

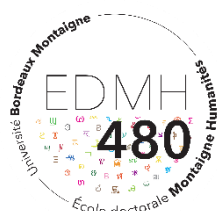
Hervé Goulaze :

Paysagiste DPLG, diplômé de l'École Nationale supérieure d'architecture et de paysage de Bordeaux, il est doctorant en architecture et paysage (École doctorale Montaigne-Humanités) et enseignant à l'ENSAP de Bordeaux. Il s'intéresse aux possibilités de réintroduction de terroirs et de productions alimentaires de qualité dans les territoires urbains et périurbains ainsi qu'au lien entre terroir, qualités gustatives et nutritionnelles des produits alimentaires et qualité des paysages de production alimentaire.

Courriel : hervé.goulaze@bordeaux.archi.fr

LES PARTENAIRES :

Ecole doctorale Montaigne Humanités



Unité mixte de recherche (UMR) Passages



ENSAP Bordeaux



Le ministère de la Transition écologique et solidaire



LES INTERVENANTS PHARES :

Cristiana Peano (Représentante de Slow Food International, Turin)

Professeure associée de la filière Fruits et Arboriculture au département des sciences de l'Agriculture, de la Foresterie et de l'Alimentation (DISAFA) de l'Université de Turin, elle dirige le Master en durabilité environnementale et sociale des réseaux agroalimentaires, tout en collaborant avec la Fondation Slow Food pour la biodiversité et Slow Food Italie pour des projets liés aux jardins en Afrique et à la Communauté de Terra Madre.

Courriel : cristiana.peano@unito.it

Slow Food International <https://www.slowfood.com/fr/>

Créé par Carlo Petrini et un groupe d'activistes dans les années 80 dans le but initial de défendre les traditions régionales, une alimentation bonne, le plaisir gastronomique et un rythme de vie lent. En plus de vingt ans d'histoire, le mouvement s'est transformé jusqu'à intégrer une approche globale de l'alimentation, qui reconnaît les liens forts entre assiette, planète, individus, politique et culture. Aujourd'hui, Slow Food est un mouvement mondial impliquant des milliers de projets et des millions de gens dans plus de 160 pays.

Jean-Luc Maillard, dirige depuis près de 30 ans l'Écomusée du pays de Rennes, équipement culturel de la métropole bretonne. Après avoir suivi des études de biologie et d'écologie appliquées aux aménagements et problématiques d'environnement, il intègre le bureau d'étude Ouest aménagement où il exerce durant 5 années. En 1987, il intègre le monde de la culture et plus particulièrement l'Écomusée du pays de Rennes où il met à profit les approches pluridisciplinaires au sein d'expositions temporaires et permanentes.

Au début des années 1990, il est à l'origine des programmes de conservation et de valorisation de la biodiversité domestique animale et végétale au sein de l'Ecomusée, une initiative originale et reconnue dans le monde des musées, des écomusées et des parcs naturels régionaux.

Courriel : jl.maillard@rennesmetropole.fr

Grégoire Leroy est maître de conférence à AgroParisTech, actuellement mis à disposition après de la Food and Agriculture Organization. Ses sujets de recherche sont en lien avec la caractérisation, la gestion et la conservation des ressources génétiques animales.

Courriel : gregoire.leroy@fao.org

Etienne Verrier est professeur de génétique animale à AgroParisTech. Ses recherches portent entre autres sur la valorisation et l'inscription territoriale des races locales. En 2003-2008, il a présidé le Conseil scientifique du Bureau des Ressources Génétiques (BRG).

Courriel : etienne.verrier@agroparistech.fr

Hubert Didier (Conservatoire végétal Régional d'Aquitaine)

Après des études de technicien agricole, Hubert Didier devient en 2015 ingénieur en agrodéveloppement, formé à l'ISTOM. Depuis 2016 il est chargé de l'entretien des collections fruitières du Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine et des vergers installés par le Conservatoire dans sept départements du Sud-Ouest de la France.

Contact : Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine, Domaine de Barolle, 47130 MONTESQUIEU
secretariat@conservatoirevegetal.com

Paolo Elefino

Biochimiste, spécialiste de la qualification gustative et nutritionnelle des aliments, il est également microbiologiste et ingénieur en science des aliments. Il interviendra lors du séminaire dans le cadre de deux conférences-dégustation autour de deux produits alliant qualités gustatives, nutritionnelles et lien avec un territoire de production : le Petit épeautre de Haute-Provence et le Porc Noir Gascon.

PROGRAMME

Mardi 14 mai



8h30 Accueil des participants

9h00 - 9h30 / Introduction par Madame Hélène Velasco-Graciet, Présidente de l'Université Bordeaux Montaigne et **Madame Camille Zvenigorodsky**, Directrice de l'ENSAP Bordeaux

Session 1 - La conservation de races ou variétés locales, entre souveraineté alimentaire et gestion environnementale et paysagère : du projet agricole au projet de territoire

9h30 Cristiana Peano

« La conservation de races ou variétés locales comme fondement d'expériences de gestion environnementale et paysagère, associée à un objectif économique : du projet de gestion à la création d'une filière »

9h55 Gregoire Leroy et Etienne Verrier

« Contribution des ressources génétiques animales aux services écosystémiques liés au développement territorial »

10h20 Quentin Rivière

« D'un cheptel conservatoire de races locales à un outil de gestion de la savane réunionnaise : les éleveurs comme acteurs clés de la gestion pâturée »

10h45 / Pause café

11h00 Lucile Callède et Jean Lassalle

« Projets de gestion environnementales et paysagère associés à la conservation et à la valorisation de deux races anciennes et locales : la Vache Marine d'Aquitaine et la Brebis Basque Sasi Ardia »

11h25 Céline Cholet

« La parole citoyenne face aux enjeux agroalimentaires et environnementaux »

11h50 / Questions et discussions

12h30 / Pause déjeuner

Conférence dégustation proposée par Paolo Elefino (sur réservation)





Session 2 - Conservation et patrimonialisation de races ou de variétés locales, de produits issus de races ou de variétés locales : quels enjeux socio-spatiaux et économiques pour le territoire de production ?

14h00 Jean-Luc Maillard

« La poule Coucou de Rennes. De la conservation du patrimoine à sa valorisation économique »

14h25 Dominique Dubuc

« Retour d'expérience sur un projet de conservatoire des races de volailles françaises »

14h50 Isabelle Ortusi

« Retour d'expérience sur un projet de conservation et de développement du porc Noir Gascon en territoire péri-urbain Bordelais »

15h15 / Pause café

15h35 Hubert Didier

« Retour d'expérience sur un projet de conservatoire des variétés anciennes de fruitiers en Régions Nouvelle Aquitaine et Occitanie »

16h00 Rachelle Lagièrre

« Retour d'expérience d'un projet de conservatoire du goût des espèces et variétés maraîchères »

16h25 Guillemette et Jacques Barthouil

« Le goût d'un pays ou l'excellence gustative au service d'un territoire. La maison Barthouil, une entreprise familiale au cœur d'un réseau local de producteurs et de pêcheurs »

16h50 - 17h30 / Questions et discussions, conclusion de la journée





Mercredi 15 mai

8h30 Accueil des participants

Session 3 - Des races et des variétés locales face à la globalisation : quelles possibilités de valorisation et d'intégration des productions issues de la biodiversité agro-alimentaire à des modèles économiques viables ?

9h00 Léa Benoit

« Quelles possibilités de valorisation et d'intégration des roses/fleurs françaises dans un marché globalisé ? »

9h25 Damien Toublant

« Le mouvement des micro-fermes, études de cas en Gironde par le programme MicroAgri »

9h50 Carole Marin

« Réflexions autour de la création d'une filière de commercialisation de la venaison en Gironde »

10h15 - 10h25 / Pause café

10h30 Etienne Verrier

« Valorisation des races animales locales par des produits liés à leur territoire : leçons tirées de cas variés de réussite ou d'échec »

10h55 Hervé Goulaze et Dominique Dubuc

« Vers la reproduction d'un modèle viable et pérenne de projets de conservation de races locales de volailles »

11h20 / Questions et discussions

12h15 / Conclusion des deux journées

12h30 / Déjeuner

Conférence dégustation proposée par Paolo Elefino (sur réservation)





La Biodiversité
agro-alimentaire et horticole
au cœur de projets de territoire
Recherches en cours et retours d'expérience

14 et 15 mai 2019

Université **Bordeaux Montaigne**

Maison de la Recherche - Salle des thèses