

Terroirs & Cultures

Le futur a besoin des terroirs



Planète Terroirs, un

UNE PREMIERE RENCONTRE INTERNATIONALE – Novembre 2005
à l'UNESCO

..... Cette journée du 10 novembre 2005 au siège de l'UNESCO, à Paris, a été l'occasion de rassembler des professionnels de terrain issus de différents continents autour de la notion de « terroir », pour inventorier et préciser les multiples enjeux qui s'y rattachent aujourd'hui dans tous les pays, émergents et développés.



Une « **Charte des terroirs** » (voir www.terroirsetcultures.com) fut diffusée à l'issue de ces rencontres, à quelques jours de la tenue de la 6e Conférence Ministérielle de l'OMC à Hong Kong et notamment auprès de Peter Mandelson, Commissaire Européen au Commerce Extérieur et des personnalités politiques et économiques concernées.

LES TERROIRS SONT UNE CHANCE POUR LA PLANETE



Dominique CHARDON : « Une grande partie de l'économie passe par les terroirs »
Le Président de l'Association Terroirs & Cultures qui présidait les rencontres a ainsi rappelé que les cultures alimentaires et les terroirs sont des éléments forts dans l'identité des hommes et qu'ils représentent une richesse et une économie informelle pas toujours reconnues par les organismes internationaux.



André VALADIER : « Notre avenir et notre futur appellent les terroirs non pas uniquement pour le décor ou l'acoustique, mais pour ce que représente de force, d'efficacité et de responsabilité la connivence entre l'homme et un espace naturel dynamique grâce à des concepts institutionnels qui

considèrent ce qu'apportent l'origine et le milieu physique dans le choix des productions et la maîtrise des produits. »



Mounir BOUCHENAKI, *Sous Directeur Général de la Culture pour l'UNESCO* : « La conservation de la diversité agricole et des pratiques culturelles qui lui sont associées et un enjeu majeur pour l'espèce humaine. Il nous faut donc impérativement valoriser les initiatives allant dans ce sens, c'est pour cela qu'il nous a semblé important de mettre en avant les réflexions et actions proposées par nos collègues de Terroirs & Cultures. »

LE TERROIR : UNE FORCE POUR CONSTRUIRE UNE MONDIALISATION PLUS HUMAINE

Pour Terroirs & Cultures, il faut continuer les actions pour la reconnaissance des produits du terroir. Elle existe en Europe, mais pas suffisamment au niveau mondial. Les terroirs sont aussi des patrimoines qui doivent être valorisés et protégés.

Approfondissons le lien terroirs-produits-cultures et reconnaissons la responsabilité des acteurs qui protègent les terroirs.

Le commerce des produits du terroir tient, pour le moment, une place modeste et sa progression est subordonnée à une véritable prise en compte. Les terroirs seront alors une source de richesse économique, un partage des cultures, une réponse aux attentes des consommateurs et au développement rural.

Parmi les autres intervenants mondiaux de ces rencontres, ont figuré *Salvatore Arico, spécialiste du programme bio-diversité à l'Unesco, Elisabeth Barham, sociologue de l'Université du Missouri (USA), Jean Bonnal, Chargé du développement Rural pour la FAO, Mamadou Cissokho, président fondateur du réseau des organisations paysannes et des producteurs de l'Afrique de l'Ouest, Samy Mankato, représentant du Directeur Général de l'Unesco, le géographe Jean-Robert Pitte, président de l'Université Paris IV-Sorbonne, Philippe Mauguin, Directeur de l'institut national des appellations d'origine (INAO), Christina Prum, Gérante mexicaine d'un restaurant parisien, Bernardo Sanchez, Directeur Général de Monoprix, et Katarina Stenou, Directrice de la division des politiques culturelles de l'Unesco.*

SOUFFLE NOUVEAU

UN PREMIER FORUM EN AUBRAC EN 2006 :

la naissance d'un projet d'avenir...

..... **Le Forum « Planète Terroirs - Aubrac 2006 » qui se tiendra à Laguiole les 22 et 23 septembre, s'inscrit dans la continuité de la première rencontre internationale. Il sera l'occasion d'étudier les relations entre le local et le global, et aussi de poser les grands enjeux humains, économiques et sociaux qui se dessinent autour des terroirs du monde.**

L'objectif de la manifestation est de regrouper ceux que les terroirs mobilisent pour échanger ensemble sur les voies de développement possibles pour ces produits locaux et pour trouver les moyens de réaliser un futur plus sain, plus riche, plus humain, en préservant et déployant ce qui est notre chance à tous : la diversité humaine.

Pendant deux jours, visites, conférences et ateliers de travail permettront aux professionnels venus de différents pays, profondément impliqués dans les dynamiques locales, de mettre en relief le patrimoine culturel et biologique des terroirs ainsi que leur intérêt économique.

« La reconnaissance des terroirs est une façon de lutter contre l'uniformisation »

Parmi les intervenants qui seront présents, *Andrès BASCO, Directeur de cave OREMUS, Tokay (Hongrie), Franck BOCHER, Directeur Lycée Agricole à Rodez, Michel BRAS, cuisinier en Aubrac, Pierre BRU Caisses Régionales Nord Midi-Pyrénées du Crédit Agricole, Pauline CESTRIERES, Ingénieur en agriculture Dominique CHARDON, Président Terroirs et Cultures, Natarajan ISHWARAN, Directeur Division Sciences Ecologiques et Sciences de la Terre à l'UNESCO, Jean-Pierre LILAS, Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt de Lozère, Amédée MOLLAR, Directeur de recherche INRA, Edgar MORIN Président de l'Association pour la Pensée Complexe, Jorge Nicolas da COSTA DE MONTEIRO, Président Institut des vins de Douro et de Porto, Bernard PECQUEUR, Professeur Université Grenoble, Marie ROUANET, écrivain, André VALADIER, Vice-Président Terroirs & Cultures, Dominique VOLLET, économiste UMR au Cemagref Clermont-Ferrand...*

Le samedi 23 septembre au matin sera en outre réservé aux Ateliers thématiques « Planète Terroirs » sous la direction de Claude BERANGER et Jacques LEFORT, agronomes, chercheurs et responsables du Comité Scientifique de Terroirs & Cultures. Tout le programme sur le site www.terroirsetcultures.com

Une manifestation d'envergure qui proposera les services d'un enfant du Pays



Michel BRAS, Grand Chef triplement étoilé et récemment titré Meilleur Cuisinier d'Europe assurera la conception et la réalisation du dîner de gala d'ouverture du Forum Planète Terroirs, le 22 septembre 2006. La manifestation s'offre ainsi le loisir d'un cas pratique sur la beauté des produits de terroir.



L'UNESCO apporte son patronnage à Planète Terroirs

Extrait du courrier de *M. ISHWARAN Directeur Division des sciences écologiques de la terre* à l'attention de *M. CHARDON*

«Les rencontres Planète Terroirs organisées en novembre 2005 à l'UNESCO, ont marqué le point de départ de cette collaboration. Elles ont permis d'échanger des pistes de réflexion autour des terroirs. La Charte Internationale des Terroirs et le texte sur les fondements de votre réflexion, présentés à cette occasion, constituent désormais des documents de référence permettant à chacun de comprendre vos engagements et de ce fait la nécessité d'agir pour proposer au monde rural des voies concrètes de développement durable (...) Je souhaite par la présente vous témoigner le souhait de voir nos institutions respectives mener ces futures activités côte à côte dans un véritable esprit de partenariat.»

Cette collaboration a permis une mise en place d'un programme international de recherche sur les terroirs.

Organisé avec le soutien financier de :



& parrainé par :



Forum PLANÈTE TERROIRS

TROUVER ENSEMBLE

un nouvel essor économique et social par les **TERROIRS** et leurs **PRODUITS**



..... **Le but principal de cet évènement est de mettre en relief l'intérêt économique et culturel des terroirs dans leur diversité, par l'échange et le partage des expériences**

..... **Le forum permettra aussi d'afficher le dynamisme économique des terroirs du monde et des produits qui en sont issus**

De la première rencontre à l'Unesco à l'Aubrac, ces deux moments du Projet « Planète Terroirs » s'enrichissent et se complètent. Ils fourniront l'occasion de faciliter l'action des entrepreneurs et des animateurs locaux, ainsi que la réflexion des chercheurs (géographes, spécialistes du développement...) et des acteurs professionnels dans l'orientation des pratiques et des politiques liées au développement rural et agricole.

..... **Vitrines et dégustations seront programmées pour la découverte de terroirs**

« Nous pensons que tout modèle alimentaire repose sur une relation étroite entre l'action des hommes dans l'histoire, les terroirs où elle s'exerce, et les produits qui en sont issus. Que de ces produits des terroirs naissent une valeur et des richesses, culturelles, patrimoniales et financières et qu'il existe des solutions de remplacement réalistes aux actuels mécanismes de soutien des produits agricoles ; enfin, qu'une autre politique agricole et rurale est possible, plus en adéquation avec les attentes et les exigences de la société ».

..... **Vous pouvez vous aussi rejoindre la démarche en participant au Forum Planète Terroirs**

Info/Inscriptions sur le site www.terroirsetcultures.com

Internationaliser le mot Terroir

Il est quasiment impossible de traduire le mot français « terroir » en langue étrangère. Il apparaît donc à ce titre indispensable pour internationaliser les réflexions et débats, d'apporter une définition qui permette de donner une image claire et compréhensible du terroir.

Définition* :

« Un Terroir est un espace géographique délimité, défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs, et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition ».

*Proposition de définition à partir d'un groupe de travail INRA/INAO

Extrait de la réponse de M. Peter Mandelson Commissaire Européen au Commerce Extérieur à la Charte des Terroirs (traduit de l'anglais)

« Cher Monsieur CHARDON,

Je vous remercie pour votre lettre et pour « La Charte des Terroirs » que vous m'avez adressées le 8 décembre 2005. J'ai lu cette « Charte des Terroirs » avec beaucoup d'intérêt dans le cadre de la Conférence Ministérielle de Hong-Kong, où vous le savez, étaient discutées le sort des appellations d'origine.

J'adhère totalement à votre idée que les Terroirs et leurs produits constituent une richesse et des atouts culturels pour la Planète. Ils représentent aussi un aspect majeur pour beaucoup de consommateurs, qui ont un droit d'accès et de regard sur la composition des produits qu'ils achètent. Pour beaucoup de producteurs en Europe et dans le Monde, les indications géographiques d'origine sont devenues une chance d'être présents à juste titre sur les marchés mondiaux. Elles devraient devenir de plus en plus importantes à l'avenir et contribuer ainsi au développement durable.

Je rejoins complètement la position de la Charte qui conçoit que les indications géographiques doivent jouer leurs rôles à tous les niveaux, et qu'il est à ce titre nécessaire de leur procurer une protection juridique (...) ».

Peter Mandelson, Bruxelles le 18 Janvier 2006



Objectif Objectif TERROIRS

S'unir et agir !!!

Le terroir nous façonne autant que nous le façonnons. Il est notre identité. Où que nous vivions sur Terre. Le monde que nous construisons doit bien entendu respecter l'identité des peuples et de leurs paysages.

France - M. Yann ARTHUS-BERTRAND, *Photographe, Paris*

Le terroir est le moyen de tirer le meilleur parti de la mondialisation. Vive l'alimentation géographique et les paysages sensibles et variés qu'elle engendre !

France - M. Jean-Robert PITTE, *Professeur de géographie et d'aménagement du territoire à la Sorbonne*

« Les terroirs sont l'avenir des espaces ruraux. Ils sont le bouclier de l'agriculture contre la mondialisation. Ils sont surtout source d'avenir et de développement. Un vin de cépage reste le même selon que vous du Sud, alors qu'un vin d'AOC comme Gigondas par exemple que ces vins seront recherchés. Le terroir c'est en effet avant tout avec les terroirs que nous pourront faire sortir une grande partie



France - M. Franck ALEXANDRE, *Vigneron à Gigondas, dans le Vaucluse*

le produisez en France, ou à l'étranger en Australie, en Afrique rapportera toujours la notion de terroir, et ce sera porteur, parce un lieu qui a été travaillé, qu'il faut respecter et valoriser et c'est de l'agriculture française de la crise où elle se trouve. »



« En Marketing, le terroir est un élément très fort de persuasion, que réclament les consommateurs (...) L'alimentaire est une manière de raconter un lien avec les autres (...) Les notions de « bon » et de « mauvais goût » sont à manier avec prudence (...) »

France - Mme Mercédés ERRA, *Présidente de BETC Euro RSCB*

« Le Terroir est un lieu qui fait sens »

France - Mme Laurence BERARD, *Chercheur au CNRS*



« Autour de la méditerranée il existe des éléments typiques comme l'huile d'olive, le miel, les truffes, ou l'halfa... Il serait souhaitable de présenter ces produits locaux lors du forum des terroirs mais aussi d'amorcer des passerelles, et des messages avec d'autres pays qui ont les mêmes préoccupations, (...) Il existe des avantages distinctifs pour chaque pays permettant d'éviter toute concurrence.

L'Algex milite de manière active pour développer des soutiens afin d'internationaliser et de faire connaître les spécificités naturelles et culturelles des produits des terroir algériens. Les cultures artisanales de terroirs ne sont pas assez soutenues au niveau des marchés nationaux et internationaux. Les produits de terroir ne sont pas situés dans une sphère de commerce international mais plutôt à l'intérieur d'une sphère de relations internationales, commerciales et culturelles ».

Algérie - M. BENINI, *Directeur Général, Agence Algérienne de Promotion du Commerce Extérieur ALGEX*

« Le secteur de l'agroalimentaire italien compte environ 70.000 sociétés, la majeure partie desquelles offre des produits typiques italiens de haute qualité. Avec 153 produits certifiés AOP – appellation d'origine protégée – et Igp – indication géographique protégée – tels que nos fromages, charcuteries, huiles d'olives, fruits et légumes et céréales, l'Italie est le pays qui a le plus de produits agricoles et agroalimentaires dont la spécificité a été reconnue par l'Union européenne. »

Italie - Mme Anna CAPONE, *Société Alichia, pour la gestion des relations internationales*



« Le Forum Planète Terroirs-Aubrac 2006 est une bonne initiative pour soutenir la production et la commercialisation de produits de terroir comme le miel d'euphorbe, le caroubier, les olives et d'importantes plantes aromatiques et médicinales que nous tentons de promouvoir depuis des années. Cette région présente de réelles opportunités d'affaires de par son emplacement stratégique. L'agriculture conserve toute son importance avec de véritables opportunités dans la transformation de la betterave à sucre, du maraîchage et de produits laitiers. Et comme tout centre régional d'investissement, notre mission est d'informer et d'accompagner les créateurs d'entreprise ou porteurs de projet dans leurs formalités et démarches administratives ».

Maroc - M. Ahmed EL HAOUTI, *Directeur du centre régional d'investissement de Tadla Azila*

« Bien que le gouvernement des Etats-Unis s'oppose aux IGP, les Américains dans leur ensemble, ne sont pas contre cette formule ni contre le développement des terroirs » Tel fut le mot d'Elizabeth Barham, sociologue américaine qui, à l'occasion des 1ères Rencontres Internationales de 2005, a présenté de Missouri Regional Cuisines Project, qui est un programme pilote de constitution d'un terroir dans le Missouri. « Des chefs cuisiniers cherchent à faire reconnaître la typicité des produits et notamment des vins, d'une région écologique où les paysages sont protégés : le Mississippi River Hill ».

Etats-Unis - Mme Elizabeth BARHARM, *sociologue américaine*



« 135 millions d'Africains vivent des terroirs. Si après avoir été évangélisés et islamisés nous avons encore une identité forte, c'est grâce aux terroirs ».

Sénégal - M. Mamadou CISSOKHO, *paysan sénégalais et Président fondateur du réseau des organisation paysannes et des producteurs de l'Afrique de l'ouest.*



Authentique, Intime et de Caractère : L'AUBRAC



Photo : JD Auguy

..... Avec une densité de seulement 6 habitants au km², l'Aubrac bénéficie d'une apaisante et sereine atmosphère. L'immense plateau basaltique de moyenne montagne, qui s'étend sur 250 000 hectares est en fait un « Pays » à cheval sur 3 départements de 3 régions différentes : Midi-Pyrénées (avec le département de l'Aveyron), Auvergne (Cantal) et Languedoc-Roussillon (Lozère).

Son patrimoine bâti, ses élevages, où règne l'emblématique vache Aubrac, ses fromageries, sa gastronomie, ses restaurants, ses divers ateliers de coutellerie, sont autant



Photo : JD Auguy

de découvertes de l'Aubrac où la tradition et l'histoire prennent toutes leurs marques, donnant ainsi au Forum Planète Terroirs, légitimité et devoir de s'y établir pour agir.



Photo : JD Auguy

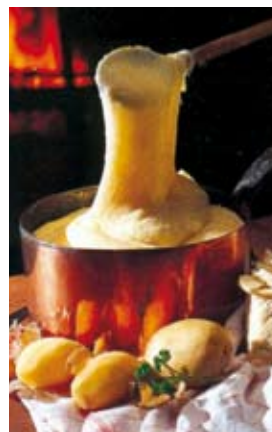


L'Aubrac se révèle être un lieu idéal pour la rencontre des produits de terroir d'ici et d'ailleurs...

Quoi de plus authentique en effet que ce paysage infini et envoûtant, quoi de plus intime que cette flore exceptionnellement riche et variée et quoi de plus sauvage que cette faune qui a gardé tout son caractère...

Authentique, intime et de caractère ... 3 mots que le célèbre canton de Laguiole, au coeur de l'Aubrac pourrait reprendre à son compte...

Entre flâneries et balades au gré de son patrimoine, la petite cité qui n'était à l'origine, et au sens étymologique que « La Gleisola », à savoir une toute petite chapelle de secours, dévoile aux visiteurs son goût pour la tradition...



Terroir d'Aubrac

Un vrai terroir : L'AUBRAC

Pouvez-vous nous présenter Laguiole ?

Laguiole est un village de l'Aubrac Aveyronnais. C'est un bourg rural renommé où nous avons une forte activité agricole, artisanale et gastronomique. Nous avons en effet la chance d'avoir le couteau et le fromage qui portent tous deux le nom de Laguiole et dont la notoriété dépasse maintenant largement les frontières de notre pays. A côté, nous avons Michel BRAS et ses trois étoiles qui entraîne sur l'Aubrac de nombreux hôtels et restaurants gastronomiques. Notre taureau en bronze au centre du village est l'emblème de la race Aubrac.

Pourquoi avoir répondu à l'appel de Terroirs et Cultures pour accueillir le Forum Planète Terroir-Aubrac 2006?

Nous avons vite compris tout l'intérêt d'être partie prenante dans ce forum. Cela nous amène d'une part à nous poser des questions par rapport à l'avenir. Au départ nous avons été agréablement surpris que Laguiole et l'Aubrac aient été pressentis pour cet événement, et cela nous a permis, de justifier notre positionnement quant aux terroirs et territoires. En outre, si le territoire de l'Aubrac est vraiment un terroir, Laguiole n'y est pas pour rien. C'est ce village qui je crois, a le plus de produits qui s'identifient par rapport aux terroirs même si d'autres produits contribuent à la renommée de l'Aubrac.

Quelles retombées pour un événement comme ce forum des terroirs ?

Il est difficile dès à présent d'évaluer les retombées du forum. Je dirais simplement que nous attendons qu'il mette en lumière la vocation de ce territoire. Cela permettra de valoriser tout le travail qui a été fait par des hommes, car c'est une histoire d'homme à la base. Nous attendons aussi à ce que cet événement perdure pourquoi pas dans le temps et nous aimerions que demain les gens parlent du forum des terroirs de Laguiole, comme d'un événement incontournable et qui rayonne dans le monde, et cela grâce à des personnalités comme Dominique CHARDON qui ont la compétence de mobiliser des gens d'horizons lointains.

Quelles actions seront proposées en marge du Forum ?

Nous proposerons un marché à la ferme le dimanche 24 septembre 2006, toute la journée, à la fromagerie « l'Ecir en Aubrac », à Vergne Plaine, située à 4 kms de Laguiole. Ce marché réunira des producteurs des réseaux « l'Aubrac de ferme en ferme » et « Bienvenue à la ferme » avec dégustation, vente et déjeuner sur place. Des animations et visites seront également proposées.

(« L'Ecir en Aubrac » - Tél : 05 65 44 36 44)

Monsieur Vincent ALAZARD, Maire de Laguiole



Photo : B. Da Silva

LAGUIOLE



Par la route ?

A75 - N9

Sortie nord St-Flour n°28 (65 km) :

Prendre direction Chaudes-Aigues / Rodez D921, Laguiole

Sortie sud Severac le Château n°42 (55km) : prendre direction Rodez N88, à Laissac D28, à Espalion D921, Laguiole

N88

Rodez (55 km) : prendre direction Espalion / Stations de ski de l'Aubrac D988, puis D920, à Espalion D921, Laguiole

En car ?

Ligne Rodez-Laguiole (1 aller-retour par jour) / Transport Verdier

Tél : 05 65 77 10 55 / Information gare routière de Rodez Tél : 05 65 68 11 13

En train ?

Gare de Rodez : Ligne Rodez-toulouse / Rodez-Béziers via Millau / Rodez-Paris via Brives-la-Gaillarde

Gare de Saint-Flour : Ligne Paris-Millau-Béziers via St-Flour

Par avion ?

Aéroport de Rodez - Marcillac / Tél : 05 65 76 02 00

Rodez-Paris Orly (quotidien) / Brit Air 05 65 42 20 30

Rodez-Lyon St-Exupéry (quotidien) / Hex Air 0810 182 292

Rodez-Londres Stansted (quotidien) / Ryanair 0892 555 666

Office de tourisme du Canton de Laguiole
Tél. : +33 (0)5 65 44 35 94 / Fax : +33 (0)5 65 44 35 76
Mail : ot.laguiole@wanadoo.fr / Site : www.laguiole-online.com

Comité départemental du Tourisme de l'Aveyron
Tél +33 (0)5 65 75 55 75 / Fax+33 (0)5 65 75 55 71
www.tourisme-aveyron.com @: aveyron-tourisme-cdt@wanadoo.fr

Le futur

Le futur a besoin des TERROIRS

TERROIRS & CULTURES : ouvrir une voie nouvelle pour le développement des SOCIETES

..... L'association « Terroirs & Cultures » créée en janvier 2003, rassemble des dizaines de femmes et d'hommes d'horizons, de compétences et de métiers divers, tous profondément attachés aux valeurs fondatrices de l'association : la reconnaissance et la valorisation des terroirs....

**Terroirs
&
Cultures**

Vous aussi, soyez les bienvenus !!

..... Pourquoi ? Parce que le terroir est essentiel !

- Les terroirs constituent une alliance responsable des hommes et de leur territoire autour de productions, de savoir-faire, de cultures, de paysages et de patrimoines
- Les terroirs sont multiples et leur biodiversité est révélatrice des diversités géographiques, culturelles et sociales
- Les terroirs s'expriment par leurs produits, une typicité, une identité et la reconnaissance qui s'y rattachent
- Les terroirs contribuent à répondre aux attentes des consommateurs dans leurs besoins de diversité, d'authenticité, de cultures alimentaires, d'équilibre nutritionnel et de santé
- Les terroirs, espaces vivants et innovants, invitent à une nouvelle politique de développement durable pour la planète
- Les terroirs s'inscrivent dans une logique ouverte d'échanges et de développement économique et social. Ils dessinent un vrai projet économique alternatif

..... Nos objectifs :

Favoriser un débat autour du concept de terroir et mettre en relief la richesse de la diversité des terroirs du monde comme partie essentielle des patrimoines culturels des différentes sociétés

Transmettre par le biais d'instances ou d'actes de formation l'intérêt et les spécificités des terroirs

Veiller à l'aménagement des territoires, aux modes de production, de transformation et de commercialisation, pour le respect des terroirs et de leur environnement

Garantir la pérennité des terroirs par la promotion des cultures et des savoirs faire locaux, des valeurs du monde rural et des modèles alimentaires propre à chaque terroir, partout dans le monde.



..... Nos actions

Aux deux moments forts de Planète Terroirs se rajoutent des actions telles que les « Entretiens du Terroir ». Elles visent à susciter un éveil, une prise de conscience par les habitants d'un lieu de la richesse que constitue le terroir dans lequel ils vivent. Plus de 1000 personnes ont participé et vous invitent à venir vivre l'expérience lors des prochains entretiens du terroir. ..

L'Université Saveurs & Savoirs, réalisée en partenariat avec la SOPEXA et la Sorbonne, propose chaque année un cycle de conférences-débats ouvert à tous. Des professionnels de tous horizons, chercheurs, agriculteurs, cuisiniers, artistes, viennent nourrir les réflexions et susciter des éclairages originaux sur les liens entre l'alimentation et l'art, la science, la politique, etc. Ces contributions apportent de nouveaux champs de discussion pour le grand public, les professeurs et les étudiants...

Notre Organisation :

Une équipe pluridisciplinaire



Président

Dominique Chardon
paysan (Gard)

secrétaire général :
Franck Alexandre
vigneron (Vaucluse)

Claude Béranger
INRA
directeur scientifique
d'honneur

Madeleine Ferrières
historienne
faculté Avignon

Jacques Lefort
Chercheur Honoraire
CIRAD

José Muchnick
INRA
Directeur du GIS/SYAL

Jean-Robert Pitte
professeur géographie
Sorbonne

Daniel Ricard
géographe
Faculté Clermont
Ferrand

André Valadier
Président Coopérative
Jeune Montagne
Laguiole