

Annexes

Ilbert H., Tekelioglu Y., Çagatay S., Tozanli S.

in

Ilbert H. (ed.), Tekelioglu Y. (ed.), Çagatay S. (ed.), Tozanli S. (ed.).
Indications Géographiques, dynamiques socio-économiques et patrimoine bio-culturel en
Turquie et dans les pays méditerranéens

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 104

2013

pages 213-231

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00006853>

To cite this article / Pour citer cet article

Ilbert H., Tekelioglu Y., Çagatay S., Tozanli S. **Annexes**. In : Ilbert H. (ed.), Tekelioglu Y. (ed.), Çagatay S. (ed.), Tozanli S. (ed.). *Indications Géographiques, dynamiques socio-économiques et patrimoine bio-culturel en Turquie et dans les pays méditerranéens*. Montpellier : CIHEAM, 2013. p. 213-231 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 104)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Annexes

Déclaration d'Antalya

A l'occasion du 15^{ème} anniversaire de la fondation de la Faculté des Sciences Économiques et Administratives de l'Université Akdeniz d'Antalya et dans le prolongement des travaux de recherche et des programmes de coopération internationale menés depuis plusieurs années, l'Université Akdeniz et le CIHEAM-IAMM ont organisé un séminaire international portant sur « *les produits du terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens* » du 24 au 26 avril 2008 à Antalya (Turquie). Cette rencontre a rassemblé une centaine de participants d'une dizaine de pays de l'Europe et de la Méditerranée en présence de membres invités de plusieurs organisations internationales et nationales.

Le rôle central de l'agriculture et de l'alimentation dans un monde globalisé a été rappelé par les Ministres de l'Agriculture des pays membres du CIHEAM lors de leur 7^{ème} réunion tenue à Saragosse (Espagne) le 4 février 2008. Ils ont notamment recommandé de renforcer les coopérations sur les enjeux liés à la qualité des produits agricoles et halieutiques méditerranéens au service d'un développement durable.

Considérant que les agricultures méditerranéennes doivent faire face à des défis globaux de plus en plus complexes (évolutions démographiques, changement climatique, hausse du prix des matières premières) et rappelant les attentes des consommateurs quant à la qualité des aliments sécurisés en particulier par une bonne traçabilité ;

Observant que les pays méditerranéens, pourtant riches de savoir-faire agricoles, de patrimoines alimentaires et de biodiversité, sont aujourd'hui confrontés à des pressions environnementales majeures et à des difficultés multiples en matière de sécurité des approvisionnements et de préservation des cultures alimentaires méditerranéennes ;

Les participants affirment que les démarches d'indication géographique peuvent avoir un effet de levier pour le développement en Méditerranée. Ils recommandent de les utiliser pour des stratégies alternatives fondées sur les terroirs combinant des ressources naturelles et des savoirs faire.

Ils estiment que cette synergie territoriale harmonieuse doit être renforcée dans le cadre de la coopération agricole et alimentaire euro-méditerranéenne.

Ils recommandent qu'une politique coordonnée d'appui au développement durable de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'espace rural, fondée sur un dispositif mutualisé de signalisation les « Terroirs de la Méditerranée », soit mise en place.

Cette stratégie de distinction a pour objectif de promouvoir pour la Méditerranée :

- la production et la consommation de biens et de services de qualité, ancrés dans les terroirs méditerranéens et tracés ainsi que leur développement sur les marchés internationaux,
- la préservation, l'accroissement et le partage équitable de la valeur,
- la valorisation et la transmission des patrimoines,
- la protection des ressources et le maintien de la biodiversité,
- des mécanismes de gouvernance participative.

Dans cette perspective, un effort particulier doit être accordé à :

- la mise en place d'outils de différenciation et de promotion des biens et services par l'origine géographique,
- la constitution d'une base de données dynamique sur les Indications Géographiques de Méditerranée,
- le renforcement des capacités d'organisation des producteurs et des circuits commerciaux,
- la définition et la réalisation de programmes de recherche et de formation innovants organisés en réseaux,
- l'information et l'éducation des consommateurs en vue de promouvoir le patrimoine culinaire méditerranéen,
- des actions auprès des instances gouvernementales et professionnelles pour promouvoir l'initiative « Terroirs de la Méditerranée »,
- la création d'un dispositif de suivi de la mise en œuvre des propositions de cette déclaration.

Antalya le 26 avril 2008.

Sommaire du séminaire Antalya 2008

Options Méditerranéennes, Séries A, No. 89

Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens

Les produits de terroir,
les indications géographiques
et le développement local durable
des pays méditerranéens

Editeurs scientifiques :
Yavuz Tekelioğlu, Hélène Ilbert, Selma Tozanlı



OPTIONS
méditerranéennes

SÉRIE A : Séminaires Méditerranéens
2009 - Numéro 89



Résumé

Cet ouvrage recueille les actes du séminaire international sur les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéen qui s'est tenu à Antalya du 24 au 26 avril 2008. Il a réuni des scientifiques, des experts et des décideurs du secteur public, des entreprises et du mouvement associatif, et ainsi a formulé les premières réponses aux questions primordiales pour le développement local des pays soucieux de sauvegarder leur patrimoine alimentaire et culinaire et qui se sont portés volontaires pour relever le défi

lancé par la densification et la globalisation de la concurrence. Le séminaire a contribué, par une synthèse de ses travaux prenant la forme d'une « déclaration d'Antalya », à la construction d'un concept distinctif pour la valorisation des produits alimentaires issus des terroirs méditerranéens.

Editeurs scientifiques : Yavuz Tekelioğlu, Hélène Ilbert, Selma Tozanlı

Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens - Montpellier : CIHEAM (Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes), 2009 - 379 p. (Séminaires Méditerranéens, N° 89, Options Méditerranéennes)

Sommaire

Avant-propos	5
Déclaration d'Antalya	9

Introduction

Créer un label méditerranéen : Pour les produits agroalimentaires d'origine : quelques justifications théoriques et empiriques- Jean-Louis Rastoin	19
---	----

Première partie

Lieux, cultures et diversité : un regard anthropologique sur les productions localisées – Laurence Bérard et Philippe Marchenay	31
Qualifications territoriales des Produits d'Origine Géographique et durabilité(s) des ressources – Marc Dedeire	39
Diversité des Indications Géographiques et positionnement dans le nouveau régime de commerce international – Gilles Allaire	53
Les produits sous indications géographiques. Avantages et inconvénients pour les producteurs ; le rôle des institutions régionales et locales - Alessandra Scudeller	67
Dynamique de l'offre de produits de qualité, marchés et organisations des producteurs en Méditerranée – Omar Bessaoud	73
Echelon politique et coordination d'une politique de reconnaissance des indications géographiques – Lionel Lalaguë	89

Deuxième partie

Marchés agroalimentaires, choix du consommateur et stratégies d'entreprises fondées sur le territoire : le modèle européen des indications géographiques - Fatiha Fort et Jean-Louis Rastoin	93
Le marquage des terroirs par les indications géographiques : politiques internationales et stratégies nationales en Méditerranée –Hélène Ilbert	121
Travaux de l'Organisation mondiale du commerce visant à étendre et à faciliter la protection des indications géographiques - Pierre Arhel	135
Indications géographiques : moyens actuels de protection et cadre juridique international - Matthijs Geuze	147
Les différents échelons des politiques, et leur coordination pour la préservation/valorisation des produits de qualité liée à l'origine - Emilie Vandecandelaere	169
OriGIn : Organisation pour un réseau international d'indications géographiques – Anne Richard	179

Troisième partie

Europe

Conditions d'émergence des produits de terroir en zone méditerranéenne française : Études de cas en France –Jean-Pierre Boutonnet, Hubert Devautour, Jean-Paul Danflous	185
Brocciu : une appellation pour désapprendre – Thierry Linck, Rémi Bouche, François Casabianca	199
Acquisition du savoir-faire et professionnalisation dans les filières de produits de terroir	
Le cas des éleveurs fromagers du Languedoc Roussillon - Bernard Roux et Dominique Gateau	213
La restructuration des vignobles du Languedoc Roussillon –Jacques Fanet	231

Les appellations d'origine protégée d'huile d'olive en Espagne : systèmes agroalimentaires localisés, gouvernance et externalités territoriales - Javier Sanz Cañada.	237
Développement territorial en zones rurales métropolitaines : rôle des produits agroalimentaires de qualité dans la région de Madrid - Consuelo del Canto Fresno et Susana Ramírez García	255
Maghreb	
Le développement des produits du terroir au Maroc : quelques préalables - Rachid Hamimaz	271
La difficile gouvernance de la valorisation des produits de terroir : Cas de l'orange maltaise de Tunisie –Jemaïel Hassainya	281
Méditerranée orientale	
Renforcement des capacités pour la démarche de reconnaissance de la qualité des produits typiques en Méditerranée : le cas de l'Atlas des produits traditionnels du Liban - Annarita Antonelli	301
Produits de terroir et développement local en Algérie – cas des zones rurales de montagnes et de piémonts –Zoubir Sahli	305
Le jardin méditerranéen : un concept à promouvoir au Liban - Fady Asmar	339
Les indications géographiques en Turquie - <i>Gonca Ilıcaltı</i>	343
Les liens entre l'ancrage territorial et la patrimoine historique : conditions d'émergence des produits de qualité et d'origine agroalimentaires en Turquie - <i>Yavuz Tekelioğlu , Selma Tozanlı, Rana Demirer</i>	347
Le fromage d'Obruk – <i>Zafer Yaşar</i>	363
Pourtour méditerranéen	
Les enjeux d'une gouvernance des filières locales des produits d'origine et de qualité : le cas de certains terroirs du pourtour méditerranéen (synthèse) - Marc Dedeire	369
Epilogue	377





Programme du séminaire d'Antalya 2010

2ème Séminaire international d'Antalya

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES, DYNAMIQUES SOCIO-ECONOMIQUES ET PATRIMOINE BIO-CULTUREL EN TURQUIE ET DANS LES PAYS MEDITERRANEENS

Organisé conjointement par

Le Centre de Recherches des pays Méditerranéens, Université Akdeniz, Antalya-Turquie
Le Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM)
L'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (IAMM, France)
L'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (WIPO, Geneve)
et
L'Institut des Brevets de Turquie (TPE, Ankara)

16 décembre 2010

9:00 – 10:00 – Allocutions d'inauguration

Yavuz Tekelioğlu, Président du comité d'organisation du séminaire
Selim Çağatay, Directeur du centre de recherches des pays méditerranéens, Université Akdeniz
İsrafil Kurtcephe, Président de l'Université Akdeniz
Habip Asan, Président de l'Institut des Patentes de Turquie (TPE)
Vincent Dollé, Directeur du CIHEAM-Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier
Emilie Vandecandelaere (FAO, Italie)
Violetta Jalba Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (WIPO)
Ertuğrul Gunay, Ministre de la Culture et du Tourisme

10:00 -10:15 – Pause café

10:15 - 12:15 – 1^{ère} Séance Président : Fulya Sarvan, (Université Akdeniz, Turquie):
rapporteur : Didier Chabrol (CIRAD, Paris, France)

Indications géographiques : regards institutionnels

Alexandra Ognov (INAO - Service des produits AO-Bi) : *Elements clés dans la reconnaissance des IG ; exemples en France*
Violetta Jalba (WIPO, Genève, Suisse) : *The International Legal Frame work for the Protection of Geographical Indications*
Guillem Calvo Vanderlamma (Unesco) : *Conditions de conservation/préservation de l'agro-biodiversité*
C. Giacomini (Université Parma) : *Produits de terroir et indications géographiques : positionnement, portée et cadre socio-institutionnel*

Emilie Vandecandelaere (FAO, Italie) : *Institutions and conditions for GIs as tools for territorial development and preservation of local resources; lessons learnt from field projects*

Serap Tepe (TPE, Turquie) : *L'importance économique des indications géographiques*

12:15 – 14:00 – Déjeuner

14:00 – 16:00 – 2^{ème} **Séance Présidente : Laurence Bérard** (CNRS, France)

rapporteur: Jean-Pierre Boutonnet (INRA/Montpellier, France)

Indications géographiques : biodiversité/diversités biologiques

Mohamed Ater : (Université Abdelmalek Essaâdi, Maroc) *Agrodiversité des agroécosystèmes traditionnels du pays Jbala (Rif)*

Roland Pérez (université Montpellier I, France) : *La sauvegarde du patrimoine bioculturel et la gestion des ressources naturelles par l'action collective : les apports d'Elinor Ostrom*

Demir Özdemir (Université Adnan Menderes, Turquie), Eren Durmus (Université Akdeniz, Turquie) : *Une proposition pour soutenir la préservation des ressources génétique des animaux de ferme en Turquie: les exemples de Denizli et Gerze*

Pascal Lachaud (FNAB, France) : *La restauration collective biologique et son impact sur les territoires, la biodiversité, la ressource en eau et la justification économique de cette démarche*

Véronique Desbois (CEFE/CNRS, Montpellier, France) : *Remobilisation des savoirs oléicoles et biodiversité*

16:00– 16:15 – Pause café

16:15 – 18:30 – 3^{ème} **Séance Président : Mehmet Sakir Ersoy** (Université Galatasaray, Turquie) , **rapporteur: Marc Dedeire** (Université de Montpellier III, France)

Indications géographiques : territoires et actions collectives

Théodosia Antopoulou (Université du Panthéon, Athènes, Grèce) : *'Indications géographiques et dynamiques de développement territorial. Le difficile passage des coordinations tacites aux démarches collectives de valorisation patrimoniale'*

Zoubida Charrouf (Université Mohamed V, Rabat, Maroc) : *IGP argan, un produit emblématique pour valoriser le travail des femmes*

Valériano Rodero Gonzalez (Université de Salamanca, Espagne) *Importance de la production agroalimentaire de qualité dans le développement des zones rurales*

Daniel Coq Huelva (Université de Seville, Espagne) : *L'Appellation d'Origine de l'huile d'olive d'Estepa (Andalousie, Espagne)*

Yavuz Tekelioglu (Université Akdeniz, Turquie), Rana Demirer (Université Akdeniz, Turquie) : *IG en Turquie : le cas du fromage d'Ezine*

18:30 – Inauguration du salon des produits de terroir et cocktail

17 décembre 2010

9:00 – 10:45 – 4^{ème} **Séance Président : Vincent Dollé** (IAM Montpellier, France),

rapporteur : Emilie Vandecandelaere (FAO, Rom,e Italie)

Indications géographiques : stratégies d'acteurs

Jean-Louis Rastoin (Montpellier SupAgro, France), Fatiha Fort (SupAgro Montpellier France) : *Marques, IG et labels « terroirs » : quelle stratégie de création de valeurs pour les entreprises « territorialisées »*

Domenico Dentoni (Université de Wageningen, Hollande): *Small farms building global brands with social Networks*

Didier Chabrol (CIRAD, Paris, France) : *Ebly® et petit épeautre de Haute-Provence : deux innovations, deux parcours contrastés, deux rapports différents au patrimoine*
Roberto Fanfani (Université de Bologne, Italie): *Agrifood district in the new millennium:the case of Parma Ham*
Abderraouf El Antari (INRA, Marrakech, Maroc) : *Huile d'olive Tyout Chiadma la première Appellation d'Origine Protégée du Maroc – un modèle et une incitation institutionnels*

10:45 - 11:00- Pause café

11:00– 12:30 – **5^{ème} Séance Président : Gérard Gherzi** (MSH, Montpellier, France),
rapporteur : Selma Tozanlı (IAM, Montpellier, France)

Indications géographiques : échanges culturels

Gilles Allaire (INRA, Toulouse, France) : Produits de terroir : *dimensions culturelles et attentes sociétales*

Claude Challita (Liban) : *Les comportements des Libanais vis-à-vis des produits agroalimentaires typiques*

Mehdi Moalla (Université de Tunis, Tunisie) : *Tourisme rural et rôle des cognitions environnementales dans la différenciation des produits locaux territorialisés*

M. Berriane, M. Aderghal (Université Mohamed V, Rabat, Maroc) : *Tourisme rural et produits de terroirs au Maroc Antagonisme et/ou complémentarité ?*

Hanane Abichou (Université de Nantes, France) : *L'avènement du tourisme patrimonial comme source de commercialisation rentable de l'identité : cas de la Tunisie*

12:30 – 14:00 – Déjeuner

14:00 – 16:15 - **6^{ème} Séance Président : Roland Pérez** (université de Montpellier I, France),
rapporteurs: Abdelmajid Moukli (INRA,Marrakech, Maroc), **Hélène Ilbert**
(IAM, Montpellier, France)

Indications géographiques : Témoignages de quatre coins du continent liquide

Consuelo del Canto Fresno (Université Complutense, Madrid, Espagne): *The use of various strategies in the same geographical space*

Naziha Karmoun (Institut de l'olivier, Sfax, Tunisie) : *L'expérience tunisienne dans l'élaboration des signes de qualité dans le domaine de l'huile d'olive*

Ernesto-Garcia Alvarez et all. (Université Complutense, Madrid, Espagne) : *La nécessité d'une nouvelle impulsion sociale de la production viticole dans la wilaya d'Ain Temouchent (Algérie)*

Cheima Kortas Brahim (ISA, Chott Mariem, Tunisie) : *Territoires et Terroirs de vigne : les paysages viticoles des fermes coloniales de la plaine de Grombalia*

Hasnaa Harrak (INRA, Marrakech, Maroc) : *Développement d'une Indication Géographique des dattes de l'oasis d'Akka au Maroc*

16:15 – 16:30 – Pause café

16:30 – 17:30 – **7^{ème} séance Présidente : Hélène Ilbert** (IAM, Montpellier, France),
rapporteur : Salgur Kançal (Université de Galatasaray, Turquie)

Indications géographiques : regard des juristes et des institutionnels

Leo Bertozzi, (Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, Parma, Italie), *Le Parmigiano-Reggiano : une AOP entre tradition et marché*

Valérie Varnerot (Université de Picardie Jules Verne, France) : *Vers une extension de la notion d'indication géographique l'émergence d'un droit à l'indication de l'origine*

géographique des ressources

Burçak Yıldız (Université d'Ankara) : *Protection des IG des pays méditerranéens selon le droit turc*

Seher Açıkel (TPE, Ankara) : *La portée économique et les systèmes de protection des indications géographiques en Turquie*

17:30 – 19:00 - **8^{ème} Séance Président : Selim Cagatay** (Université Akdeniz Antalya, Turquie),
rapporteur : Théodosia Antopoulou (Université du Panthéon, Athènes, Grèce)

Indications géographiques : connections, capitalisation des connaissances

Dominique Barjolle Musard (EPF, Suisse), Emilie Vandecandelaere (FAO, Italie) : *FAO methodology to inventory origin-linked products and identify potential for development*

Collectif MediTer : *Terroirs Méditerranéens : Environnement, Patrimoine et*

Développement, présentation du projet de Laboratoire Mixte International MediTer

Annarita Antonelli (IAM, Bari, Italie) : *La formation et la recherche pour la valorisation des produits typiques et traditionnels en Méditerranée*

18 décembre 2010

9:00 -10:15 – **9^{ème} Séance Président : Roberto Fanfani** (Université de Bologna Italie),
rapporteur : Gilles Allaire (INRA Toulouse France)

Indications géographiques : regards critiques

Salgur Kançal (Université de Galatasaray, Turquie) : *Produit du terroir : Utopie et norme*

Lahcen Kenny (IAV Hassan II Maroc) : *L'expérience du Maroc dans les IGs : succès et déboires*

Antonia Koraka (IAM, Montpellier, France) : *L'aubergine tsakonique d'AOP de Léonidio». Une production identitaire perdant sa valeur économique.*

Zoubir Sahli (Université Saad Dahleb, Blida, Algérie) : *Contraintes et possibilités ouvertes à la construction d'un signe officiel de qualité : une Indication géographique pour la datte "Deglet Nour" de Timacine (sud-est algérien)*

10:15 – 10:30 – Pause café

10:30-12:30 – Regards croisés et conclusions

président : Jean-Louis Rastoin (Montpellier SupAgro, France)

Points de vue :

Dominique Chardon (Terroirs et Cultures, France),

Leo Bertozzi, (Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, Parma, Italie),

Joan Reguant (Fundacion Diets Mediterranea, Barcelon Espagne),

Zoubida Charrouf (Université Mohamed V, Rabat, Maroc),

Discussion :

Marc Dedeire (Université de Montpellier III, France),

Helene Ilbert (IAM-Montpellier, France)

Débat avec l'ensemble des participants

Clôture du séminaire :

Yavuz Tekelioğlu (Université Akdeniz, Turquie)

13:00-19:00 – Visites de terrain

Programme

3^{ème} Séminaire International d'Antalya

Gouvernance des chaînes de valeur, produits de terroir agroalimentaires et indications géographiques en Turquie et dans les autres pays Méditerranéens

10-14 Octobre 2012, Antalya-Turquie



Organisé conjointement par :

**Le Centre de Recherches Economiques des Pays Méditerranéens,
Université Akdeniz, Antalya, Turquie
Le Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes
L'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, (CIHEAM-IAMM), France
L'Institut des Patentes de Turquie (TPE)
L'Union des Chambres et des Bourses de Turquie (TOBB)
et par
la Bourse de Commerce d'Antalya**

Soutenu par

**Le Ministère de la Culture et de Tourisme de République de la Turquie et
la Chaire Unesco et le Réseau Unitwin en Alimentations du monde,
Montpellier SupAgro et
l'Institut de Prospective Economique du Monde Méditerranéen, Ipemed, Paris**



3^{ème} Séminaire International d'Antalya

Gouvernance des chaînes de valeur, produits de terroir agroalimentaires et indications géographiques en Turquie et dans les autres pays méditerranéens

10-14 Octobre 2012, Antalya-Turquie

Cette manifestation se situera dans le prolongement des séminaires organisés en avril 2008 et en décembre 2010 par le CIHEAM-IAMM et l'Université Akdeniz, respectivement sur les thèmes « produits de terroir, indications géographiques et développement local durable des pays Méditerranéens » et « indications géographiques, dynamiques socio-economiques et patrimoine bio-culturel en Turquie et dans les pays Méditerranéens ».

La problématique du troisième séminaire d'Antalya est axée sur la gouvernance des chaînes de valeur pour constater les contraintes et les obstacles que rencontrent les producteurs, artisans et transformateurs industriels pour accéder aux marchés domestiques et internationaux et augmenter leurs parts dans le partage de la valeur créée dans ces chaînes. Les avancées importantes dans le cadre institutionnel et administratif tant au niveau national qu'au niveau international sont incontestables. Cependant, ces avancées profitent-elles pleinement aux producteurs et transformateurs des produits de terroir bénéficiant des certifications de qualité (AOP, IG) ?

L'intérêt de ce séminaire sera de faciliter les rencontres et débats entre ces producteurs et leurs organismes professionnels avec les scientifiques et les institutionnels et de proposer des prémices de politiques publiques visant une meilleure organisation de l'offre.

L'objectif du séminaire est aussi de jeter les bases d'un réseau international sur **Les Chaînes de Valeur des Produits de Terroir Agroalimentaires et les Indications Géographiques dans le Bassin Méditerranéen** pour une meilleure organisation de ces chaînes et pour l'encouragement de la préservation de la diversité alimentaire par des modes de production respectueux de l'environnement naturel et de la biodiversité en liant les savoir-faire reçus en héritage et les innovations.

La participation des associations et organisations de producteurs des pays de l'UE et de la Méditerranée du Sud et de l'Est ainsi que des autres régions du monde sera encouragée.

Orientation générale

Le séminaire se tiendra sur quatre jours dont un jour en ateliers itinérants organisés autour de visites auprès d'opérateurs mobilisant des IG ou de producteurs des produits typiques locaux, et trois jours de conférences et de débats.

Le séminaire sera organisé par un collectif animé par l'Université Akdeniz et le CIHEAM-IAMM, comportant par ailleurs des représentants des monde académique, professionnel et associatif.

COMITE SCIENTIFIQUE

- Selim Çağatay, Président, (Université Akdeniz, Antalya-Turquie)
Yavuz Tekelioğlu, Président d'honneur, (UniversitéAkdeniz, Antalya-Turquie)
Théodosia Antopoulou (Université de Pantheon, Athene-Grece)
Filippo Arfini (Université de Parme, Italie)
Habip Asan (TPE, Institut des Patentes de Turquie)
Ayşegül Ateş (Université Akdeniz, Antalya-Turquie)
Abdelhamid Bencharif, (CIHEAM/Institut de Montpellier,France)
Laurence Bérard (CNRS Lab. Ethno-terroirs, UMR 7206 Bourg-en-Bresse-France)
Leo Bertozzi (Consorzio Parmigiano Reggiano, Reggio Emilia -Italie)
Jean-Pierre Boutonnet (IAMM, UMR Elevage Montpellier-France)
Geneviève Cortès (Universitéde Montpellier III, UMR ART-Dev Montpellier-France)
Marc Dedeire (Universitéde Montpellier III, UMR ART-Dev. Montpellier-France)
Kaan Dericioğlu (TOBB, Union des Chambres et des Bourses de Turquie, Ankara-Turquie)
Vincent Dollé (CIHEAM, Institut de Montpellier ,France)
Victor Dordio (DynMed Alentejo, Evora-Portugal)
Fatima El Hadad-Gauthier (CIHEAM-Institut de Montpellier, Montpellier-Fance)
Şükrü Erdem (Université Akdeniz, Antalya-Turquie)
M. Şakir Ersoy (Université Galatasaray, Istanbul-Turquie)
Fatiha Fort (Sup Agro, UMR MOISA Montpellier-France)
Consuelo Del Canto Fresno (Université Complutense de Madrid, Madrid-Espagne)
Vincenzo Fersino (CIHEAM, Paris- France)
Gérard Gherzi (Professeur émérite, Montpellier-France)
Dimitris Goussios (Université de Thessalie, Volos-Grece)
Rachid Hamimaz (IAV Hassan II, Rabat-Maroc)
Hélène Ilbert (CIHEAM/Institut deMontpellier ,France)
Sayım Işık (Université Akdeniz, Antalya-Turquie)
Salgur Kaçal (Université de Picardie Jules Verne ,Amiens-France)
Ali Koç (Université Akdeniz, Antalya-Turquie)
Florence Palpacuer (ISEM, Université de Montpellier I, Montpellier-France)
Jean-Louis Rastoin (Chaire Unesco et Réseau Unitwin en Alimentations du Monde, Montpellier
SupAgro, Ipemed, Paris - France)
Javier Sanz Cañada (Centre de Sciences Humaines et Sociales, CSIC, Madrid-Espagne)
Fulya Savran (Université Akdeniz, Antalya-Turquie)
Selma Tozanlı (CIHEAM/Institut de Montpellier,France)
Massimo Vittori (OriGin, Geneve-Suisse)

COMITE D'ORGANISATION

Selim Çağatay (Université Akdeniz, Antalya-Turquie, Président)
Yavuz Tekelioğlu (Président d'honneur, Université Akdeniz, Antalya-Turquie)
Habip Asan (Türk Patent Enstitüsü, Ankara-Turquie)
Cihat Alagöz (TOBB, Union des Chambres et des Bourses de Turquie, Ankara-Turquie)
Ali Çandır (Bourse de Commerce d'Antalya, Antalya-Turquie)
Rana Demirer (Bourse de Commerce d'Antalya-Turquie)
Vincent Dollé (CIHEAM/Institut de Montpellier, Montpellier-France)
Hélène Ilbert (CIHEAM/Institut de Montpellier, Montpellier-France)
Selma Tozanlı (CIHEAM/Institut de Montpellier, Montpellier-France)
Zafer Yaşar (TKDK Organisme pour le Soutien au Développement Agricole et Rural,
Karaman-Turquie)
Mehmet Zambak (Université Akdeniz, Antalya-Turquie)
Beyhan Akay (Université Akdeniz, Antalya-Turquie)

ENTREE LIBRE, INSCRIPTION OBLIGATOIRE :

selimcagatay@akdeniz.edu.tr

Les réservations d'hôtel, les frais de déplacement et de séjour sont à la charge des participants

PROGRAMME

10 octobre 2012

Arrivée à Antalya

11 octobre 2012

09:00 – 10:30 **Allocutions d'inauguration**

Yavuz Tekelioğlu, Président d'honneur du Comité d'Organisation du Séminaire
Selim Çağatay, Directeur du Centre des Recherches Economiques des pays
Méditerranéens, Université Akdeniz
Israfil Kurtcephe, Président de l'Université Akdeniz
Habip Asan, Président de l'Institut des Patentes de Turquie
Vincent Dollé, Directeur du CIHEAM-IAM de Montpellier
Rifat Hisarcıklıoğlu, Président de l'Union des Chambres et des Bourses de
Turquie
Laurent Bili, Ambassadeur de France en Turquie

10:30 -11:00 **Pause-café**

11:00 - 12:30 **Conférences introductives**

Jean-Louis Rastoin, Chaire Unesco et réseau Unitwin "Alimentations du
monde », Montpellier SupAgro & Ipemed, « *Les chaînes de valeur
agroalimentaires fondées sur la proximité : défis et perspectives
stratégiques* »
Ignazio Garau « *Citta del bio* »

12:30 – 14:00 **Déjeuner**

14:00-16:00 **Session plénière : Regard des organisations internationales sur les indications géographiques : aujourd'hui et demain**

*Président : Kaan Dericioglu - Rapporteur : Bernard Roux
Egizio Valceschini, "L'architecture institutionnelle des indications
géographiques. Quel rôle pour l'intervention publique?"*

OMC : Thu-Lang Tranwasescha, « *L'approche de l'OMC aux indications
géographiques* »

OMPI : Marie Paola Rizo, « *Le travail effectué au sein de l'OMPI en matière
d'indications géographiques* »

FAO : Ayşegül Akın, « *Le rôle de la FAO et le programme/projets sur les
produits d'origine et des indications géographiques* »

OriGIn: Massimo Vittori, « *Unité fait la force : OriGIn, l'alliance globale des
Indications Géographiques* »

16:00 -16:30 **Pause-café**

16:30 -18:30 **Session plénière : Regard des institutions nationales sur les indications géographiques : gouvernance des IG**

Président : Yavuz Tekelioğlu - Rapporteur : Vincent Dollé

Brésil : Rodrigo Moerbeck, Institut National de la Propriété Intellectuelle

France : Véronique Fouks, INAO

Italie : Filippo Arfini, Université de Parme, « *Les associations et les représentants des producteurs IG : le cas du jambon de Parme et du fromage AOP Parmigiano Reggiano* »

Turquie : Elif Betül Akin, Institut des Patentes de Turquie « *Türkiye’de coğrafi işaretler* »

USA : Jim Bingen, Université de Michigan, « *Indications géographique aux Etats-Unis d’Amérique : futures alternatives* »

19:00 **Inauguration du Forum des produits des terroirs de l’Euro-Méditerranée ».et cocktail dînatoire**

12 octobre 2012

8:30- 9:00 **Introductions aux ateliers**

Le rôle des institutions dans la bonne gouvernance des chaînes de valeur locales, Bernard Bridier, Cirad, Montpellier

Le passage de la gouvernance en interne à la gouvernance par les tiers : le cas des “petites” indications géographiques en France, Laurence Bérard, CNRS, Bourg-en-Bresse

9:00 -12:30 **Atelier sur les produits laitiers :**

Président :Fillippo Arfini Rapporteur : Selma Tozanlı

France : *Fromage de Roquefort* (Anne Richard)

Grèce : *La feta grecque : comment concilier tradition et compétitivité* (Kostas Triboukas)

Italie : *Le rôle de l’Organisme de défense et de gestion pour la gouvernance de la chaîne de valeur de l’AOP Parmigiano Reggiano* (Leo Bertozzi)

Portugal : *Fromage d’Evora AOP et fromage Serpa AOP* (Luis Torres Vaz Freire)

Turquie : *Fromage d’Ezine* (Aytaç Yıldız)

12:30 - 14:00 **Déjeuner**

14:00–17:30 **Atelier sur l’olive et l’huile d’olive:**

Président : Mustafa Tan, Conseil National d’olives et Huile d’olives, Turquie
Rapporteur : Marc Dedeire

Espagne : *Gouvernance territoriale des AOP d’huile d’olive andalouses : qualité, innovation et commercialisation dans l’AOP « Estepa »* (Seville et Cordue) (J.Moisés Caballero, Javier Sanz Cañada)

Grèce : *Produits AOC de Kalamata : produits leviers de développement* (K. Liris, Union des Coopératives de Messina)

Italie : *L’huile AOP Riviera ligure : expérimentation d’une gouvernance coordonnée* (Giorgio Lazzaretti Consorzio Tutela Olio DOP Riviera Ligure)

Portugal : *Huile d’olives Azeite de Moura AOP* (Luís Santa Maria)

Tunisie : *Label tunisien des huiles d’olive* (Zakaria M’had, Technopôle agroalimentaire de Bizerte)

Turquie : *Huile d’olive de l’Egée du Sud et du Golfe d’Edremit* (Veli Ercan, TARIŞ, Union des olives de table et de l’huile d’olives)

19:30 – **Dîner de Gala**

13 octobre 2012
1ère visite de terrain: Oranges et grenades de Finike
2ème visite de terrain: Viticulture dans la région d'Elmalı

- 08:00-10:00 Voyage en car à Finike
- 10:00-12:00 Visite des vergers d'orangers et de grenadiers de Finike
Visite à l'Union des Producteurs de Fruits de Finike : Celal Bülbül
Visite de l'entreprise Meysan : Akin Veziroğlu
- 12:00- 13:00 **Déjeuner**
- 13:00- 15:00 Voyage en car de Finike à Elmalı.....
- 15:00 - 17:00 Visite des vignobles de Likia et dégustation
« *La renaissance après 4 500 ans de la première ville viticole de l'histoire de l'Homme* ». La région Elmalı d'Antalya est un terroir prestigieux pour la production des vins de Likia qui veut se situer parmi les vins de qualité sur le marché britannique
- 17:00 – 19:00 Voyage en car à Antalya

14 octobre 2012

- 09:00-12:30 **Ateliers sur les fruits :**
Président : M. Sakir Ersoy - Rapporteur : Salgur Kañçal
Algérie : *Dattes Deglet Nour de Tolga, la suprématie d'un terroir et la reconnaissance d'un savoir-faire* (Fayçal Khebizat)
Espagne : *Oranges de Valencia* (Juan Bta. Juan Gimeno)
France : *Châtaignes de Périgord-Limousin* (Bertrand Guérin)
Grèce : *Organisation coopérative et dynamique de la filière des « Raisins de Corinthe »*, (Théodosia Antapoulou et Y. Panagou)
Maroc : *Clémentines de Berkane* (Fatima El Hadad Gauthier)
Portugal : *Caractéristiques et atouts pour les fruits DOP du nord de l'Alentejo : le cas de la cerise de S. Julião* (Victor Dordio)
Turquie : *Noisettes rondes de Giresun* (Özer Akbaşlı)
- 12:30-14:00 **Déjeuner**
- 14:00-15:30 Séances de restitution des ateliers et des tables rondes
- 15:30-16:00 **Pause-café**
- 16:00-17:00 Lancement du « **Réseau Méditerranéen des produits agroalimentaires d'origine et de qualité** » Vincent Dollé, CIHEAM-IAMM
- 17:00-17:30 Synthèse générale et discours de clôture