

2ème FORUM INTERNATIONAL



PLANÈTE TERROIRS

DENTELLES DE MONTMIRAIL 2008

BEAUMES DE VENISE - GIGONDAS - VACQUEYRAS

Jeudi 26 et Vendredi 27 juin 2008

DOSSIER DE PRESSE



Terroirs
&
Cultures



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture

Avec le soutien du
secteur des sciences
exactes et naturelles



Programme
sur l'Homme
et la biosphère



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



VACQUEYRAS
CAU DES CÔTES DU RHÔNE



SOMMAIRE

- **Communiqué de presse**
- **De Terroirs & Cultures à Planète Terroirs**
- **Planète Terroirs – Dentelles de Montmirail**
 - Les objectifs et les résultats attendus du global au local
 - Trois crus d'exception co-organisateurs
 - Les partenaires
 - Programme du Forum International 26 et 27 juin 2008
 - Planète Terroirs : un Forum de renommée internationale
 - Une sensibilisation préalable au grand public
 - Repas « Sous les Etoiles des Dentelles »
- **Les partenaires**

CONTACT

Eric Barraud : Délégué Général
Karine Lagarde : Chargée de mission
Aurélié Espitalier Noël : Chargée de communication

Association Terroirs & Cultures - 2 bis rue Jules Ferry - 34000 Montpellier

Tél : 04 67 63 37 95

E-mail : terroirsetcultures@yahoo.fr

Site internet : www.terroirsetcultures.asso.fr

DE TERROIRS & CULTURES A PLANETE TERROIRS

Les terroirs tracent le chemin qui fait la part belle à la diversité culturelle et biologique, aux singularités, aux Hommes. Ils orientent vers une **mondialisation à dimension humaine**, vivable et capable de créer des richesses appropriables localement. Ils donnent du sens, constituent une **alternative à la standardisation et à l'uniformisation** en s'appuyant sur des produits alimentaires et artisanaux d'origine, des services et des paysages.

Les terroirs, espaces vivants et innovants, **contribuent à la sauvegarde et à la valorisation des patrimoines matériels et immatériels**, à la création d'itinéraires de développement et de systèmes alimentaires localisés.

Agir sur les terroirs, c'est s'inscrire dans **un projet dynamique et innovant**, dans une logique ouverte **d'essor économique et social** ; loin d'une attitude nostalgique enfermée dans un passé et un protectionnisme figé. Le terroir est un projet fondé sur une perspective volontariste. **Quand la mondialisation s'adresse aux Organisations, les terroirs s'adressent aux Hommes.**

Avec Terroirs & Cultures nous oeuvrons pour **la reconnaissance et la valorisation des terroirs dans le monde**. La reconnaissance internationale du terroir et plus généralement des productions localisées est **un enjeu d'avenir** pour des communautés humaines et de nombreux produits, biens et services.

Terroirs & Cultures : une association pour les terroirs du monde

L'association Terroirs & Cultures a été créée en janvier 2003 et est présidée par Dominique Chardon. Elle rassemble des paysans (éleveurs, vigneron, arboriculteurs), des chercheurs, des universitaires, des géographes, des cuisiniers..., tous convaincus que les terroirs ouvrent une nouvelle **voie de développement durable et viable pour nos sociétés**, en France, mais aussi dans les pays d'Europe et du monde.

Ils sont de ceux qui participent activement aux travaux de l'association :

- Dominique Chardon, **Paysan**, Bellegarde (Costières/Gard),
- Franck Alexandre, **Vigneron**, Gigondas (Cotes du Rhône/Vaucluse) ;
- Claude Béranger, **ancien Directeur scientifique de l'INRA**, Paris ;
- Michel Bras, **Restaurateur**, Laguiole (Aubrac/Aveyron) ;
- Henri Carsalade, **Président d'Agropolis International**, Montpellier ;
- Madeleine Ferrières, **Historienne** à la faculté de Lettres d'Avignon ;
- Philippe Lacombe, **ancien Directeur scientifique de l'INRA**, section sciences sociales, Paris ;
- Jacques Lefort, **ancien Président scientifique d'Agropolis-Museum**, directeur honoraire CIRAD ; Montpellier ;
- Denis Sautier, **Cadre de recherche en agro-alimentaire** CIRAD, Montpellier
- José Muchnick, **Directeur du Gis/Syal**, INRA ;
- Jean-Robert Pitte, **Professeur de géographie et d'aménagement du territoire** à l'Université Paris IV - Sorbonne;

- Jacques Puisais, **Président de l'Institut Français du Goût**, nutritionniste et œnologue, (Chinon/Indre et Loire) ;
- André Valadier, **Eleveur**, Président de la Coopérative Jeune Montagne Laguiole (Aubrac/Aveyron).
- Jean-Luc Chauvel – **Eleveur** , Ste Florine (Loire)
- François Rossin – **ancien Chef d'inspection de la coopération internationale** au ministère de l'Agriculture et de la Pêche
- Laurent Paillat – **Paysan** (Bellegarde)

Nos quatre priorités

Face aux ravages multiples de la mondialisation, Terroirs & Cultures veut amener à une prise de conscience, ouvrir de nouveaux chemins pour l'avenir. Terroirs & Cultures s'est donnée pour objectifs de :

1. Promouvoir et faire reconnaître les terroirs du monde pour leur intérêt majeur dans la protection des diversités biologiques et culturelles de la Planète tout en étant facteur d'une véritable alternative économique pour de nombreuses populations. Nous portons à ce titre une attention toute particulière au maintien des différentes cultures alimentaires, des identités locales et par delà à l'identification et à la mise en avant de l'origine des produits et des services.
2. Initier et favoriser de nouveaux itinéraires de développement durable - donc nourricier - et oeuvrer à l'émergence d'initiatives et de préconisations permettant l'alimentation des peuples et la durabilité économique des territoires et des produits de terroirs dans le monde. Ces « chemins de renaissance » s'appuient sur les communautés humaines, leurs savoir-faire locaux et leurs capacités à s'enraciner et à faire vivre le patrimoine local. Ils exigent éthique et responsabilité. Ils placent l'Homme au cœur des choix.
3. Veiller à ce que l'aménagement des territoires, les modes de production, de transformation et de commercialisation respectent le vivant, préservent et enrichissent les terroirs, leur patrimoine et leur environnement, entretiennent la biodiversité et valorisent les qualités - notamment organoleptiques des produits - et ce dans l'intérêt du consommateur et du citoyen.
4. Favoriser et organiser une réflexion scientifique, un débat et des échanges autour du concept de terroir conçu comme une réalité complexe : sociologique, économique et culturelle, du local au global, et sur les enjeux du durable et du maintien des diversités .

PLANETE TERROIRS : UN PARTENARIAT EXCEPTIONNEL ET SPECIFIQUE AVEC L'UNESCO, DE NOMBREUX INSTITUTS DE RECHERCHES ET DES ACTEURS DE TERROIR

Nous partageons ces ambitions avec l'UNESCO qui soutient notre association et collabore activement à nos activités.

La Charte Internationale des terroirs adoptée en décembre 2005 a été le premier pas de notre engagement pour cette voie de développement alternative. Adoptée lors de la tenue des premières « Rencontres Internationales - Planète Terroirs » au siège de l'UNESCO à Paris, **elle a permis à Terroirs & Cultures d'initier la dynamique « Planète Terroirs »**.

Fondée sur un **partenariat spécifique établi avec l'UNESCO** elle s'est renforcée en septembre 2006 avec l'organisation du premier « Forum International - Planète Terroirs - Aubrac 2006 » à Laguiole en Aveyron.

Dernièrement, à **l'occasion de la Conférence Générale de l'UNESCO** qui s'est tenue du 16 octobre au 3 novembre 2007 à Paris, pour sensibiliser les 191 Etats Membres à nos actions et à nos projets, nous avons présenté **une exposition sur le concept, les fondements et la dynamique « Planète Terroirs »** au sein de l'exposition générale de l'UNESCO : « La planète terre : des lieux vus de l'espace ». Une **session d'information** a été organisée le 17 octobre afin de présenter nos réflexions, les démarches engagées communément et le projet de recherche-action.

Sous l'impulsion du Comité Scientifique de Terroirs & Cultures, de nombreux **instituts de recherche** : Agropolis International, CIRAD, CNRS ; Gis/Syal ; INRA ; CEMAGREF ; CIHEAM, Maison des Sciences de l'Homme... des **universités** : SUPAGRO Montpellier, ENITA Clermont-Ferrand, **des centres de formation, des organisations agricoles et rurales...** de tout ordre se sont **associés à notre démarche**.

« Planète Terroirs » une Dynamique en marche :

Une dynamique et des actions pour constituer un réseau actif de compétences pour permettre la médiation et le partage des savoirs et des expériences entre acteurs et chercheurs du monde entier. Il doit être la base d'**une plateforme d'actions pour tous les acteurs des terroirs**. C'est d'ores et déjà **un véritable centre international de ressources permanent qui, sous notre impulsion, commence à voir le jour**. L'organisation tous les dix-huit mois du **Forum International « Planète Terroirs »** en est la clef de voûte.

Etre actif au sein de la Dynamique « Planète Terroirs », c'est intégrer un réseau et agir pour :

1. Valoriser les HOMMES des terroirs, leurs savoirs, leurs savoir-faire, leurs cultures, leurs expériences ainsi que les terroirs et les produits de terroir.
2. Proposer un Projet économique alternatif.
3. Faire prendre en compte les multiples enjeux des terroirs du local au global.
4. Faire entendre la voie des terroirs auprès des décideurs et des instances régionales, nationales et internationales.
5. Construire et initier de nouveaux itinéraires de développement durables autour des multiples dimensions de terroirs.
6. Développer la recherche et l'innovation sur les terroirs du monde.

7. Rassembler les acteurs pour constituer un réseau opérationnel international d'échanges et de partages d'acteurs et de chercheurs pour mutualiser et valoriser leurs savoirs et croiser leurs compétences.
8. Favoriser la communication sur les terroirs, les produits, biens et services de terroir et leurs acteurs.
9. Engager des actions de formation pour transmettre les différents savoirs théoriques et pratiques, les valeurs locales (et) universelles, les patrimoines culturels associés aux terroirs.
10. Permettre la mise en place d'un centre de ressources.
11. Recréer du lien et du collectif sur les terroirs du monde par des échanges spécifiques et privilégiés.
12. Développer et participer aux actions « Planète Terroirs » : Le Forum, Les Rencontres Internationales, Les Entretiens, Les Rencontres thématiques, L'Université Saveurs & Savoirs

« PLANETE TERROIRS – Dentelles de Montmirail 2008 »

Au cœur des enjeux du développement durable, vers une mondialisation dans la diversité : Les terroirs

Jeudi 26 et Vendredi 27 juin 2008 – Beaumes de Venise, Gigondas, Vacqueyras

Le Forum International « Planète Terroirs – Dentelles de Montmirail 2008 », est patronné par l'UNESCO et le ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Il a reçu le Label de la Décennie de l'Education en vue du Développement Durable du Comité français de la Décennie des Nations Unies. Il est parrainé par la Division des Sciences Ecologiques et de la Terre de l'UNESCO et reçoit le soutien de très nombreux partenaires. Il **regroupe** les chercheurs de sens, les arpenteurs des terroirs, les entrepreneurs de tous horizons, de France, de Méditerranée et du Monde, des représentants nationaux et internationaux, toutes professions et institutions confondues. **Au total, c'est un parterre d'intervenants exceptionnel qui sera présent sur les Dentelles pour intervenir et témoigner. De surcroît, au côté du représentant de l'UNESCO, M. Michel Barnier le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche honorera de sa présence le Forum et interviendra le jeudi en fin de journée.**

Dans la continuité du 1^{er} Forum International « Planète Terroirs – Aubrac 2006 », durant deux jours, en s'appuyant cette fois sur le terroir et les produits, biens et services de terroir des Dentelles de Montmirail et plus largement de la région Paca, le Vin et la Méditerranée ; imprégnés de témoignages, d'exposés d'experts et de personnalités de renom et sensibilisés aux politiques globales ; nous poursuivrons nos travaux sur les **enjeux** des terroirs. Nous aborderons les **questions** qu'ils soulèvent afin de proposer des **pistes de réflexion** et de **construire des actions** visant à forger un **avenir plus humain**, fondé sur la **culture** de la **diversité**, sur l'**affirmation**, la **reconnaissance** et le **respect des différences**.

Nous attendons plus de **250 participants tous impliqués dans les dynamiques de terroir**, acteurs directs ou indirects des terroirs, scientifiques, associations de consommateurs et de développement, organisations professionnelles agricoles et rurales, institutions des quatre coins du monde.

Le Forum est aussi le lieu de rencontres et d'expressions privilégié des partenaires du programme de recherche/action « Un projet pour les terroirs du monde ».

A- LES OBJECTIFS ET LES RESULTATS ATTENDUS DU GLOBAL AU LOCAL

Les terroirs constituent une voie d'avenir pour un développement durable et diversifié dans un cadre globalisé. Il est essentiel de :

- préciser les conditions de réussite et de durabilité des terroirs et de leurs productions,
- de favoriser une médiation et un partage des expériences et des savoirs concernés.

Il apparaît tout aussi important d'agir auprès des collectivités territoriales comme des instances nationales et internationales pour soutenir et promouvoir des politiques favorables au développement des terroirs, de leurs biens et de leurs services et à la reconnaissance et à la protection de leur diversité.

Cela doit permettre d'élaborer collectivement des propositions et des pistes d'actions pour que le terroir gagne partout en visibilité et reconnaissance.

Les résultats attendus sont donc de plusieurs ordres :

- Des savoirs, des démarches et des préconisations pouvant être diffusés et partagés internationalement
- Des positions et/ou des engagements vis-à-vis des décideurs pour une meilleure prise en compte de la voie des terroirs des collectivités territoriales à l'OMC en passant par l'UE
- Des échos médiatiques capables d'amplifier la connaissance et la reconnaissance des terroirs avec un renforcement de l'audience et de la mobilisation autour de la « Dynamique Planète Terroirs » et de l'association Terroirs & Cultures.

Au plan local : Une exemplarité pour faire référence

- La promotion du terroir des Dentelles de Montmirail, de ses produits, biens et services et de ses acteurs auprès :
 - ↳ de l'UNESCO et du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche qui accordent leur patronage et seront présents,
 - ↳ d'un public de responsables et d'acteurs de terroir,
 - ↳ d'un public de chercheurs, de scientifiques, d'universitaires,
 - ↳ des médias présents pour l'évènement
- La présentation et la mise en avant de l'exemplarité du terroir des Dentelles de Montmirail sur son histoire, son organisation économique, l'emploi engendré, ses systèmes de productions, sa gouvernance notamment paysagère, sa gestion territoriale, les savoir-faire de ses hommes et de ses femmes, la création de son « panier de biens et de services » (animations à destination du grand public et des consommateurs, tourisme, gîtes, vins, fruits, safran, artisanat, cultures...).
- La présentation, l'analyse et la mise en avant de son organisation viticole face à la crise du secteur.
- La création autour de l'organisation de cet évènement d'une dynamique locale, d'un travail commun entre les 3 crus permettant d'engager la mise en œuvre de projets communs, de fédérer plus fortement les acteurs et de réfléchir à la gouvernance locale du terroir des Dentelles.

Cette dynamique amènera à la signature de la Charte de Fontevraud.

L'adhésion à cette Charte est une première étape avant le lancement du projet d'inscription des vignobles du massif des Dentelles de Montmirail sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Ce projet est porté par les syndicats de crus et les acteurs du terroir. VITOUR, le réseau européen des vignobles du patrimoine mondial de l'UNESCO sera représenté au Forum « Planète Terroirs – Dentelles de Montmirail 2008 ». L'opportunité sera ainsi donnée aux différents acteurs locaux d'échanger avec les représentants du réseau VITOUR¹.

- Les retombées médiatiques : la tenue de cet évènement et la communication organisée pour faire sa promotion vont engendrer une importante médiatisation du terroir des Dentelles et de ses produits, biens et services.

¹ Créé à l'initiative de la Mission Val de Loire et d'Interloire, l'Interprofession des Vins du Val de Loire, le réseau VITOUR réunit sept vignobles européens inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

B- TROIS CRUS D'EXCEPTION CO-ORGANISATEURS



Histoire

Les premiers muscats furent plantés à Beaumes vers 600 avant J.-C. par les colons grecs lorsqu'ils s'installèrent dans notre région (vestiges plateau des Courens Ve siècle avant J.-C). Pline l'Ancien (23-79) écrivait dans son histoire naturelle : « le Muscat est cultivé depuis longtemps à Balme et donne un vin remarquable ». En 1248, St Louis en fit provision lors de sa 7^e croisade.

A partir de 1309, Marguerite des Baux, seigneur de Beaumes, fournissait le Pape Clément V en Avignon et la chambre apostolique possédait une muscadière.

Azstorg de Peyre, Duc de Beaumes développa les vignobles pour alimenter le palais papal en Muscat.

Les guerres de religions du Moyen Age réduisent fortement le vignoble.

Au cours des siècles, les grands du royaume, dont Henri IV, dégustent régulièrement le Muscat, mais fin du XIXe, le phylloxéra détruira une grande partie des vignes.

Début du XXe, le vignoble retrouve sa place dans le paysage des Dentelles de Montmirail et accède en 1943, à l'A.O.C. Cru des Vins doux Naturels Beaumes de Venise, pour son Muscat.

Poursuivant leurs efforts de qualité et de restructuration, les vigneron obtiennent en 2005 l'A.O.C. Beaumes de Venise Rouge, Cru de la Vallée du RHONE.

Terroir et Cépages

Conservatoire naturel des essences méditerranéennes, ce site protège un vignoble s'échelonnant de 100 à 600 m d'altitude. Ce terroir est constitué de sols issus de marnes oxfordiennes, de crétacés supérieurs et de Trias, unique en vallée du Rhône.

La variabilité des conditions géologique crée des configurations microclimatiques, agronomiques nuancées et originales, qui permettent l'expression d'une typicité viticole favorable à une diversité de cépages.

Les « Muscat petits grains », « la vigne des abeilles » comme disait Pline l'Ancien, trouve ici le meilleur équilibre entre maturité et finesse. L'élégance de ses arômes en fait le grain de beauté de la Vallée du Rhône.

Le grenache noir, cépage de base des A.O.C. de la Vallée du Rhône, résiste bien à la sécheresse et au vent. Sa richesse en composées phénoliques (fruits rouges, réglisse et épices) et sa puissance en font un cépage incontournable.

La syrah, d'origine dauphinoise, se caractérise par une couleur pourpre soutenue. Ses potentiels aromatiques (petits fruits rouges et noirs, menthe poivrée, réglisse, café) et sa tenue dans le temps, la font apprécier en assemblage.

Le mourvèdre est très exigeant en chaleur et lumière. Sa couleur, son pouvoir antioxydant, ses caractères aromatiques (fruits noirs, cuir et sous-bois) sont appréciés pour le bon épanouissement des vins.

GIGONDAS

LA VINALTUDE

Le Terroir

1250 ha, 40 000 hl/an, exclusivement sur la commune de Gigondas

Marqué par la diversité, le vignoble commence sur le plateau à 100 mètres d'altitude (de grandes terrasses alluviales d'origine Mindelienne aux sols argilo-sableux), puis s'étage autour du village pour finir par des coteaux abrupts (vignoble en terrasses sur des sols marno-calcaires) jusqu'à 430 mètres sur les contreforts des Dentelles de Montmirail, étonnantes et majestueuses pyramides de calcaire gris découpées dans le ciel bleu.

Cette géologie tourmentée induit des expositions très diverses et les Dentelles sont le principal vecteur d'un microclimat des plus intéressants. Elles provoquent des brises montantes et descendantes, qui tempèrent les pics de températures. Pour la majorité du vignoble, l'exposition Ouest/Nord-Ouest donne une aération parfaite et évite les chaleurs excessives de l'été.

Histoire

Au coeur du triangle Carpentras, Orange et Vaison-la-Romaine, le village de Gigondas s'est d'abord appelé Jucunditas qui signifie joie et allégresse en latin. On attribue aux vétérans de la seconde légion romaine et fondateurs de la « Colonia Julia Arausio » (ville d'Orange, au 1er siècle avant JC) la création des premiers domaines viticoles. Dès le 12ème siècle, Gigondas appartient aux Princes d'Orange et suit le sort de leur Maison jusqu'en 1731, année où la principauté fut rattachée à la France. A la fin du 19ème siècle, après les attaques de phylloxéra qui touchent tout le vignoble français, les cultures d'oliviers se développent à Gigondas. Mais les oliviers ne vont pas résister aux grandes gelées de l'hiver 1956. Ils seront alors remplacés par la vigne qui, depuis le début des années 60, a reconquis tous les coteaux. Si la vigne a trouvé très tôt ses terres d'élection à Gigondas, les vins ont connu leur consécration en 1971, année d'obtention de l'appellation «Gigondas, Cru des Côtes du Rhône».

Caractéristique des vins

Couleurs : rouges et rosés

Les Cépages : Grenache noir majoritaire, Syrah, Mourvèdre, Cinsault et Clairette.

Le Gigondas rosé représente une petite production (moins de 5%) mais il mérite le plus grand intérêt tant il est remarquable par son ampleur en bouche. Sa robe est d'une couleur très soutenue, rose aux reflets violacés. Son nez explose de parfum d'amande et de petits fruits cuits. Sa bouche est à la fois capiteuse, généreuse et équilibrée. Le Gigondas rosé pourra alors vous étonner à l'apéritif ou régner sur tout un repas.

Le Gigondas rouge, pour sa part, présente une couleur chatoyante, comme ensoleillée, qui va du rubis au grenat foncé. Au nez, il dévoile un bouquet de fruits rouges (cerise bigarreau, fraise écrasée) et de fruits noirs très mûrs (mûre, cassis, myrtille) dans sa jeunesse. Il évoluera vers des nuances sauvages de sous-bois et de truffes. En bouche, le Gigondas rouge est corsé avec une attaque charnue. Son terroir si complexe lui permet une grande palette aromatique entre arômes fruités (pruneau, figue) et notes épicées (poivre blanc, garrigue, thym, réglisse). Il évolue favorablement avec le temps et s'affine au cours de son élevage. En cave, les rouges, à maturation lente, sont de grands vins de garde. D'une aptitude au vieillissement évidente, ils ont la faculté de concilier concentration, équilibre et finesse. Colorés, structurés et longs en bouche, ils offrent un bouquet riche, aux arômes fins et épicés.



Histoire d'une notoriété

L'histoire de Vacqueyras résume parfaitement son caractère à la fois ancré dans la mémoire du temps et contemporaine dans son dynamisme et sa modernité. Vacqueyras, en provençal Vaqueiras, du nom du latin Valléa Quadreria, Vallée des pierres, a une origine ancienne. On trouve sur son territoire des vestiges de l'époque préhistorique et gallo romaine. La polyculture a été très longtemps de mise, mélangeant à la vigne l'olivier, le blé et, à partir du XIX^{ème} siècle, la garance et le mûrier pour l'élevage des vers à soie. Le vignoble fut recréé au XIX^{ème} après son anéantissement par le phylloxéra. Au XX^{ème} siècle, les vacqueyrassiens se tournent définitivement vers la culture de la vigne. C'est au travers de cette activité que Vacqueyras acquiert ses lettres de noblesses en Appellation locale le 22 février 1990. Cette accession à la catégorie suprême des crus est l'aboutissement de 50 ans de travail. En effet, des générations de vigneron passionnés ont mis en œuvre tout leur savoir-faire afin d'exalter au maximum dans leur vin les possibilités offertes par le terroir (sol et climat) et les cépages.

Un terroir d'exception

Terre de garrigues, la diversité géologique des sols confère à Vacqueyras un caractère exceptionnel. La vigne plonge ses racines dans des terrains d'origine tertiaire et quaternaire. Au tertiaire, la méditerranée a déposé dans le vaste golfe rhodanien des épaisseurs considérables de sable, qui en se désagrégeant, ont donné des sols sablonneux, parfois caillouteux en surface. Au quaternaire, les épisodes ont marqué l'érosion et les dépôts dans les Vallée préalpines. La rivière Ouvèze a déposé des nappes de cailloux roulés, que l'on retrouve sur les « Hautes-Garrigues » à l'ouest de l'appellation. Ces sols argilo-caillouteux, véritables protections face au dessèchement estival excessif, reposent sur un cailloutis filtrant, qui recouvre des formations géologiques plus anciennes. Les vignes implantées sur les terrasses et les coteaux souvent caillouteux permettent la production de vins fins à faible rendement de raisins, très concentrés en tanins, couleurs et arômes.

Trois couleurs à déguster : Rouge, Rosé et Blanc

Il est important de rappeler que Vacqueyras est le seul cru « rive gauche » des Côtes du Rhône à produire des vins d'AOC des 3 couleurs Rouge, Rosé et Blanc. A l'œil, le rouge possède une robe profonde, d'un joli rouge à nuance rubis pour les vins jeunes jusqu'au grenat profond pour les vins de garde. Le rosé est coloré, un peu doré et le blanc est d'un beau jaune clair. Au nez, le rouge est un ensemble odorant de fruits mûrs, cerise noire et noyau où se mêle une pointe de réglisse. Quant au rosé, il dégage un bouquet fruité et le vin blanc un nez floral. En bouche, les vins rouges sont charpentés puissants et riches. On retrouve des arômes de fruits rouges, d'épices et de poivre blanc. Le réglisse et les notes minérales ou animales se développent au fil du temps. Les rosés ont une silhouette ample et une saveur généreuse et fruitée et les blancs, aux touches d'agrumes et de fruits exotiques, présentent suffisamment de gras et de fraîcheur pour atteindre l'équilibre.

C- UN PARTENARIAT EXCEPTIONNEL

Ce deuxième Forum est marqué par un partenariat exceptionnel qui témoigne de l'importance et de la portée de cette démarche:

- **Des institutions nationales et internationales :**
 - UNESCO avec le soutien du secteur des Sciences exactes et naturelles
 - Le réseau MAB
 - Ministère de l'Agriculture et la Pêche
 - INAO
- **Des collectivités territoriales :**
 - Conseil Régional PACA,
 - Conseil Général 84,
 - Mairie de Beaumes de Venise,
 - Mairie de Gigondas,
 - Mairie de Vacqueyras,
 - Mairie de Lafare,
 - Mairie de Suzette,
 - Mairie de la Roque Alric,
 - Communauté d'agglomération Ventoux – Comtat Venaissin
- **Des acteurs du terroir des Dentelles de Montmirail pour la réalisation et l'ancrage local du Forum :**
 - Conservatoire de Beaumes de Venise ;
 - Syndicat des vignerons de Gigondas ;
 - Syndicat des vignerons Vacqueyras ;
 - *Cave des vignerons de Beaumes de Venise, Balma Venitia,*
 - Gigondas la Cave
 - Les Vignerons de caractère - Vacqueyras
 - Les offices du tourisme des 3 communes
 - Coopérative agricole et moulin à huile La Balméenne
- **Des organisations professionnelles, des inter-professions, des associations et des ONG**
 - Inter Rhône,
 - Confédération nationale des appellations d'origine contrôlée - CNAOC
 - Chaire Unesco – Culture et Tradition du Vin
 - Académie du Vin de France
 - Conseil national des appellations d'origines laitières - CNAOL
 - CIEPAC
 - AVSF,
 - oriGIn,
 - Les Sites Remarquables du Goût
 - Parcs Naturels régionaux de France
 - CORAM

- **Des équipes scientifiques internationales**
 - Agropolis International,
 - GYS-SIAL (Agropolis International, INRA, CIRAD, Université de Montpellier 1, Université St Quentin)
 - CIHEAM et IAM de Montpellier
 - MSH de Montpellier
- **Des Universités et des centres de formation**
 - MFR Provence Languedoc
 - SUPAGRO,
 - Université du Vin de Suze la Rousse,
 - Université d'Avignon,
 - Master Histoire de la Culture de l'alimentation de l'Université de Bologne

D- PROGRAMME DU FORUM INTERNATIONAL, 26 ET 27 JUIN 2008

JEUDI 26 JUIN 2008

Matinée - Salle des fêtes de Beumes de Venise

Les séances plénières du Forum seront animées par **Pascale Moity-Maïzi**, Maître de Conférences en Anthropologie - Institut des Régions Chaudes, SUPAGRO Montpellier.

9h30 : Accueil des participants autour d'un pôle méditerranée de restauration

10h00 : Ouverture du Forum « Dentelles de Montmirail 2008 » par :

Dominique Chardon, Président de Terroirs & Cultures,

Franck Alexandre et Maxime Bernard, Représentants des Terroirs des Dentelles de Montmirail,

Christian Gonnet, Maire de Beumes de Venise et Président de la Communauté d'agglomération Ventoux – Comtat Venaissin

Michel Vauzelle, Président du Conseil Régional Provence Alpes Côtes d'Azur.

10h30 : Des Rencontres Internationales de l'Unesco aux Forums de l'Aubrac et des Dentelles de Montmirail : Les terroirs, une réponse aux problématiques de développement durable et local ; une mise en œuvre complexe et une reconnaissance à conforter.

André Valadier, Président de la Coopérative Jeune Montagne (Aveyron), Vice Président de Terroirs & Cultures

Salvatore Arico, Docteur, spécialiste de la Biodiversité, Division des sciences écologiques et de la terre de l'Unesco.

11h00 : La place des terroirs dans les enjeux d'aujourd'hui

E0- « Quel futur pour la planète ? » Eléments du « Bilan entretien XXIème siècle »

Jérôme Bindé, Directeur de l'Office de la prospective de l'UNESCO.

E1- Table ronde « L'avenir des terroirs dans les enjeux alimentaires, agroalimentaires et du développement durable, leur place dans les politiques européennes »

animée par **Michel Petit**, Professeur associé à l'IAMM, ancien Directeur de l'Agriculture de la Banque Mondiale, spécialiste des politiques agricoles et des négociations internationales **avec :**

Tomas Garcia AZCARATE, Chef d'unité Produits horticoles dans la Direction Economie des marchés agricoles de l'Union Européenne,

Jean Louis RASTOIN, Enseignant chercheur à Supagro Montpellier,

Henri CARSALADE, Président d'Agropolis International, ancien Sous-Directeur Général du Département de la coopération technique de la FAO.

Alain IGNACE, Vigneron, Président de la cave coopérative de Beumes de Venise, Balma Venitia.

E2- Le Vin et la Mondialisation.

Jean-Pierre PERRIN, Président de l'Académie du Vin de France

Warren MORAN, Professeur de géographie, Université d'Auckland Nouvelle Zélande.

13h00 : Introduction aux travaux neuf ateliers thématiques : « **Quelles conditions pour que la voie des terroirs s'exprime et soit un véritable outil au service des trois piliers du développement durable** (Economie – Social - Environnement) ».

13h30 : **Départ sur les lieux des 9 ateliers/visites**

Déjeuner dans les terroirs des Dentelles

Buffet méditerranéen sur les lieux des ateliers/visites avec présentation de produits de terroirs. En introduction ou en accompagnement : information sur les terroirs, les appellations et les produits de terroir des Dentelles de Montmirail et de la région Provence Alpes Côtes d'Azur.

Après midi : Ateliers/Visites dans le Terroir des Dentelles de Montmirail

15h00 : **Travaux en 9 ateliers illustrés par des visites sur la région :**

La liste de thèmes a été élaborée et mise en discussion au Comité Scientifique en lien avec la Division des sciences écologiques et de la terre de l'UNESCO.

Le déroulement des ateliers a été élaboré sous l'égide de Claude BERANGER, Madeleine FERRIERES et Jacques LEFORT, avec l'appui des 9 animateurs, de nos partenaires scientifiques et professionnels.

- Chaque atelier s'appuiera sur la présentation d'un travail préalable organisé sous l'égide d'un Chercheur ou d'un expert, travail qui sera consultable en ligne en amont du forum sur le site www.terroirsetcultures.asso.fr
- Une visite de terrain thématique et des témoignages d'acteurs du Nord et du Sud renforceront et illustreront les apports. (*Jeudi 26 juin 2008*).
- Chaque atelier sera conduit selon un processus d'échanges et de discussions sous la responsabilité d'un animateur.
- Une synthèse des apports, des conclusions et des préconisations sera rédigée dans chaque atelier. Une synthèse générale des 9 ateliers/visites sera présentée en réunion plénière. (*Vendredi 27 juin 2008*).

A1. Les terroirs et produits, biens et services de terroirs dans le renouvellement des politiques publiques.

Dans quelle mesure les politiques publiques peuvent-elles soutenir, ou parfois au contraire freiner, les démarches terroirs?

Dans cette perspective on s'interrogera en particulier sur l'impact possible des orientations futures de la PAC et des relations Euro-Méditerranéennes.

Quelles stratégies peuvent alors développer les différentes catégories d'acteurs, notamment les acteurs locaux porteurs de projets de terroirs, pour influencer les politiques publiques aux niveaux international, national, régional et local?

Personnes ressources :

- **Tomas Garcia AZCARATE**, Chef d'unité Produits horticoles dans la Direction Economie des marchés agricoles de l'Union Européenne.
- **Jean-Louis RASTOIN**, Enseignant chercheur à Montpellier SupAgro, Unité Mixte de Recherche : Marchés, Organisations, Institutions et Stratégies d'Acteurs (MOISA)
- **Henri CARSALADE**, Président d'Agropolis International.
- **Pierre MEISSONNIER**, Vigneron de Beaumes de Venise, Président du CRINAO Vin Doux.
- Un représentant de la Direction de l'Environnement, du Développement Durable et de l'Agriculture du Conseil Régional Provence Alpes Côtes d'Azur.

Animateur :

- **Michel PETIT**, ancien Directeur Général de la Recherche Agronomique de la Banque Mondiale, Professeur associé à l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (IAMM).

Lieu de visite : Cave des vigneron de Beaumes de Venise – Balma Venitia

A2. Les paniers de biens et de services dans les terroirs : émergence, développement et place dans le développement local.

Cet atelier présentera la notion de panier de biens et de services d'un territoire. Ce concept peut être résumé comme suit : des consommateurs qui viennent acheter le produit phare d'un territoire, achètent un ensemble d'autres biens et services : un paysage, une location de gîte, un produit artisanal...

La constitution d'un panier de biens et de services permet de renforcer la typicité et le terroir, mais aussi le lien entre territoire et sociétés humaines (savoir-faire), ainsi que la réflexion sur la capacité de diversifier les productions. Le meilleur d'un territoire est mis en avant, il y a synergie entre les offres de biens et de services du territoire. Il constitue un avenir économique, il crée de la richesse, l'atelier s'attachera à le montrer.

Cet atelier permettra une réflexion sur la stratégie des acteurs de différents secteurs économiques d'un territoire pour la mise en place d'un panier de biens et de services et une expression des freins et des étapes clefs. Il permettra de vérifier la place du panier de biens et de services dans le développement local.

Personnes ressources :

- **Amédée MOLLARD**, Chercheur à l'INRA Grenoble, Unité Mixte de Recherche : Laboratoire d'Economie Appliquée de Grenoble (GAEL).
- **Bernard PECQUEUR**, Professeur à l'Université J. Fournier de Grenoble.
- **Dominique VOLLET**, Ingénieur Economiste CEMAGREF Clermont Ferrand.
- **André VALADIER**, Président de la Coopérative Jeune Montagne de Laguiole, Vice Président de Terroirs & Cultures
- **Abdeslam CHRIQI**, Direction provinciale de l'agriculture à Chefchaouen (réserve de biosphère intercontinentale de la méditerranée), Maroc.
- **Murielle BOUSQUET**, Directrice Nationale de l'association « Sites Remarquables du Goût ».
- **Jean Luc VERNET**, Directeur du moulin à huile La Balméenne, Beaumes de Venise.

- **Maryse PEYRONNET**, Présidente de l'Office de Tourisme de Beaumes de Venise.
- **François et Marie PILLET**, Producteurs de Safran et propriétaires de chambres d'hôte, Le Barroux.

Animateur :

- **Sylvain PAMBOUR** : Agroéconomiste, spécialiste du développement local et de la coopération décentralisée au Centre International pour l'Education Permanente et l'Aménagement Concerté (CIEPAC).

Lieu de Visite : Moulin à huile de Beaumes de Venise La Balméenne et office du tourisme.

A3. La protection juridique de l'origine, des terroirs et des produits, biens et services de terroirs : perspectives et évolution dans les terroirs du Nord et du Sud.

L'atelier traitera de l'organisation de la protection et des choix de modes de protection formelles ou informelles à l'heure de la globalisation. Il portera sur les contours plus ou moins flous des terroirs et les choix à opérer en terme de protection juridique face aux risques de délocalisation ou d'usurpation des noms.

La question de la protection des services et des paysages sera abordée, aujourd'hui seuls les produits peuvent être protégés par des Indications Géographiques (IG).

Personnes ressources :

- **Hélène ILBERT**, Socio-économiste, Enseignant-chercheur à l'IAM M.
- **Assise FIODENDJI**, Président du Comité Régional des Riziculteurs du Mono-Couffou, République du Bénin.
- **Sengdao VANGKEOSAY**, Président de l'association de soutien au développement des sociétés paysannes au Laos.
- **Massimo VITTORI**, Secrétaire Général du réseau OriGIn - Organization for an International Geographical Indications Network.
- **Jean Louis THOMAS**, Directeur de la Fédération des Parcs Naturels Régionaux de France.
- **Maxime BERNARD**, Président du Syndicat des vignerons de Vacqueyras.

Animateur :

- **Michel BLANC** : Directeur de la Fédération des Syndicats Châteauneuf du Pape, membre OriGIn.

Lieu de visite : Domaine de la Garrigue à Vacqueyras.

A4. La stratégie de formation/éducation pour développer les terroirs et produits de terroirs.

Cet atelier présentera l'offre existante et en cours d'élaboration en formations initiale, professionnelle et continue autour des terroirs. Il s'agira ensuite de réfléchir aux points clefs pour développer et favoriser les terroirs des enfants aux consommateurs en passant par les différents acteurs des terroirs.

Personnes ressources :

- **Philippe PREVOST**, Directeur des études Supagro Montpellier.

- **Valérie FONTESPIS LOSTE**, formatrice à l'Institut de Formation pour les Cadres Paysans (IFOCAP).
- **Armelle MOLINIER**, Lycée Agricole de La Roque.
- **Jérôme QUIOT**, Vigneron, Président de l'Université du Vin de Suze la Rousse.
- **Renée PAYAN**, Directrice Générale de l'Université du Vin de Suze la Rousse

Animateur :

- **Yannick NORMAND**, Directeur de la Fédération Régionale des Maisons Familiales et Rurales Provence Languedoc.

Lieu de visite : Université du Vin de Suze la Rousse.

A5. L'innovation dans la dynamique des terroirs : rôle et limites.

Comment innover sans se banaliser ? Les produits de terroir se distinguent des produits standards, non seulement par une différence de degré (mesurable pour certaines caractéristiques du produit), mais également par l'affirmation d'une identité propre c'est-à-dire une différence de nature. Pour autant la démarche de terroir, par exemple pour les produits AOC, n'a pas vocation à tout normer. Au contraire, elle vise à cibler quelques étapes-clés dans l'obtention de la typicité du produit, tout en conservant une marge de liberté aux producteurs et transformateurs. L'innovation, sous ses différentes formes (innovation - produit, innovation dans les techniques et procédés, innovation dans les modes de distribution et de vente..) joue donc un rôle essentiel dans les produits de terroir. L'évolution récente des cahiers des charges par exemple, grâce au rôle central reconnu aux collectifs professionnels concernés, montre que ce n'est pas « figé ». Et le changement technique est, plus souvent qu'on ne le croit, compatible avec la typicité des productions. Mais cet atelier se posera aussi la question des limites à l'innovation. Ces limites sont éthiques, techniques, liées à la pression sociale des consommateurs. Pour toutes ces raisons, l'Atelier montrera que les terroirs suscitent des réponses originales aux questions : Pourquoi changer ? Comment changer ? Quoi changer ?

Personnes ressources :

- **Denis SAUTIER**, Cadre de Recherche en agro-alimentaire CIRAD.
- **Salvatore ARICO**, Docteur, Spécialiste de la biodiversité, Division des Sciences écologiques et de la Terre, UNESCO.
- **Warren MORAN**, Professeur de Géographie à l'Université d'Auckland, Nouvelle Zélande.
- **Franck BOCHER**, Directeur du Lycée Agricole de La Roque.
- **Olivier BRES**, Vigneron, Vice président de la Cave des Vignerons de Caractère de Vacqueyras.
- **Alain IGNACE**, Vigneron, Président de la Cave Coopérative de Beaumes de Venise – Balma venitia.

Animateur :

- **Marie Jo DUGUE**, Agronome, spécialiste de l'appui à l'organisation des producteurs, CIEPAC.

Lieu de visite : Caveau de dégustation et cave des Vignerons de Caractère de Vacqueyras.

A6. La gouvernance des terroirs : entre réglementation, autonomie et développement local.

Cet atelier fera un point sur les instances de gouvernance de territoire existantes (Crus, Pays, Parcs Naturels Régionaux, Communautés de communes, conseil général...), leurs compétences, leurs limites, leurs instances représentatives et leur composition...et leurs équivalents dans d'autres régions du Monde.

La question de la création d'une nouvelle instance de gouvernance propre à un ou des terroirs sera posée, sa légitimité, sa nécessité, son rôle. La question de la représentation des acteurs de terroirs ou de leur absence dans les instances territoriales existantes sera abordée ainsi que celle du lien Territoire-terroir.

Personnes ressources :

- **Jean-Claude HINNEWINKEL**, Professeur de Géographie, Université Bordeaux 3.
- **Etienne LE ROY**, Professeur émérite d'anthropologie du droit, Université Paris 1 Pantéon Sorbonne.
- **Joël ROCHARD**, Chargé de la Charte de Fontevraud à l'Institut Technique de la Vigne et du Vin (ITV France).
- **Gilles VEVE**, Vice Président de la commission Aménagement de l'espace, Habitat et action foncière de la Communauté d'Agglomérations Ventoux – Comtat Venaissin (COVE)
- Un représentant de la Fédération des Parcs Naturels Régionaux de France.
- **Myriam LAIDET**, Chargée de mission Val de Loire, Chef du projet européen VITOUR
- Un représentant de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).
- **Franck ALEXANDRE**, Vigneron, Président du Syndicat des vigneron de Gigondas.

Animateur :

- **Jean Paul PELLISSIER**, Directeur Adjoint de l'IAM M.

Lieu de visite : Domaine de Durban, cave particulière au cœur des Dentelles de Montmirail.

A7. Les consommateurs, les citoyens et la dynamique des terroirs.

Les terroirs, dans leur diversité, ne seront pas valorisés durablement s'il n'y a pas de citoyens prêts à s'engager pour soutenir l'agriculture locale, au delà d'un simple achat de « produits de terroir ». Il y a en effet un risque à faire assumer aux consommateurs la responsabilité du développement durable des terroirs et les consommateurs eux-mêmes ne veulent pas être considérés simplement comme des « clients » : ce sont aussi des citoyens, acteurs de leur territoire !

L'atelier témoignera de l'intérêt renouvelé des consommateurs pour les produits de terroir, mais montrera aussi les limites d'une approche de la dynamique des terroirs pensée par et pour la consommation. Il cherchera plus largement à poser la question du positionnement de l'agriculture locale dans les dynamiques territoriales, de façon à montrer les enjeux, les difficultés mais aussi des pistes concrètes pour partenariats renouvelés autour d'une « agriculture des terroirs » : témoins, analystes et consommateurs-citoyens seront invités à échanger autour de systèmes d'activités et de distribution ancrés localement, valorisant les ressources humaines et naturelles des terroirs à travers des circuits de commercialisation de proximité en particulier. De ces échanges pourront être dégagés des leviers d'action territoriaux, publics et privés, pouvant permettre à tous, même aux consommateurs les plus démunis, de partager les produits et services de l'agriculture de leurs terroirs.

Personnes ressources :

- **Emmanuelle CHEYNS**, Chercheur au CIRAD - Département Environnements et Sociétés Unité Mixte de Recherche MOISA.
- **Bernard SAUVAIRE**, membre du bureau national de l'association de défense des consommateurs Consommation, Logement et Cadre de Vie (CLCV).
- **Philippe BOUTEILLER**, Vigneron, Président de la Fête des Vins de Vacqueyras.
- Un représentant du CETA « Accueil à la Ferme » en Provence.
- **Christophe GALON**, Vigneron, Président du Concours des Vins Jury Consommateurs de Vacqueyras.

Animateur :

- **Laurent MARSEAULT**, Animateur, formateur, consultant, Spécialiste de la gestion des groupes et de l'animation de collectifs coopératifs, Ecologistes de l'Euzière et Kaleidos-coop.

Lieu de visite : Château et circuit pédestre dans le vignoble de Vacqueyras.

A8. Le terroir, berceau de produits élitistes et/ou outil de développement local ?

Les produits de terroir sont souvent assimilés à des produits élitistes qui enrichissent ceux qui les produisent et destinés à des consommateurs aisés.

La renommée de ces produits peut participer au développement local du territoire où ils sont produits : de quelle manière, quelles expériences réussies, quelles retombées socio-économiques, quelle volonté des acteurs, ... ? Les terroirs connaissent une première définition qui peut poser question quant à la place de l'innovation, du territoire et du développement local.

Des productions vivrières à large consommation locale, peuvent elles prétendre être des produits de terroir ? Les populations locales peuvent elles en être les premières bénéficiaires ?

Cet atelier par des échanges d'expériences, des savoirs et des données économiques apportera des éclairages à ces questions.

Personnes ressources :

- **Claude BERANGER**, ancien Directeur Scientifique de l'INRA Paris, Secrétaire Général de Terroirs & Cultures.
- **Jacques FANET**, Représentant français du groupe Terroir à l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).
- **René BILLAZ**, Président d'Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières (AVSF).
- **Rami ZREIK**, Economiste agraire, Université Américaine de Beyrouth (Liban).
- **Frédéric VACHE**, Vigneron, Gigondas La Cave.
- **Bertrand BONNET**, Président du Directoire, Maison Gabriel Meffre, Gigondas.

Animateur :

- **Gérard GHERSI**, Directeur de la Maison des sciences de l'Homme de Montpellier (MSH Montpellier).

Lieu de visite : Caveau collectif de vente, caveau des gourmets et Maison G. Meffre, Gigondas.

A9. Diversité culturelle et identités locales : des leviers de développement rural ?

Cet atelier abordera la question de la promotion des identités culturelles comme facteur potentiel de développement durable en milieu rural. Ce type d'approche qui vise à relier la diversité des expressions culturelles et identitaires locales à un panier de biens et de services culturellement marqués témoigne d'une façon nouvelle d'envisager le patrimoine et plus généralement de définir la culture. Dans ce contexte, la culture devient une ressource et la diversité de ses expressions une source potentielle de compétitivité pour les territoires ruraux.

A travers des éclairages d'acteurs de terrain et des experts internationaux nous tacherons d'apporter des réponses concrètes aux questions suivantes :

- Comment concilier la conservation d'expressions culturelles et identitaires ancrées territorialement avec leurs valorisations suivant des logiques de commercialisation et d'accès au marché ?
- Comment restituer la diversité des expressions culturelles sans tomber dans des processus d'artificialisation de ces cultures ?
- Quelles sont les nouvelles formes d'articulations entre monde rural et urbain qui permettent à ces projets de territoires d'émerger et de se développer durablement ?
- Quel rôle peut jouer la valorisation des cultures alimentaires au niveau local dans ces stratégies de développement durable ?

Personnes ressources :

- **Guilhem CALVO**, Consultant agroéconomiste géographe de la Division des Sciences écologiques et de la Terre, UNESCO.
- **Claire CERDAN**, Chercheur CIRAD en poste au Brésil sur la plate-forme « Desarrollo territorial con identidad ».
- **Guillaume BASTARD**, co-organisateur du festival des musiques de terroir à Tsiombe, Sud de Madagascar.
- **Clayton FERREIRA LINO**, Président du Conseil National de la Réserve de Biosphère de Mata Atlantica, Brésil.
- **Vincent SIANO**, Directeur artistique et pédagogique, Théâtre Rural d'Animations Culturelles de Beaumes de Venise.
- **Bernard SOUCHIERE**, Vigneron, Président de Gigondas La Cave.

Animateur :

- **Marie SCHILL**, Responsable du Service des Partenaires Professionnels, Supagro Montpellier.

Lieu de visite : Les Hospices et Cheminement de sculptures de Gigondas.

Soirée

19h00 : Rassemblement des participants à la Chapelle St Christophe – Lafare :

Lecture d'un terroir : l'exemple des Dentelles de Montmirail

Éclairages paysager par **Jacques MABY** - Directeur de l'UMR Lettres et Sciences sociales de l'Université d'Avignon, **historique** par **Madeleine FERRIERES**, Historienne de l'alimentation à l'Université d'Avignon, **membre de Terroirs & Cultures**, et **géologique** par **Georges TRUC**, Géologue.

Déplacement au Domaine de Cassan

Interventions **Jean-Paul ANRES**, Maire de Lafare, **Franck ALEXANDRE**, représentant des Terroirs des Dentelles, **Dominique CHARDON**, Président de Terroirs & Cultures, **Michel BARNIER**, Ministre de l'agriculture et de la pêche

Présentation et dégustation des crus (Beaumes de Venise, Muscat de Beaumes de Venise, Gigondas, Vacqueyras) au cœur **des Dentelles de Montmirail – Domaine de Cassan - Lafare**

21h00 : « Sous les étoiles des Dentelles » - Repas de terroir créé par **Christian ETIENNE** – restaurant Christian ETIENNE et par **Bruno D'ANGELIS** – chef à l'Hôtel de l'Europe à Avignon, élaboré par **les Disciples d'Escoffier** et commenté par **Jacques PUISAIS**, Président Fondateur de l'Institut Français du Goût.

Clôture de la soirée par un Quatuor.

Matinée. Beumes de Venise

8h30 : Réunion des neuf ateliers (suite) dans des salles à Beumes de Venise :

- Finalisation du travail des ateliers en salle et rédaction des conclusions et des préconisations.

11h00 : Construire la Dynamique « Planète Terroirs »... : Séance plénière à la salle des fêtes de Beumes de Venise :

Regards de la Méditerranée et du Monde en développement sur les terroirs :

Ouverture par Jacques FANET - Représentant français au groupe Terroir de l'OIV

Première table ronde : Regards de la Méditerranée sur les terroirs :

Animation : Vincent DOLLE, Directeur de l'IAM Montpellier

Intervenants :

R. ZREIK - Economiste agraire - Université Américaine de Beyrouth (Liban).

A. CHRIQI - Directeur de la Direction provinciale de l'agriculture à Chefchaouen (Maroc),

B. FERAUT – Arboriculteur et maraîcher à Bellegarde(France) et trésorier de Terroirs & Cultures

Deuxième table ronde : Regards du Monde en développement sur les terroirs :

Animation : Denis SAUTIER, cadre de Recherche en agro-alimentaire CIRAD,

Intervenants :

S. VANGKEOSAY - Président de l'association de soutien au développement des sociétés paysannes (Laos),

A. FIODENDJI - Président du Comité Régional des riziculteurs du Mono-Couffou (Bénin),

C. FERREIRA LINO – Président du Conseil National de la Réserve de Biosphère de Mata Atlantica (Brésil),

Synthèse et perspectives par Bertrand HERVIEU, Secrétaire Général du Centre International des Hautes Études Agronomiques de la Méditerranée (CIHEAM).

Déjeuner

13h00 : Buffet à la découverte des saveurs et des terroirs du monde.

Ce buffet sera réalisé par des Disciples d'Escoffier : Richard Bagnols – L'Oulo à Mazan, Tony Tichand – 3T Traiteur à Sorgues, Pascal Poulain – Le Dolium à Beumes de Venise, André Sub et Christian Paris – Pâtisseries à Vaison la Romaine.

Après-midi - Salle des fêtes de Beaumes de Venise

14h30 : ...Construire la Dynamique « Planète Terroirs »

- **Synthèse des travaux des neufs ateliers/visites** par **Franck Bocher**, Directeur Adjoint du lycée agricole de La Roque (Aveyron)
- Présentation du **programme international de recherche-action sur les terroirs Claude Béranger**, Secrétaire Général de Terroirs & Cultures.

15h00 : Les terroirs une force pour demain

- « **L'économie de la diversité** » - **Sergio ARZENI**, Directeur du Centre pour l'entrepreneuriat, les PME et le développement local à l'OCDE
- « **Les Cultures alimentaires, enjeu essentiel de la diversité** » - **Rita RUBOVSKY**, Chargée des relations culturelles franco-hongroises à Budapest (Hongrie)
- **Le témoignage** de **Mamadou CISSOKO**, Président d'honneur du Réseau des organisations paysannes et des producteurs d'Afrique de l'Ouest, ROPPA (Sénégal)
- **La vision** de **Marie ROUANET**, Ecrivain

16h00 : Synthèse du forum et engagements pour l'avenir

Pierre MEISSONNIER, Vigneron, Président du CRINAO Vin doux,

Dominique CHARDON, Agriculteur, Président de Terroirs & Cultures.

Guilhem CALVO, représentant de l'Unesco.

16h45 : Clôture du Forum « Dentelles de Montmirail 2008 »

E- PLANETE TERROIRS : UN FORUM DE RENOMMEE INTERNATIONALE

De nombreux pays seront représentés lors du 2ème Forum International Planète Terroirs, voici une liste non exhaustive des participants internationaux :

- Assise FIODENDJI – **République du Bénin**
- Clayton FERREIRA LINO – réserve de la biosphère de Mata Atlantica – **Brésil**
- Warren MORAN – **Nouvelle Zélande**
- Abdeslam CHRIFI – **Maroc**
- Massimo VITTORI – **Italie**
- Rami ZREIK – **Liban**
- Sengdao VANGKEOSAY - **Laos**
- Rita RUBVOSKY – **Hongrie**
- Délégation de vignerons du Tokaj – **Hongrie**
- Délégation de responsables de la réserve de Biosphère du lac St Pierre – **Canada**
- Délégation de fonctionnaires et d'entrepreneurs de la région de Tambov – **Russie**
- Participants venant de **Suisse**, de **Grèce**, d'**Espagne**, d'**Italie**,...

F- UNE SENSIBILISATION PREALABLE DU GRAND PUBLIC

Un partenariat est élaboré avec des Maisons Familiales et Rurales de PACA. En collaboration avec les équipes pédagogiques et les élèves nous organisons des soirées de conférences-débats autour des terroirs à destination du grand public local (parents d'élèves, élèves, acteurs du monde rural, élus locaux...). Ces soirées s'inscrivent dans le projet Forum International « PLANETE TERROIRS » et seront préalables au 2^{ème} FORUM Dentelles de Montmirail 2008 ». Elles se déroulent au cours du 1^{er} semestre 2008.

Ces soirées conviviales ont pour objet de sensibiliser et d'informer un large public (100 à 150 personnes) sur « la voie des Terroirs du local à l'International, un concept, un enjeu de société, un outil au service du développement durable, une recherche de sens et de réponses durables » et de susciter la discussion entre les intervenants et la salle. Une dégustation autour d'un buffet de terroir permet la poursuite des échanges et met en avant la diversité et la qualité des produits de terroir méditerranéens et alpins. Ces soirées permettent à des consommateurs et des citoyens de la région Paca de faire le lien avec les retombées médiatiques du Forum « Planète Terroirs – Dentelles de Montmirail 2008 » et ainsi de poursuivre leur information.

Chacun est concerné directement ou indirectement par les Terroirs. Ils sont à la croisée des enjeux de notre planète. Ils sont le berceau d'une grande diversité : humaine, biologique et culturelle, ils laissent présager d'une nouvelle politique de développement durable de la planète. Les Terroirs créent de la valeur, de la richesse et du lien social. Ils répondent aux attentes des consommateurs qui recherchent la diversité, l'authenticité, l'équilibre nutritionnel, la santé, le bien vivre et le bien être.

Ces soirées ont aussi pour objectif de renforcer le lien et les potentialités entre développement du territoire et agriculture, entre le monde de la formation et le monde de l'entreprise. Les MFR par leur histoire et les formations dispensées ont un lien avec milieu agricole et rural qu'elles souhaitent entretenir et développer.

Quatre soirées ont eu lieu :

28 mars 2008 - MFR La Denoves Montoux (84) : **Le Terroir, porteur d'activités et d'emplois.**

4 avril 2008 - MFR Rhône Alpilles St Etienne du Grès (13) : **Fruits et Légumes de Provence, dans une démarche qualité.**

25 avril 2008 – MFR Richerenches (84) : **Notre Terroir a du goût.**

23 mai 2008 – MFR Eyragues (13) : **Notre territoire agricole et rural a de l'avenir.**

« Sous les étoiles des Dentelles »

Jeudi 26 juin 2008

*Menu conçu par Christian Etienne - Restaurant Christian Etienne à Avignon
et par Bruno d'Angelis Chef de Cuisine Hôtel d'Europe à Avignon*

Velouté de Courgettes à la Marjolaine

*Grosse tomate garnie des légumes du pistou
Sur un coulis de fromage blanc aux herbes*

*Gâteau d'agneau aux aubergines confites
Petit épeautre et jus perlé*

*Chèvre frais entrobé de tapenade
Mesclun à l'huile d'olive*

*Verrine de fruits de nos vallons
Au Muscat de Beaumes de Venise*

L'association International d'Escoffier – pays France – région Provence Languedoc

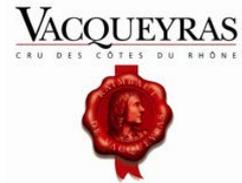
L'association régionale Provence – Languedoc présidée par Michel Receveur concoctera le repas conçu par les 2 chefs avignonnais. L'Esprit Escoffier, c'est l'égalité entre Disciples, sans distinction de grade, la transmission des connaissances, le respect de la culture et de l'évolution perpétuelle de la cuisine, la recherche et la réalisation d'actions pour une cause caritative. C'est ce que rappelle le Président lors de l'ouverture de chaque Chapitre, qui est la cérémonie d'intronisation des nouveaux Disciples Escoffier. Cet Esprit Escoffier est totalement en accord avec ce que Auguste Escoffier a montré tout au long de sa longue vie. Bien qu'il fût une véritable star, il est toujours resté humble, défendant farouchement les cuisiniers, ne cessant de transmettre tant par le Guide Culinaire que par ses nombreux articles dans l'Art Culinaire. Il a toujours été parfaitement conscient de l'évolution de la cuisine. En 1904, dans la préface de la première Édition du Guide, il écrivait : " *Alors que tout se modifie et se transforme, il serait absurde de prétendre fixer les destinées d'un art qui relève par tant de côtés de la mode et est instable comme elle.* "

Escoffier a aussi été tout au long de sa vie soucieux des autres et de la misère de beaucoup. La rédaction de son Manuel pour l'extinction du paupérisme le prouve largement.

Lorsqu'un nouveau Disciple est intronisé, il s'engage alors à respecter l'Esprit Escoffier en prêtant ce serment : " **Je fais le serment de transmettre, de servir, et d'honorer la Cuisine, sa culture et son évolution permanente.** "

LE FORUM INTERNATIONAL PLANETE TERROIRS

est co-organisé par :



avec le patronage de :



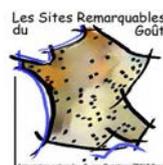
Avec le soutien du secteur des sciences exactes et naturelles



avec le soutien financier de :



et le parrainage de :



Contact :

Éric BARRAUD, Délégué Général
Aurélie ESPITALIER NOEL, Chargée de Communication
Karine LAGARDE, Chargée de missions

ASSOCIATION TERROIRS & CULTURES

2 bis rue Jules FERRY
34000 MONTPELLIER

Tél. : 04 67 63 37 95 - Fax : 04 67 92 59 82
Email. : terroirsetcultures@yahoo.fr
Site Internet : www.terroirsetcultures.asso.fr