



RAPPORT D'ACTIVITE 2019 :

Planète Terroirs conforte son ancrage et accentue ses moyens

1





Une visibilité et des moyens d'action renforcés.

Développement de la vie associative et renforcement de ses moyens d'action

Conformément aux objectifs fixés en 2018 la gouvernance de l'association Planète Terroirs a été renforcée par l'élection d'un bureau du conseil élargi et par la tenue de réunions régulières du Conseil d'Administration.

Ainsi, depuis l'Assemblée Générale du 13 juin 2019 le bureau de l'association Planète Terroirs est désormais composé de : Jacques Fanet, Président, Elizabeth Meyrand Vice-Présidente, Eric Barraud Vice-Président, Yannick Normand Trésorier, Philippe Bouvet Secrétaire, Danièle Garson, Secrétaire Adjointe.

En plus de l'Assemblée Générale annuelle, quatre Conseils d'Administration se sont tenus en 2019 : le 4 avril, le 26 août, le 17 septembre et le 16 décembre. Ils ont permis de décider et coordonner les actions de l'association et d'avoir une vie associative partagée et plus active.

L'année 2019 a été marquée par l'arrivée de collaborateurs au sein de l'association pour accompagner son développement et renforcer sa visibilité. Sur le premier trimestre de l'année 2019, Éric Barraud a travaillé comme animateur salarié de Planète Terroirs. A partir d'Octobre 2019, l'animation de Planète Terroirs a été assurée par Grégoire Turpin. Il a exercé ce poste en tant qu'autoentrepreneur, et a facturé l'animation comme une prestation de services. Précédemment au début de l'année 2019, et en lien avec Planète Terroirs, il était stagiaire du Crédit Agricole Alpes Provence, mis à disposition de l'Association des Producteurs d'Ail de Piolenc (APAP) dans leur démarche de création d'une AOP. A la suite de ce stage, il a été intégré à l'association.

Coté communication externe, les « outils » de l'association, le site internet (<https://planeteterroirs.org/>) et sa [page Facebook « Planète Terroirs »](#) ont gagné en audience et en réactivité. Une [page LinkedIn](#) a été également créée pour communiquer sur les actions de Planète Terroirs auprès de nos partenaires et des professionnels du secteur.

Nous avons également communiqué vers les décideurs et le grand public notamment à travers des articles de presse reprenant nos actions, notamment pour accompagner la demande de classement en AOP de l'Ail de Piolenc ou du Caillé doux.

Notre réseau de terroirs

Dentelles de Montmirail (Vaucluse)



Pays de Saint-Félicien (Ardèche)



Pic Saint-Loup (Hérault)



Et bien d'autres : Kerkennah (Tunisie), Ighil Ali (Algérie), Valloire (Drôme), Chefchaouen (Maroc), Anbrac (photo 1^{ère} page) etc.

Je souhaite m'associer

Retrouvez le bulletin d'adhésion sur le site Internet de Planète Terroirs et envoyer-le à l'adresse ci-dessous.
Toute prestation réalisée par Planète Terroirs en appui à votre projet fera de vous un membre de notre association.

Pourquoi m'associer à Planète Terroirs ?
Intégrer notre association, c'est rejoindre un réseau de terroirs, de filières de produits de terroirs et d'acteurs de développement rural.
Intégrer notre association, c'est participer à une réflexion collective sur les leviers du développement rural afin de mettre en place des actions sur votre territoire.



Contactez-nous

Siège social
Mairie de Lafare - Allée Grand Jardin
84190 LAFARE - France

Pour tout renseignement, prenez contact avec notre animateur
Grégoire TURPIN
00 33 (0)6.11.28.52.87
contact@planeteterroirs.org

Site Internet : <https://planeteterroirs.org/>
Retrouvez nous également sur Facebook et LinkedIn.



**PLANÈTE
TERROIRS**

**Le Futur a besoin des
Terroirs**







Agir pour le développement de notre réseau de terroirs

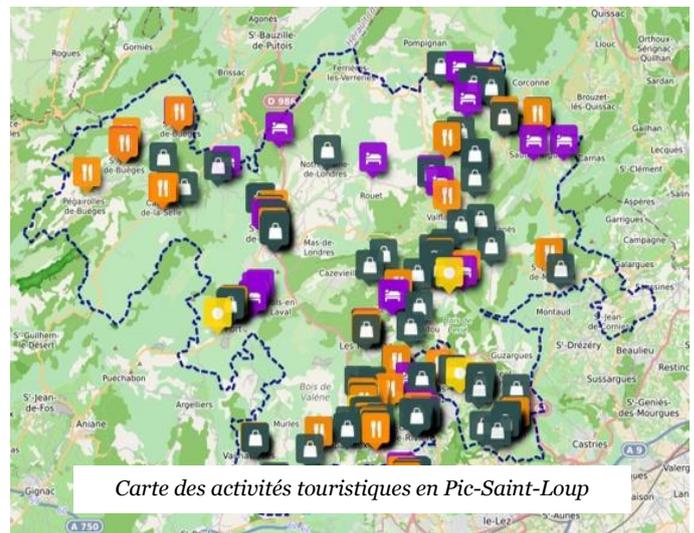
A- Pic Saint-Loup (Hérault)

Sur le terroir du Pic-Saint-Loup, Planète Terroirs a poursuivi ses travaux en partenariat avec la MFR du Pic-Saint-Loup, dans l'éducation et la formation des jeunes et des adultes, dans deux domaines : la cuisine et la taille de la vigne

Planète Terroirs a organisé un travail de cartographie participative du Mastère SILAT, en partenariat avec [le CFP des MFR en Pic-Saint-Loup](#) le 20 Novembre 2019 qui a été réussi. Les étudiants de ce cursus en géomatique coordonnée par AgroParisTech ont réalisé des travaux de cartographie participative sur le territoire de la Communauté de Communes du Grand Pic Saint-Loup et ont créé des cartes thématiques (notamment une carte épicurienne mise à jour). Ce travail a été très apprécié par les partenaires et les acteurs de ce projet. Il faut désormais s'assurer que ces outils de cartographie, très utiles du point de vue du développement économique et touristique, passent désormais dans les mains des acteurs du territoire du Pic-St-Loup.



Présentation des étudiant du Mastère SILAT



Carte des activités touristiques en Pic-Saint-Loup

B- Pays de Saint-Félicien (Ardèche)

Comme chaque année, nos partenaires de Terroir Pays de Saint-Félicien ont organisé les Entretiens du Terroir, à Colombier-le-Vieux (07).

Les ateliers furent nombreux, et ce fut l'occasion d'échanges entre les projets suivis par Planète Terroirs, notamment entre l'Ail de Piolenc et le Caillé Doux de Saint-Félicien, lors d'une table ronde sur l'intérêt des signes de qualité pour les micro-filières et des travaux nécessaires pour les obtenir.

C- Ighil Ali (Algérie)

Le travail d'accompagnement et d'échanges autour de la mise en œuvre du « Chemin de Terroirs » engagé depuis plusieurs années s'est poursuivi autour des thématiques suivantes :

Apiculture : Un dossier pédagogique nommé « Tizizwit » (« abeille » en langue kabyle) autour de l'apiculture a été réalisé par Carmen Caillet, validé et aménagé par les apiculteurs d'Ighil Ali. Il vise à





sensibiliser les enfants du primaire et collège à la protection des plantes mellifères et des abeilles, à créer des vocations pour l'apiculture et la création de ruches. Il sera utilisé par des enseignants ou apiculteurs et apicultrices auprès des enfants de 7 à 15 ans. Il est également un lien avec un prochain projet nommé « clubs verts », centré sur la sensibilisation des enfants à l'environnement et à la survie des abeilles.

Ce dossier « Tizizwit » a été présenté par Rima Mohamedi, jeune apicultrice, lors de la journée de « La femme rurale et de l'alimentation ». Elle s'est engagée à l'évaluer en travaillant avec un groupe de 12 enfants, hors temps scolaire. Ce dossier pédagogique sera partagé dans l'Ecole des Terroirs de Planète Terroirs. Visite d'un apiculteur de Kabylie

Par ailleurs sur proposition de Planète Terroirs, les organisateurs de la Foire au Miel de Pernes-les-Fontaines, dans le Vaucluse, ont invité Younés Djerada, le Président de l'association d'apiculteurs de Tazmalt, ville de Kabylie. Cette manifestation s'est déroulée les 28 et 29 septembre. Elle a permis à notre ami kabyle d'avoir des échanges intéressants et de visiter deux ruchers, manière de comparer les méthodes de travail.

Au cours de son séjour il a aussi visité la région de Beaumes de Venise, découvrant la cave vinicole et les coopératives pour l'huile d'olive. Puis nous l'avons amené en Ardèche au Pays de Saint Félicien. Là il a découvert les produits de nos Terroirs et a participé avec d'autres amis kabyles à une soirée permettant de faire découvrir aux ardéchois la Kabylie et les projets que Planète Terroirs mène là-bas. Une rencontre très enrichissante pour tous les participants français et kabyles.



Réunion avec les apiculteurs d'Ighil Ali



Rima, jeune apicultrice, et Carmen lors de la journée

Culture : Une bibliothèque a été créée avec 3.000 livres à Ighil Ali. Ayant récolté 4.000 livres, les 1.000 livres supplémentaires ont été offerts à une bibliothèque en création dans le village de Takorabt, à quelques kilomètres d'Ighil Ali.



Les 3000 livres installés et mis à disposition des enfants d'Ighil Ali





Tous ces livres sont des dons recueillis auprès de 12 écoles, d'un IUT et de particuliers, principalement en Ardèche. Une cagnotte Leechia été lancée sur Internet et a permis de récolter 1800€. Par ailleurs l'organisation d'une soirée kabyle à Saint-Félicien a amené 1100€ supplémentaires. Toutes ces sommes ont servi à couvrir la totalité du transport de ces livres. Politiquement et administrativement, il a été compliqué de mettre en place la bibliothèque d'Ighil Ali, mais les efforts de Carmen et Philippe ont permis d'offrir ce lieu aux enfants d'Ighil Ali et bientôt à ceux de Takorabt. Grace à la mobilisation de Philippe Bouvet, Carmen Caillet et Anne Schmitt, en 2019, deux missions se sont rendues en Kabylie : en juin puis en octobre (compte rendu de mission disponible auprès de Planète Terroirs) pour poursuivre la mise en œuvre du « Chemin de Terroirs - Planète Terroirs » sur Ighil Ali et sa région.

D- Kerkennah (Tunisie)

En Juillet 2019, Jacques Fanet, président de Planète Terroirs, et Christian Astier, membre de l'association, ont réalisé un voyage d'études du terroir de Kerkennah, à l'invitation de Medhi Moalla, autre membre de Planète Terroirs, originaire de Kerkennah qui est un archipel tunisien situé dans la mer Méditerranée, à quelques encablures au large de Sfax. Ce voyage à Kerkennah, poursuivait de nombreuses missions engagées précédemment par Dominique Chardon pour lancer notre dynamique « Chemin de Terroirs » localement.

Il a permis de renouer le contact et de relancer la coopération autour de plusieurs points :

- Tenter de répondre à une demande en cartographie
- Valoriser la production du cépage Asli :
 - o Faire des recherches sur les caractéristiques de la variété
 - o Collecter des informations sur la technique d'obtention des vins par les viticulteurs kerkenniens
 - o Envisager une analyse du vin obtenu et la création d'une pépinière viticole et arboricole



- Lister et valoriser les produits du terroir kerkennien
- Envisager la protection du savoir-faire de la femme rurale sur la transformation de l'orge
- Prospector un comité touristique de jumelage Grenoble/Kerkennah
- S'informer sur le projet européen N-PARD, en cours à Kerkennah.
- Les travaux sur la valorisation du cépage Asli se sont poursuivis à l'issue de ce voyage, afin de trouver un moyen d'analyser ce raisin et le jus de raisin en France, afin d'en étudier les qualités gustatives.





Conforter nos partenariats et appui pour valoriser les produits de terroir

a- Ail de Piolenc (Vaucluse)

Planète Terroirs a suivi de près les activités de l'Association des Producteurs d'Ail de Piolenc (APAP) dans leur démarche de reconnaissance en AOP pour l'Ail de Piolenc.

Fin 2018, Planète Terroirs avait mis en lien le Crédit Agricole Alpes Provence, l'APAP et l'ISARA, école d'ingénieur en agronomie. Grâce à ce lien, un stagiaire, Grégoire Turpin, a été trouvé. Pour son stage de fin d'études, il a donc travaillé à soutenir la démarche de candidature de l'AOP Ail de Piolenc, en rédigeant les pièces principales du dossier, dont le projet de cahier des charges et en participant aux actions de promotion et de communication de l'APAP.

Ce travail s'est fait autour de six axes de travail :

- Caractérisation du terroir : pour cet axe, notre ami Georges Truc s'est déplacé à Piolenc pour prêter son expertise pour qualifier les spécificités pédologiques et géologiques du projet d'aire d'appellation
- Caractérisation des pratiques : un itinéraire technique comparé entre les producteurs d'Ail de Piolenc a été élaboré
- Caractérisation du produit : pour caractériser l'Ail de Piolenc, Grégoire Turpin a organisé une dégustation publique (avec producteurs, partenaires, consommateurs, chefs, etc...) suivant la méthode de « génération de descripteurs » afin de dresser une carte d'identité du produit.
- Etude économique de la filière
- Synthèse et rédaction des pièces du dossier
- Communication et Promotion : dans le cadre de la promotion de l'Ail de Piolenc, Grégoire Turpin a participé à de nombreux événements, notamment la Fête des Fruits et Légumes Frais

Ce travail s'est ponctué par le dépôt du dossier le 19 Juillet 2019, dans les bureaux de l'INAO à Avignon.

L'Association des Producteurs d'Ail de Piolenc a reçu un premier retour de l'INAO au mois de Septembre, afin de lui fournir des précisions sur quelques éléments des pièces déposées, et demander les pièces supplémentaires du dossier.



La remise du dossier AOP à l'INAO



L'Ail de Piolenc représenté à la Fête des Fruits et Légumes Frais





En Octobre 2019, dans le cadre du partenariat avec l'APAP, Grégoire Turpin les a accompagné dans un voyage au Salon Fruit Attraction de Madrid, où les producteurs sont allés trouver de potentiels clients et fournisseurs, parler de leur produit, et voir comment préparer une future participation à un tel salon.

b- Calisson d'Aix en Provence (Bouches du Rhône)

Les premiers travaux de Planète Terroirs avec l'Union des Fabricants de Calissons d'Aix (UFCA) date de 2018, lorsque Jacques Fanet a été mis à la disposition de l'Union par le Crédit Agricole Alpes Provence à titre d'expert afin de faire avancer le dossier de candidature IGP Calisson d'Aix au point mort depuis plusieurs années.

L'objet de sa mission était de répondre aux premiers retours de l'INAO à un dépôt de dossier en 2013, notamment en termes d'étude économique de la filière. Cette mission a permis de sensibiliser les membres de l'UFCA sur les exigences que comportent la mise en place et la gestion d'une Indication Géographique et notamment la nécessité de travailler en groupe à la définition, la promotion et la protection des Calissons d'Aix, action peu habituelle dans le monde de l'agro-industrie.



Bénédictio du Calisson

En 2019, en prolongement de cette mission, un groupe de travail composé des principaux fabricants s'est mis en place et travaille activement à la construction du dossier de candidature à déposer à l'Inao

En Septembre 2019, Grégoire Turpin est venu en aide à l'UFCA en participant aux différentes réunions de travail sur le cahier des charges. Son travail s'est concentré sur la rédaction de la note de faisabilité du dossier de demande d'IGP « Calisson d'Aix ». Pour cela, des entretiens avec les confiseurs ont été menés ainsi qu'une étude économique de la filière et des motivations pour obtenir une IGP.

Depuis, Planète Terroirs a été acteur de 3 réunions d'appropriation du cahier des charges et du document de contrôlabilité.

c- Caillé Doux de Saint-Félicien

Planète Terroirs a toujours été impliquée dans la démarche de reconnaissance d'une AOP pour le Caillé Doux de Saint-Félicien, fromage fermier de chèvre ardéchois. En 2018, Grégoire Turpin et Jacques Fanet ont participé à différentes réunions de travail, avec le Syndicat des Producteurs de Caillé Doux de Saint-Félicien et la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche afin de travailler sur le projet de cahier des charges de la filière.

En 2019, le lien entre Planète Terroirs et le Syndicat des Producteurs de Caillé Doux de Saint-Félicien s'est renforcé et une intervention de notre association dans les travaux du Syndicat est envisagée pour l'année 2020, en appui de la démarche



Cette démarche est d'autant plus importante que le Saint-Félicien, fromage industriel de vache originaire de l'Isère a également démarré une démarche de reconnaissance d'une IGP. Pour le Syndicat des Producteurs de Caillé Doux de Saint-Félicien il s'agit maintenant de protéger le nom de leur fromage, et à travers lui, leur savoir-faire.

Accompagner les dynamiques de développement local et la transmission des savoir-faire

A- Classement de la Transhumance au Patrimoine Immatériel de l'UNESCO

Planète Terroirs a continué à se mobiliser et à supporter le projet de classement de la transhumance au patrimoine immatériel de l'UNESCO initié par la SERAM 3 à Oloron Sainte - Marie dont le [CORAM \(Collectif des Races Locales de Massif\)](#) nous avait confié une partie de l'animation en 2018. Sous sa direction et avec l'aide du Ministère de la Culture, les représentants des différents massifs ont travaillé à caractériser la culture, les objets, les traditions, les mots et les produits de terroirs liés à la pratique de la transhumance dans leur région.

En 2019, la demande de l'Italie, de l'Autriche et de la Grèce de classer la transhumance au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO a été acceptée lors de la session annuelle du comité international à Bogota. Désormais, les agrégations individuelles ou collectives à ce classement sont ouvertes, et la France, une fois le classement dans le patrimoine national obtenu, en partenariat avec l'Espagne, rejoindra ce classement en 2021.

B- Association Div'agri Auvergne Rhône-Alpes

DIVAGRI est une fédération ayant pour but de conserver et valoriser la diversité agricole dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, animale comme végétale. Ses activités principales sont de déposer et suivre les dossiers de subvention des porteurs de projets, et d'agir comme structure de défense de leur intérêt.

Jusqu'ici, Éric Barraud assurait l'animation du pôle végétal de cette fédération en tant qu'autoentrepreneur. L'arrivée de Grégoire Turpin au sein de Planète Terroirs a permis de proposer au président de DIVAGRI, Guy Durand, que Grégoire, au titre de Planète Terroirs, prenne la suite sur l'animation de ce pôle végétal. Cette proposition a été acceptée. Entre Octobre et Décembre 2019, une transition s'est opérée entre Éric Barraud et Grégoire Turpin, sur les travaux

de saisie des dossiers de subvention 2020.

10 jours du temps de travail de Grégoire seront dédiés à l'animation du Fond de Dotation DIVAGRI, outil à disposition des administrateurs de la fédération, et de tout candidat, à l'intérieur ou en dehors de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Au-delà des aspects techniques et financiers c'est un rapprochement de fond qui est opéré entre Planète Terroirs et DIVAGRI sur lien entre terroir et diversité agricole. C'est aussi la présence de Planète Terroirs au Salon de l'Agriculture qui est assurée par ce partenariat avec DIVAGRI AURA.



Conseil d'Administration de DIVAGRI AURA à Agrapole Lyon





C- Sensibilisation, formation, échanges et développement

- **Maison Familiale Rurale (MFR) Haut-Vaucluse** : Confortant nos actions en matière de formation et de transmission des savoirs et savoir-faire, dans le cadre des travaux de Planète Terroirs avec le réseau des MFR Provence, Grégoire Turpin est intervenu auprès des élèves de la Licence Pro « Transition Agro-écologique des Territoires », notamment sur le sujet de la durabilité des systèmes semenciers.
- **CFP des MFR des garrigues du Pic Saint Loup (Hérault)**. Planète Terroirs est membre de ce Centre de Formation dont il a contribué à la création et participe activement à ses activités. Notre association s'est notamment mobilisé sur l'accompagnement des apprentis le Titre Professionnel Cuisinier Contrat d'apprentissage et Formation continue - Diplôme de niveau V.
- **Intervention de Jacques Fanet le 19 décembre** lors du colloque organisé à l'Assemblée Nationale sur les 100 ans de l'AOP. « Terroir plus que territoire – Base Fondamentale dans la définition des appellations d'origine ».
- **Mayotte** : De la même façon Yannick Normand a ouvert des perspectives de collaborations avec le département de Mayotte. La valorisation des produits de terroir notamment avec l'obtention de Signes Officiels de Qualité est à l'étude. Contact a été prise avec le GAL Ventoux pour étudier de possible financement Inter GAL.
- **Tokay (Hongrie)** : Mi- aout 2019 Planète Terroirs a accueilli une délégation d'une dizaine des vigneron du Tokay dans le cadre d'une nouvelle mission d'échange et coopération. Cette venue a notamment donné lieu à l'organisation d'une visite de **l'Université du Vin de Suze la Rousse dans la Drôme**.
- **Crète** : Par l'intermédiaire de Danièle Garson de nombreux contacts ont été pris avec des acteurs locaux de Crète qui souhaitent établir des contacts avec notre association.
- **Tunisie** : Fin juin, à l'initiative du Cirad, visite des acteurs du tourisme en Pic Saint Loup avec une délégation de représentants du Ministère de l'agriculture tunisien conduite par Danièle Garson, accompagnée de Jean-Philippe Tonneau, Cirad.



**Association Planète Terroirs – Mairie de Lafare Allée Grand Jardin – 84190 Lafare -
Courriel : contact@planeteterroirs.org / Internet : <https://planeteterroirs.org/>**



LinkedIn : Planète Terroirs

**Pour tous renseignements, contacter :
Grégoire TURPIN, animateur de l'Association
Tél. : 06 11 28 52 87 - Courriel : gregoire.turpin@planeteterroirs.org**

