

Séminaire doctoral

Terroirs en Méditerranée: Concepts, théories, pratiques et perspectives de recherche

**24 septembre 2013
CIHEAM-IAM**

Contexte

De nombreux travaux ont montré l'intérêt des signes de qualité sur les produits. Ils apportent de la valeur ajoutée aux produits, aux marques et aux territoires. Certains signes de qualité constituent des instruments de politique de développement et d'occupation de l'espace rural (AOC/AOP, IGP), d'autres ont pour principal but d'informer le consommateur et de réduire les asymétries d'information (AB, Label Rouge).

Certains signes de qualité (ou de manière plus générale les labels) sont officiels et garantis par la force publique (AOC, IGP, Label rouge, AB), d'autres proviennent d'initiatives privées (individuelles ou collectives) et servent davantage d'outils marketing de différenciation pour augmenter la probabilité d'achat des produits par les consommateurs (filieres qualité Carrefour, Max Havelaar, marques collectives, marques propres...). Si certains labels sont mis en avant à l'occasion de crises alimentaires (comme l'origine des produits) ou de l'actualité internationale (le commerce équitable), ils constituent des instruments de marché efficaces pour répondre au besoin d'information de plus en plus pressant du consommateur.

Les démarches de protection des produits traditionnels en Méditerranée et dans le monde sont présentées comme un outil de développement agricole et local de premier ordre. A force d'aides des organismes internationaux (Banque Mondiale, FAO...), mais surtout de la volonté politique des pouvoirs locaux, de nombreuses initiatives tentent partout de mettre place des dynamiques pour protéger et valoriser des produits traditionnels, de terroir, avec IGP...et d'entraîner un développement territorial et local, soutenu, intégré, et durable.

1. Objectifs du séminaire

Cette dynamique régionale se manifeste aussi en besoins croissants en matière de formation et de recherche académique. En témoigne les nombreux séminaires organisés autour des thématiques des signes de qualité, de la valorisation des produits de terroir, de la création d'un label méditerranéen, etc. Ces besoins s'expriment aussi en matière d'encadrement des recherches doctorales. Un nombre de plus en plus importants de thèses de doctorat porte sur des applications empiriques de valorisation des produits (Huiles d'olive, figues sèches, huile d'argan, fromage de chèvre, dattes, vins, etc.), dans divers pays méditerranéens aussi bien au Nord qu'au Sud et à l'Est.

Nous proposons dans ce séminaire de nous pencher sur les différentes approches et pratiques autour de la valorisation des produits d terroir en Méditerranée. Il s'agit de réunir des chercheurs et des praticiens pour échanger et discuter de la pertinence et de la complémentarité des approches et des théories mobilisées pour traiter de cette question majeure en Méditerranée.

Sur le plan académique, trois objectifs principaux peuvent être assignés à l'organisation de ce séminaire transversal et thématique :

- a. Echanger des expériences autour des pratiques de valorisation de différents produits dans les pays du pourtour méditerranéen
- b. Discuter de la pertinence des approches mobilisées et la complémentarité des cadres d'analyse : marketing territorial, économie géographique, économie publique, sociologie...
- c. Fédérer les efforts de recherche en vue d'une analyse régionale cohérente des processus déjà en place et ceux à envisager à l'échelle nationale et régionale, avec un intérêt particulier porté aux liens entre ces thématiques et les problématiques de développement durable

Sur le plan de la formation, ce séminaire pourrait constituer l'occasion d'un échange entre les doctorants, les chercheurs et les praticiens. Ces échanges seront animés par un esprit de transfert des expériences et de focus sur les spécificités territoriales des terrains d'application des démarches. Un effort particulier pourrait être consenti en vue de mener des analyses normatives par filière ou par pays, en fédérant les travaux selon les produits, approches ou territoires concernés.

2. Programme provisoire de la journée

9h-9h30 : accueil, Introduction et objectifs : Fatiha Fort & Hélène Ilbert

9h30-12h30 : Présentations des doctorants et discussions

12h30-14h : déjeuner sur place

14h-16h : suite des présentations

16h-17h30 : Synthèse, recommandations et pistes de recherche

3. Doctorants et chercheurs concernés (liste provisoire avant diffusion)

Enseignants /-Chercheurs

F. Fort (MOISA- Montpellier Supagro)
J-P Boutonnet (Innovation- Montpellier Supagro)
H Ilbert (MOISA- IAM Montpellier)
F. Elhada (MOISA- IAM Montpellier)
S Tozanli (MOISA- IAM Montpellier)
F Cheriet (MOISA- Montpellier Supagro)
JL Rastoin (Chaire Unesco – Alimentation du Monde)
P. Maizi (IRC- UMR Innovation)
S. Fournier (IRC-UMR Innovation)
Z. Salhi (Université de Blida- Algérie)
M . Benmoussa (Caady Ayad Marrakech)
R. Hamimaz (IAV Hassan 2)
A. Sbai (Onudi Maroc)
B. Bridier (CIRAD)

Doctorants

L. Hadjou (MOISA- Montpellier Supagro)
O. Lamani (IAMM- MOISA)
M. Ait Mouloud (MOISA- Montpellier Supagro)
A. Ladjouze ((MOISA- Montpellier Supagro)
S. Ait Hammou (CREAD –Alger)
A. Insaf (MOISA-IAMM)
Mechthild Donner ((MOISA- Montpellier Supagro)