



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 (Université de Montpellier III, UMR ART-Dev Montpellier-France)
Marc Dedeire (Université de 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 Ghersi (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 Kañçal (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* »
Enrico Lupi, RECOMED, Réseau des cités oléicoles méditerranéennes

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 : Laurence Bérard

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* »

EU : Egizio Valceschini, « *L'architecture institutionnelle des indications géographiques. Quel rôle pour l'intervention publique?* »

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 : Jorge Ávila, Président de l'Institut National de la Propriété Intellectuelle

France : Véronique Fouks, INAO

Inde : Kaushik Basu, Darjeeling Tea Association

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 : Habip Asan, Institut des Patentes de Turquie

USA : Jim Bingen, Université de Michigan, « *Indications géographiques 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* (Dimitris Gousios –Dimitris Kissas)
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'Égée 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 : Akın 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 4500 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 : Dimitris Gousios - Rapporteur : Salgur Kaçal

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