



Centre
d'Études des
Mondes
Moderne
et Contemporain

1^{er} avril 2016

Université Bordeaux Montaigne - MSHA – Salle Jean Borde
Rencontres franco-italiennes

Produits laitiers, territoires et marchés

Dans le cadre du programme TERESMA (Produits de terroir, espaces et marchés hier et aujourd'hui) et des collaborations franco-italiennes mises en œuvre depuis plusieurs années entre Parme, Milan, Tours et Bordeaux autour de l'histoire des produits alimentaires, cette journée d'études vise à permettre la rencontre et les discussions scientifiques entre chercheurs italiens et français autour des produits laitiers, de leur histoire et de leur géographie. Elle a aussi pour objectif de renforcer les liens entre la recherche, les institutions locales et les acteurs économiques.

Il s'agira donc de présenter des réflexions scientifiques sur l'histoire de ces produits (lait, beurre, fromages), leur liens aux territoires concernés et la manière dont ils s'inscrivent dans les circuits commerciaux à l'échelle locale, nationale ou internationale. Les communications présentées s'intéresseront aussi bien à la production, à la transformation, à la commercialisation qu'à la réputation des produits laitiers dans le temps long et en différents lieux. Cette journée devrait permettre d'élargir les horizons de la recherche et les problématiques en croisant les terrains d'étude et les approches les plus récentes menées en Italie et en France.

Cette journée donnera également lieu à une table ronde réunissant des acteurs économiques de différentes régions (Emilie-Romagne, Lombardie, Aquitaine) autour du rôle des sciences humaines dans la compréhension et le développement des marchés des produits laitiers aujourd'hui.

Matin

9h00 : Introduction par Corinne Marache et Philippe Meyzie (Université Bordeaux Montaigne), responsables du programme Région TERESMA

9h 15 -11h30 : ateliers

- ✓ Stefano Magagnoli (Université de Parme), *Le consortium du Parmigiano Reggiano ou la construction de l'action collective*
- ✓ Sylvie Vabre (Université Toulouse-Jean Jaurès), *Les chemins de la distinction. Roquefort et la première appellation d'origine (1925)*

Pause

- ✓ Fabrice Poncet (Université de Caen), *De quoi le beurre d'Isigny est-il le nom ?*
- ✓ Rita D'Errico, Paolo Tedeschi (Université de Milan), *To be a PDO product or not to be? Some Italian cheeses during the interwar period*

11h15-11h30: discussions

11h30-12h00: Présentation du projet de cartographie TERESMA : L'identification territoriale des produits au fil du temps

Corinne Marache, Philippe Meyzie, Julie Pierson et Olivier Pissoat

12h00 : Déjeuner

Après-midi

14 h -15h30 Table-ronde : thème « Les produits de terroir : Identification territoriale et marchés »

Participants :

- ✓ Jacques Gautier, Inspecteur national, INAO (Institut national de l'origine et de la qualité)
- ✓ Laurent Gomez, chargé de mission qualité et origine – Région ALPC et secrétaire général AREPO
- ✓ Fabrice Gour, chargé de promotion des AOP jambon de Parme et Parmesan en France
- ✓ Anne Palczewski, directrice de l'AAPRA (Agence Aquitaine de Promotion Agroalimentaire)

Modérateurs : Corinne Marache et Philippe Meyzie

Pause

15 h45-17h15 : ateliers

- ✓ Andrea M. Locatelli (Université de Milan), *Notes about the path dependence of an "active typicality": the Grana Padano in the second half of the 20th century*
- ✓ Claudio Besana, Silvia A. Conca Messina (Université de Milan), *Gorgonzola cheese: from the success of the early 20th century to the protection of typicality in the 1970s*
- ✓ Julien Frayssignes (Ecole d'Ingénieurs Purpan de Toulouse), *Ancrage territorial et fixation spatiale de l'activité : l'histoire juridique de quelques AOC fromagères françaises*

17h00-17h15 : Discussions