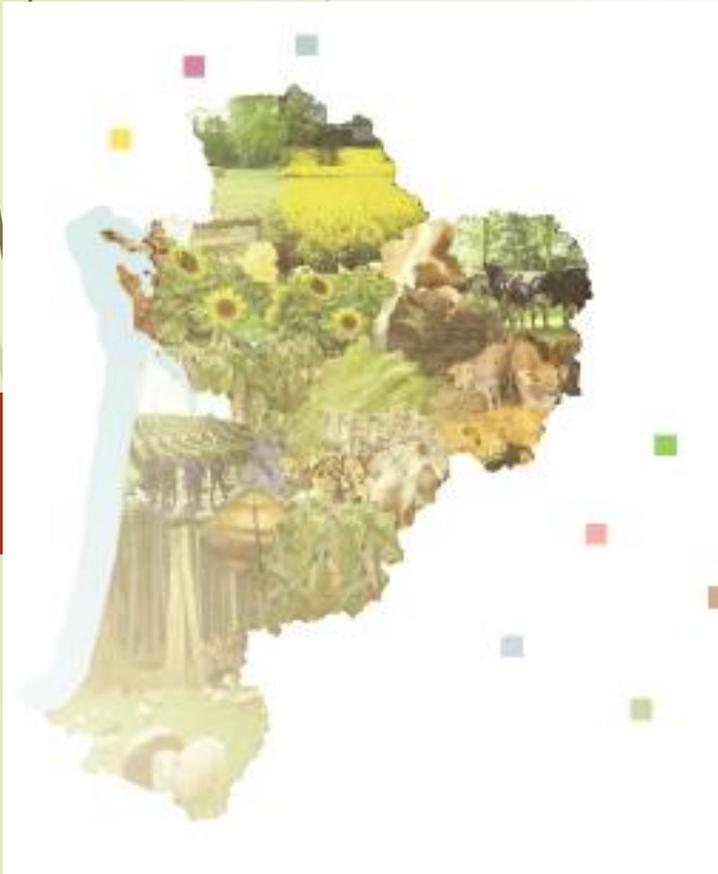


Diversité de l'agriculture et des produits agroalimentaires en ALPC: quelle contribution à l'identité du territoire régional ?



Frantz JÉNOT
Université de Poitiers & IRQUA



Sommaire

- Enjeux et problématique,
- Quelques éléments d'introduction et de contextualisation,
- Photographie chiffrée de l'agriculture et des produits agroalimentaire ALPC,
- Liens entre *produits sous signes de Qualité, terroirs et identité*,
- Éléments de discussion : *diversité et réseau*

Enjeux et Problématique

- Le nom de la Région,
- et parallèlement l'appropriation par les habitants d'une identité partagée de leur nouvelle région (*quels outils développer ?*),
- Quelle contribution de l'agriculture et des produits agroalimentaires à l'identité du territoire régional Aquitaine Limousin Poitou-Charentes ?

Ou l'analyse des relations entre cultures alimentaires, terroirs et identités en région ALPC



Quelques éléments d'introduction
et de contextualisation,



Le repas gastronomique français inscrit au **patrimoine culturel immatériel** de l'humanité

- ▶ « *Les cultures alimentaires des terroirs se trouvent au centre des attentes de nombreux consommateurs tant en termes de nutrition, de santé qu'en termes d'authenticité et de racines culturelles* » - UNESCO, 2005
- ▶ **Le repas gastronomique des Français** est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. **Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble** ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation.
- ▶ « Manger et boire sont des plaisirs que l'on aime partager et faire partager. La convivialité joue un rôle clef dans la **vie sociale**. Le compagnon est celui avec qui l'on partage le pain » (Dion).

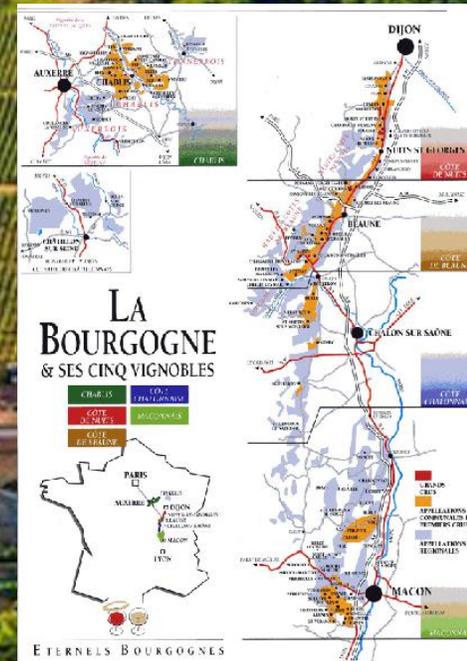
2010

Notions clefs sur l'identité, le terroir et la territorialisation

Agricultures et alimentations locales participent de l'identité territoriale

- ▶ La notion « **d'identité** » renvoie à la distinction classique au sujet de la culture entre *culture matérielle* et *culture idéale*,
- ▶ Le concept de « **terroir** », une construction socio-spatiale qui réunit matériel et idéal.
- ▶ **La « territorialisation »** passe de plus en plus par la patrimonialisation, autrement dit la reconnaissance du patrimoine (dans lequel **l'identité** intervient) comme l'un des éléments définissant le **territoire** tel que perçu et approprié par ses habitants, et engageant à sa protection, sa valorisation.
- ▶ Dans un vaste mouvement planétaire d'uniformisation des produits et des goûts, **l'identité** est un moyen de différenciation des **terroirs** et de leurs productions. La mondialisation et ses effets collatéraux réels ou supposés (industrialisation, massification, standardisation, uniformisation...) stimule le **renforcement identitaire des terroirs et des produits existants**, voire la **construction d'identités nouvelles**, peut-être aussi la **reconstruction d'identités disparues ou oubliées**,

Quelles autres régions aux nom de produits alimentaires ?





616050844
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

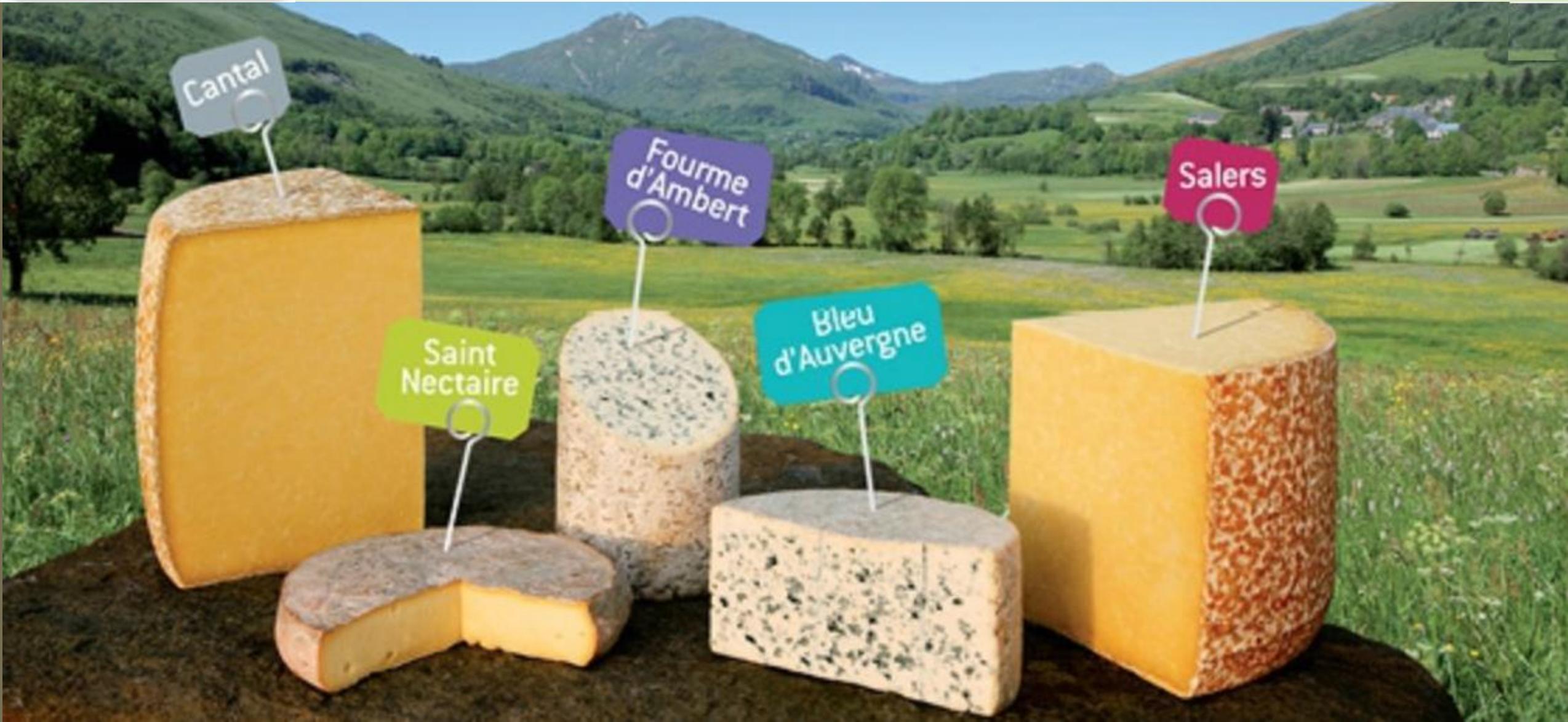
BRUT

BRUT

RÉGION

CHAMPAGNE
ARDENNE







Franche-Comté
Conseil régional



COMTÉ



Photographie de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la région ALPC

Socio-économie et cartographie succinctes



Région au caractère rural,

Une agriculture forte et variée en ALPC

➤ **Plus de 180.000 emplois générés**

(y compris agroalimentaire, vins et spiritueux),

➤ **9,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires,**

➤ *1^{ère} région agricole européenne en valeur, 1^{ère} économie de la région et 1^{ère} pour l'export*

➤ **75.000 exploitations**

➤ *1^{ère} région française en nombre d'exploitations (17% du national mais - 30% depuis 2000
Et 0,9% d'exploitations au km² contre 0,8 en France – 1,3 exploitation/100 hab contre 0,7 en France)*

➤ **Territoire d'excellence agricole et gastronomique**

➤ *155 signes d'identification de l'origine et de la qualité*

Situer l'agriculture / l'économie: 6% PIB régional

	Aquitaine	Poitou-Charentes	Limousin	TOTAL
Population (2013)	3 303 000	1 792 000	741 000	5 836 000
Superficie	41 308 km ²	25 810 km ²	16 942 km ²	84 060 km ²
PIB (2012)	90,8 milliards d'€	45 milliards d'€	17,3 milliards d'€	153 milliards d'€

Le secteur agricole de la nouvelle région

		Aquitaine	Poitou-Charentes	Limousin	TOTAL
Nombre d'exploitations		43 100	27 200	14 600	84 900
Nombre d'emplois	Agricole (hors vins)	23 900	28 600	15 000	67 500
	Vins et spiritueux	60 000	15 000	ND	75 000
Chiffre d'Affaire		5 milliards d'€	3,8 milliards d'€	600 millions d'€	9,4 milliards d'€

Comme patrimoine immatériel, l'agriculture pèse au-delà l'économie du territoire

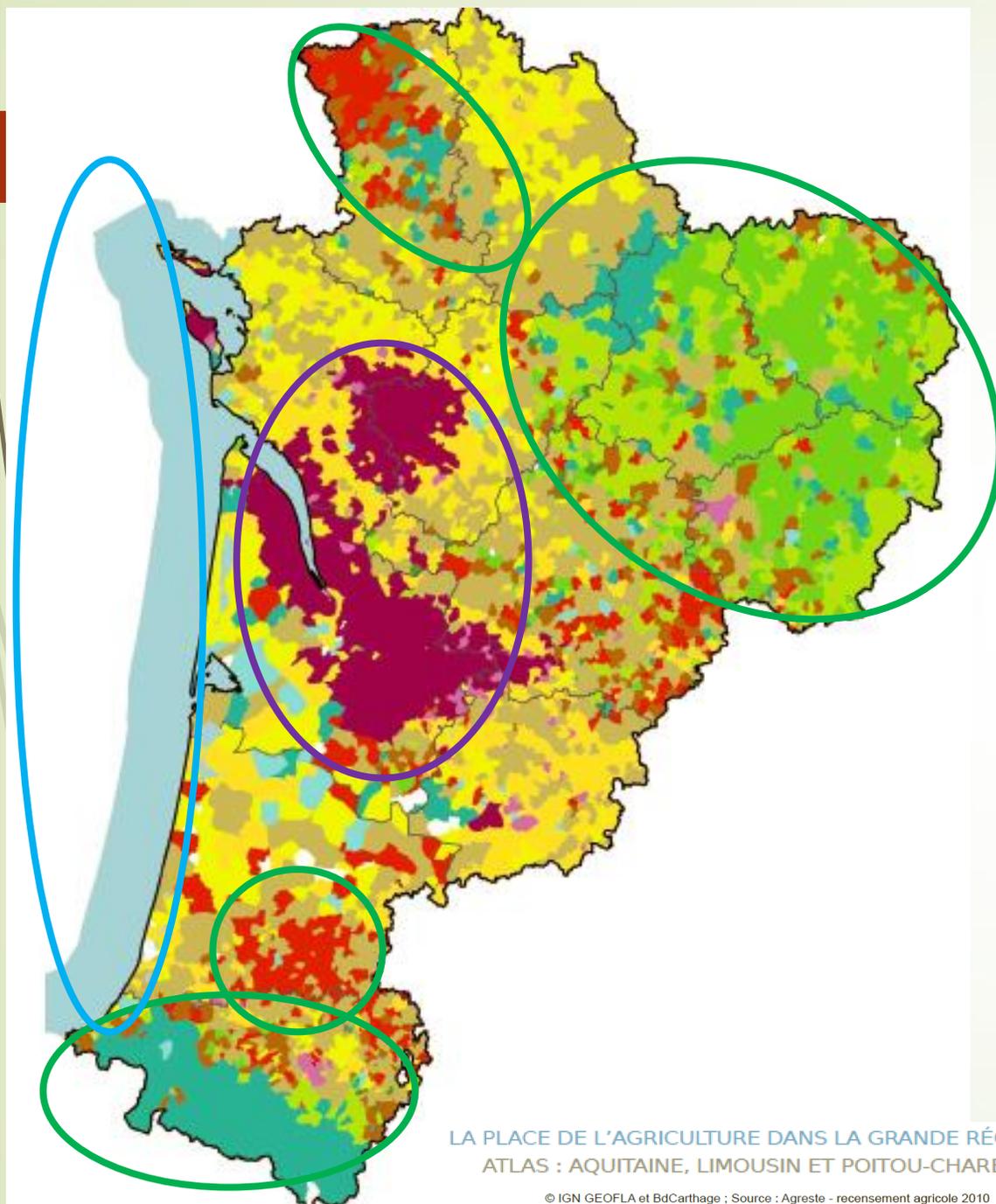
Les industries agroalimentaires et l'emploi

	Aquitaine	Poitou-Charentes	Limousin	TOTAL
Nombre Etablissements IAA total ¹	4 200	2 424	971	7 595
Nombre Etablissements IAA hors artisanat ¹	1 470	795	267	2 532
Nombre d'emplois IAA total ¹	30 321	17 118	6 232	53 671
Part dans l'emploi industriel ¹	25%	21%	16%	
Chiffre d'affaire IAA total (en millions d'€) ²	6 643	5 437	1 186	13 266
Chiffre d'affaire IAA hors artisanat (en millions d'€) ²	6 008	5 124	1 047	12 179

¹INSEE 2012 ²ESANE 2010

DIVERSITE des productions

Cultures et paysages variés



Activité agricole dominante de la commune en 2010

- Grandes cultures
- Polyculture
- Maraîchage et horticulture
- Viticulture
- Autres cultures permanentes
- Bovins lait
- Bovins viande
- Bovins mixtes
- Ovins, caprins et autres herbivores
- Elevages hors sol
- Polyculture et polyélevage (sauf hors sol)
- Polyélevage
- Pas d'exploitation

Grandes cultures

Viticulture

Elevages

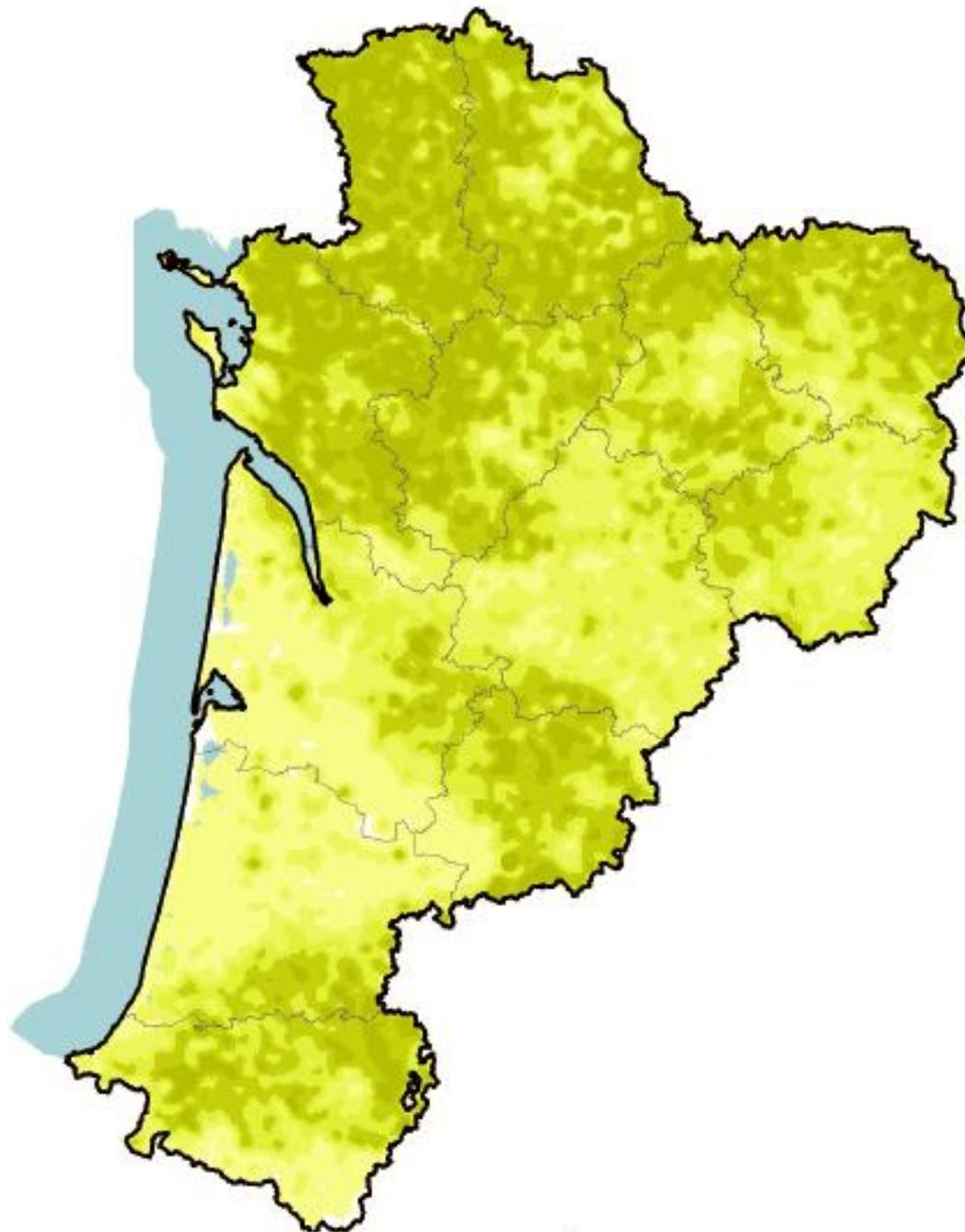
Pêche et cultures marines

LA PLACE DE L'AGRICULTURE DANS LA GRANDE RÉGION
ATLAS : AQUITAINE, LIMOUSIN ET POITOU-CHARENTES

© IGN GEOFLA et BdCarthage ; Source : Agreste - recensement agricole 2010



Une agriculture très dense au nord du territoire



Surface agricole utilisée (ha) par km². Densité estimée

- 73 ha ou plus
- 54 à moins de 73 ha
- 36 à moins de 54 ha
- 16 à moins de 36 ha
- Moins de 16 ha

La surface agricole communale inclut les surfaces toujours en herbe exploitées dans le cadre des pacages collectifs (estives et alpages).



Les productions dominantes en valeur

9,5 Milliards € = 14% de la valeur France

- **Le vin**, 1^{er} secteur de production en valeur
 - 30% de la production régionale (33, 16 et 17)
- Suivi des **céréales oléagineux – protéagineux**
 - 21% de la production régionale (86, 17, 79, 40, 16, 47, 64)
- Suivi par la **viande et les produits laitiers**
 - 16 % de la production régionale (79, 64, 87, 23, 19)



Viticulture: deuxième vignoble de France

20 % de la surface viticole de l'hexagone

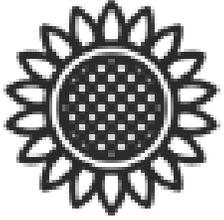
- **236 000 hectares de vignes** (150 000 en Aquitaine pour la production de vin essentiellement et 86 000 en Poitou-Charentes principalement pour la production de Cognac et de Pineau).
- 68 500 emplois sont liés au secteur,
- La nouvelle région abrite de prestigieuses appellations françaises : vignoble de **Bordeaux, de Bergerac, de Cognac et, partiellement, d'Armagnac.**
- Mais également **les vins du Sud-Ouest, des vallées de la Garonne et du Lot, des Coteaux pyrénéens (Jurançon, Irouléguay), du Pays Charentais et du Haut-Poitou sont en plein essor tandis que le vignoble du Limousin**, plus confidentiel, continue de donner des vins de qualité.
- Marqueur fort de notre identité régionale, la viticulture sera mise en valeur par la **Cité du vin** qui ouvre ses portes en 2016 à Bordeaux.



L'élevage concerne 54% des exploitations

Notre région occupe la première place du podium français pour :

- ▶ **L'élevage bovin**, tant pour la production de viande que de lait.
 - ▶ *22% du nombre de têtes de vaches nourrices en France,*
- ▶ **La production de fromages de chèvre**
 - ▶ *65% du lit transformé, 50% du lait produit de et 36% du cheptel français,*
- ▶ **La production de foie gras** : 1^{ère} région européenne et 1/2 de la production française.
- ▶ **+ l'ostréiculture: la mytiliculture** est également très répandue,
 - ▶ *seule STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) aujourd'hui enregistrée en France pour les Moules de Bouchot ;*
- ▶ Et aussi 25% des **ovins** français: 2^{ème} région de France
- ▶ A noter également que les **porcs** de la région servent à produire de nombreux produits charcutiers, à commencer par le célèbre jambon de Bayonne



Polyculture: maïs, tournesol et autres spécialités

- 1^{ère} région française pour le **maïs et le tournesol (35% nat.)**
- 2^{ème} rang français pour la surface de céréales (1,33 M ha) et au 3^{ème} rang en volume produit (près de 9 MT).
- 5^{ème} région en blé tendre (3,3 MT).
- La région représente **19% des surfaces cultivées en fruits** et **21% des surfaces cultivées en légumes** en France. Cultures localisées et réputées :
 - **noix du Périgord,**
 - **pommes du Limousin,**
 - **fraises** des vallées de la Dordogne et du Lot et Garonne,
 - **haricots** (« mojhettes ») du val d'Arnoult et du Marais poitevin,
 - **tomates du Marmandais**
 - ou encore le célèbre **piment d'Espelette.**
- La région est leader sur la production de **melons.**

Aquaculture et conchyliculture

- ▶ La pêche dans la nouvelle région représente **8% du total national de navires** (270 en Aquitaine et 220 en Poitou-Charentes) et **20% du nombre de marins en France** (2 214 en Poitou-Charentes et 1 947 en Aquitaine).
- ▶ Le **chiffre d'affaires du secteur est de 79 millions d'€** en valeur pour 17 100 T.
- ▶ La nouvelle région représente **32% des volumes d'huîtres produites en France** avec 20 000 tonnes en Poitou-Charentes et 7 000 tonnes produites en Aquitaine.
- ▶ Le secteur ostréicole représente 1 249 entreprises et 4 300 emplois.

14.300 exploitations CC et 3.792 en AB

- **14 340 exploitations commercialisent en circuit court (CC)** en ALPC
 - *17% par rapport au total des exploitations (15% au national)*
 - *Aquitaine : 10 000, Poitou-Charentes: 2 900 et le Limousin: 1 440.*

- **3792 exploitation en AB en ALPC** (3,3 % de la surface agricole)

Agriculture bio				
	Aquitaine	Poitou-Charentes	Limousin	TOTAL
Nombre d'exploitation bio	2 377	833	582	3 792
SAU en bio (+ en conversion)	60 367 ha (4,4%)	40 566 ha (2,4%)	28 953 ha (3,3%)	129 886 ha (3,3%)

- **NB**, on compte environ **217 AMAP** (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) dans la nouvelle région (165 en Aquitaine, 42 en Poitou-Charentes et 10 en Limousin).



Les productions en valeurs par département

Unités : millions d'€, %

	COP	Total vins	Total viande	Total lait et produits laitiers	Autres	Total production
Charente	203	459	92	56	117	926
Charente-Maritime	352	425	45	56	187	1 066
Corrèze	12	0	162	19	55	248
Creuse	34	0	212	20	29	294
Dordogne	84	151	142	68	273	718
Gironde	59	1 654	25	15	201	1 955
Landes	216	43	41	24	421	745
Lot-et-Garonne	180	83	50	34	455	801
Pyrénées-Atlantiques	143	30	236	146	223	778
Deux-Sèvres	281	2	238	181	364	1 066
Vienne	391	4	105	76	143	720
Haute-Vienne	34	0	215	30	41	320
Région	1 990	2 851	1 563	725	2 508	9 637
Part du poste dans la région	21	30	16	8	26	100
France métropolitaine	15 308	10 523	11 509	9 307	19 914	66 561
Part du poste en France métropolitaine	23	16	17	14	30	100
Part de la région dans France	13	27	14	8	13	14

Sources : Agreste - comptes départementaux de l'agriculture (moyenne 2011, 2012 et 2013)



Des liens forts entre terroirs et Signes de Qualité agroalimentaires

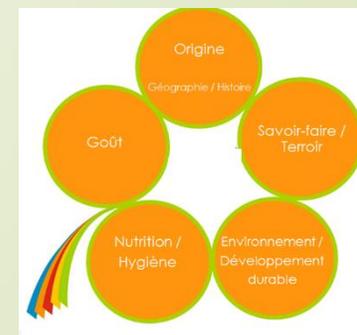
- Une liste (non exhaustive) des signes de qualité: **richesse et diversité**
- Zones de production agroalimentaires sous signe de qualité: **approche multiscale**
- Diversité d'acteurs et d'outils de développement: **faire réseau**



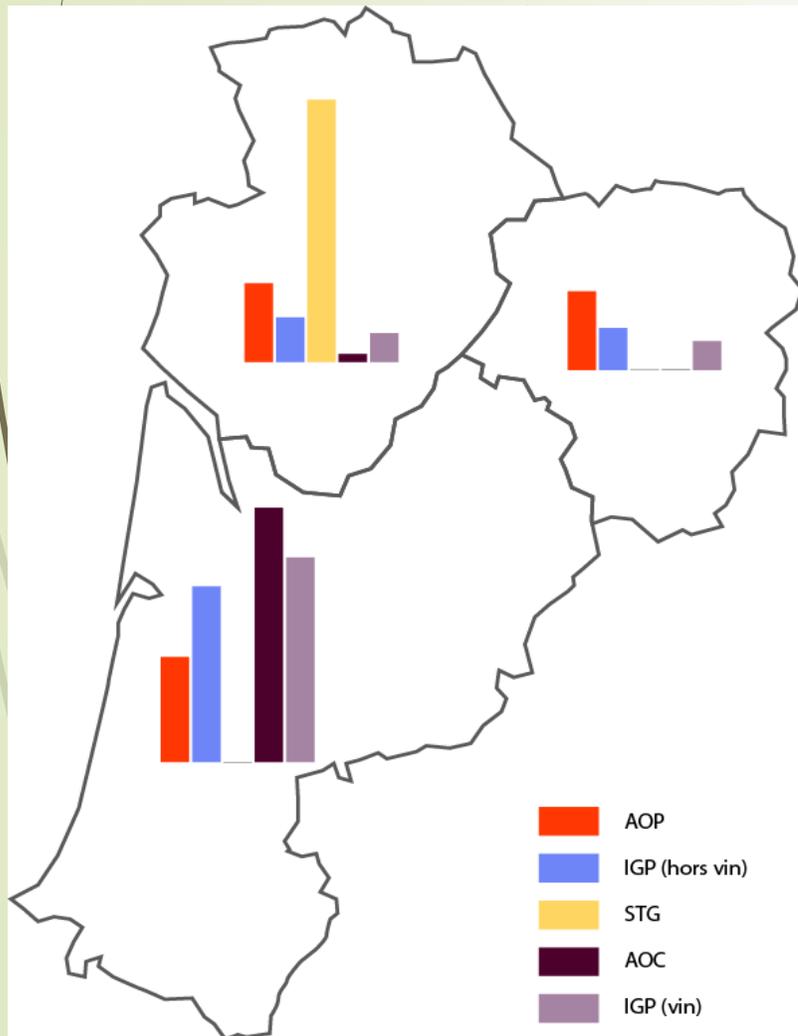
La **Qualité** au cœur de l'identité des **terroirs** :
L'Origine des produits peut signer le nom des villes ou des pays ou des régions, etc.



NB, l'Origine, l'une des dimensions de la qualité parmi d'autres



Une région leader des Signes de Qualité



- Avec un total de **160 signes de qualité** tout confondu, la nouvelle région est largement leader dans ce domaine en France.
- En considérant uniquement les SIQO européens (AOP, IGP et STG), la région possèdera **10,3% des AOP française** mais surtout **19,8% des IGP françaises** (hors vins).
- La nouvelle région accueille également la **seule STG** aujourd'hui enregistrée en France (Moules de Bouchot).

	Aquitaine	Poitou-Charentes	Limousin	TOTAL
AOP (Hors vins et spiritueux)	4	3	3	10
IGP (Hors vins)	16	4	4	24
STG	0	1	0	1
Label Rouge	43	5	4	49
Total produit hors vins	63	12	11	84
AOC/AOP (vins et spiritueux)	59	5	0	61
IGP (vins)	7	1	1	9
Total vins	66	6	1	70
TOTAL tous SIQO	129	19	12	160

Chambre d'Agriculture Aquitaine, IRQUA Poitou-Charentes, Chambre d'Agriculture du Limousin

Produits sous signe officiel de qualité en Aquitaine (1)

L'Aquitaine, le goût du bonheur



Produits sous signe officiel de qualité en Aquitaine hors agriculture biologique

Vins et spiritueux

72 vins AOC

2 vins VDQS

2 AOC Floc de Gascogne

4 AOC Armagnac

Fromages et produits laitiers

AOC-AOP Ossau-Iraty

IGP Tomme des Pyrénées au lait pasteurisé

IGP en cours Tomme des Pyrénées au lait cru

Fruits

AOC-AOP Pomme du Limousin

AOC-AOP Noix du Périgord

IGP Pruneau d'Agen

IGP Kiwi de l'Adour

IGP LR Fraise du Périgord

LR Fraises ciflorette et gariguette

LR Prune Reine Claude

IGP en cours marron du Périgord

AOC en cours Huile de noix du Périgord

IGP en projet Jus de Tomates de tomate

IGP en réflexion Melon Lectoure-Nérac

- L'Aquitaine a été pionnière en AOC, labels rouges, IGP
- Participation active à l'AREPO, AREA
- 60% des agriculteurs professionnels produisent sous SIQO pour un CA Agricole de 3 MM € (dont 1 MM € hors vins)

Produits sous signe officiel de qualité en Aquitaine (2)



Produits sous signe officiel de qualité
en Aquitaine hors agriculture biologique

Légumes

AOC-AOP Piment d'Espelette

IGP Asperges des Sables des Landes

LR Carotte des Sables

IGP en cours Asperges du Blayais

IGP en projet Piment doux du Pays
Basque et du Seignanx

Volailles de chair

IGP LR Volailles des Landes

IGP LR Volailles du Béarn

IGP LR Volailles Gascogne

LR – *IGP en cours* Volailles du Périgord

Palmipèdes à foie gras

IGP LR Canard à foie gras du Sud
ouest

IGP en réflexion foie gras d'oie

Viandes bovines

IGP Bœuf de Chalosse

IGP Bœuf de Bazas

LR Bœuf blond d'Aquitaine

LR Veau sous la mère

Produits sous signe officiel de qualité en Aquitaine (3)



Produits sous signe officiel de qualité en Aquitaine hors agriculture biologique

Viandes d'Agneaux

IGP LR Agneau de Pauillac

LR – *IGP en cours* Agneau du Périgord

LR – *IGP en cours* Agneau de lait des Pyrénées

Viandes porcines, charcuterie, salaisons

LR IGP jambon de Bayonne

IGP en cours Viande de porc fraîche du Sud-Ouest

AOC en cours Porc Basque - Kintoa

Lapin de chair

LR lapin élevé en plain air

Produits de la pêche, de l'aquaculture et de la mer

IGP en cours Huîtres Arcachon – Cap-Ferret

IGP en cours Truite d'élevage du pays Basque

IGP en réflexion Caviar d'Aquitaine

Autres

IGP en cours Miel des Landes de Gascogne

50 produits en démarches qualité en Poitou-Charentes (1)

Les produits sous signe officiel de qualité



❖ Produits d'origine animale

- Agneau du Poitou-Charentes (IGP)
- Agneau « Le Diamandin » (LR)
- Viande bovine de race Parthenaise (LR)

❖ Produits d'origine végétale

- Pomme de terre de l'Île de Ré (AOC et AOP)
- Melon du Haut Poitou (IGP)

❖ Produits laitiers

- Beurre Charentes Poitou (AOC et AOP)
- Chabichou du Poitou (AOC et AOP)
- Mothais sur feuille (AOC)*

❖ Boissons

- Cognac (AOC)
- Pineau des Charentes (AOC et AOP)
- Vins de Saumur « Nord Vienne » (AOC et AOP)
- Vins d'Anjou « Nord Deux-Sèvres » (AOC et AOP)
- Vins du Haut Poitou (AOC et AOP)
- Vins de Pays Charentais (IGP)

❖ Produits de la mer et d'eau douce

- Huître Marennes Oléron (IGP)
- Huître fine de claire verte (IGP et LR)
- Huître Pousse en claire (IGP et LR)
- Sel de l'Île de Ré (IGP)*
- Moule de Bouchot (STG)
- Moule de filières (LR)

❖ Les produits de l'Agriculture Biologique

* démarche en cours

Les Signes européens

IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Agriculture Biologique

Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine en France

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
AB : Agriculture Biologique
LR : Label Rouge

50 produits en démarches qualité en Poitou-Charentes (2)

Les produits en démarche régionale « Signé Poitou-Charentes » et « Fermier, Signé Poitou-Charentes »



❖ Produits d'origine animale

Viande bovine
Chevreau de boucherie
Poulet de race Barbezieux
Veau de Chalais
Grillon Charentais

❖ Boulangerie-Pâtisserie

Tourteau fromagé
Pain
Pain Filou
Cabrifou

❖ Produits d'origine végétale

Echalion Cuisse de Poulet du Poitou
Céleri-rave
Carotte de Jarnac-Champagne
Betterave longue Crapaudine
Salicorne des Marais Charentais
Lupin
Angélique
Safran
Miel, gelée royale, pollen et pain d'épices
Jus de fruits
Huiles vierges 1^{ère} pression (*caméline, chanvre, colza, lin, tournesol, noisettes, noix*)
Pomme Reinette Clochard
Produits transformés à base de fruits, légumes, fleurs et plantes
Truffes noires *Tuber melanosporum*

❖ Produits laitiers

Chèvre-boîte*

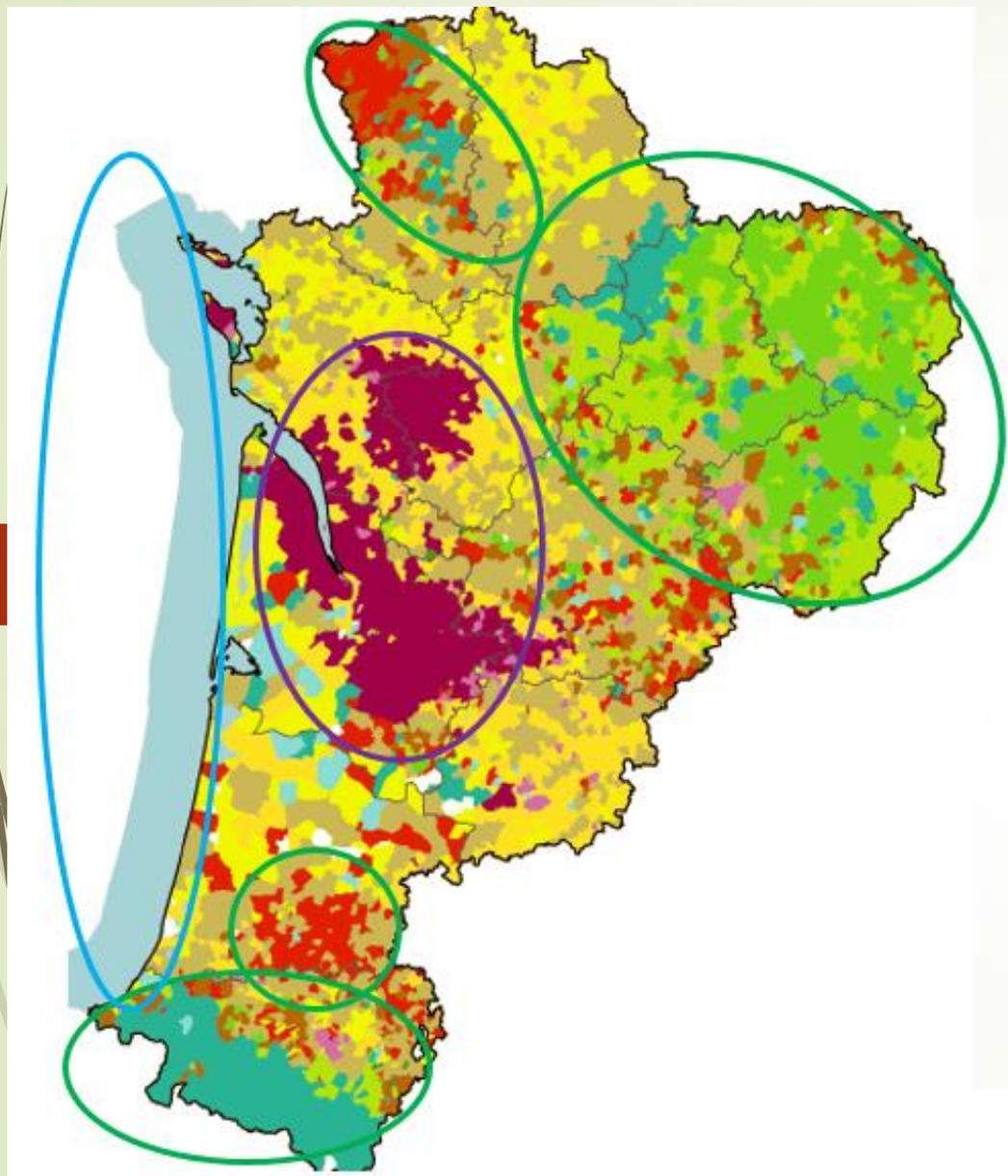
❖ Produits de la mer et d'eau douce

Crevettes impériales des Marais Charentais
Bar de ligne
Maigre de ligne
Poissons de ligne
Escargot
Huîtres creuses élevées en marais de l'Île de Ré



❖ Produits Fermiers

Fromage de chèvre au lait cru
Volailles maigres et volailles grasses



Cartographies de zones de productions de produits agroalimentaires sous signes de qualité en région ALPC

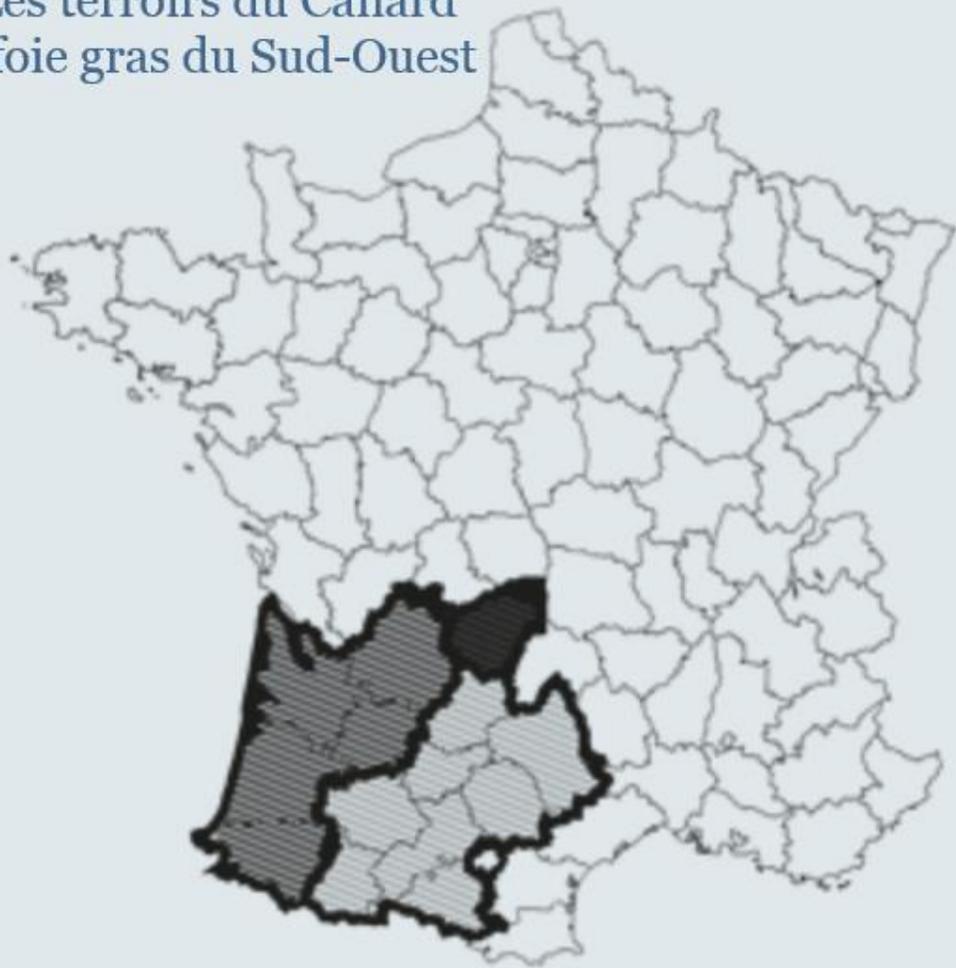
L'articulation des échelles géographiques et identitaires

Par quelques illustrations

IGP CANARD À
FOIE GRAS
DU **SUD-OUEST**



Les terroirs du Canard
à foie gras du Sud-Ouest



PLUS QU'UNE RÉGION... UN ART DE VIVRE

Des Landes au Périgord, des plateaux du Quercy aux vallons du Gers, en passant par la Gascogne et la Chalosse, le Sud-Ouest est une terre de partage, qui déroule une palette de paysages et de saveurs variés. Ici, la gastronomie a un nom : le canard, que l'on déguste en magret, en confit, en aiguillettes... et bien sûr en foie gras !

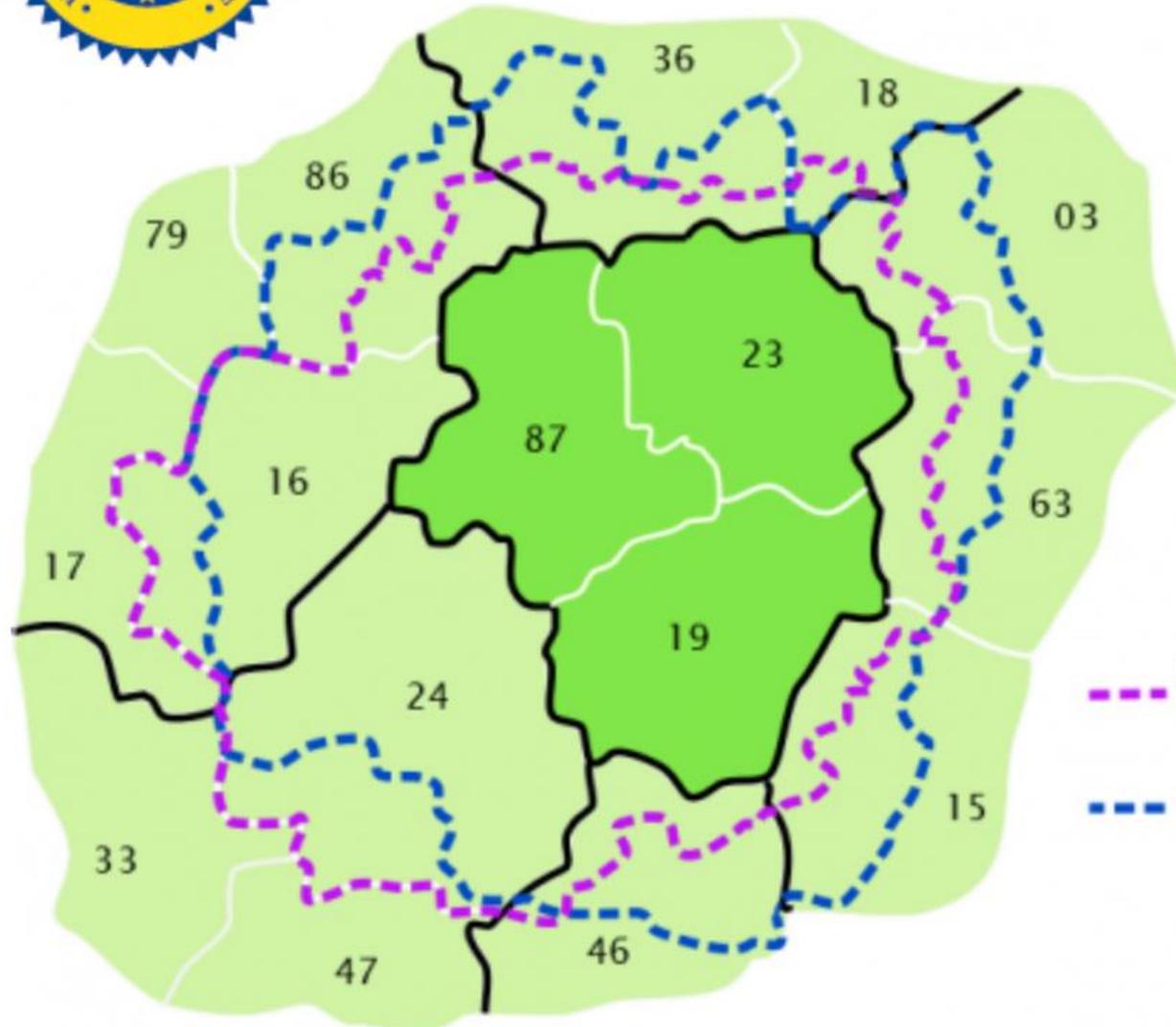
« De la culture à l'art gastronomique

- La gastronomie du Sud Ouest est avant tout **un art de vivre, une culture qui reflète l'identité de la région**.
- Ces produits du Sud Ouest portent **l'étendart de toute une région** et célèbrent un savoir faire souvent séculaire »

*Toute la difficulté d'utilisation de
« Sud-Ouest »*



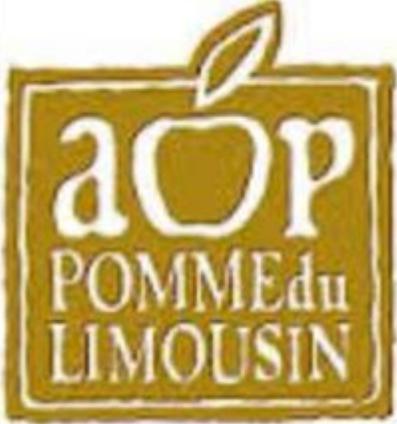
IGP Limousin, l'échelle régionale ++



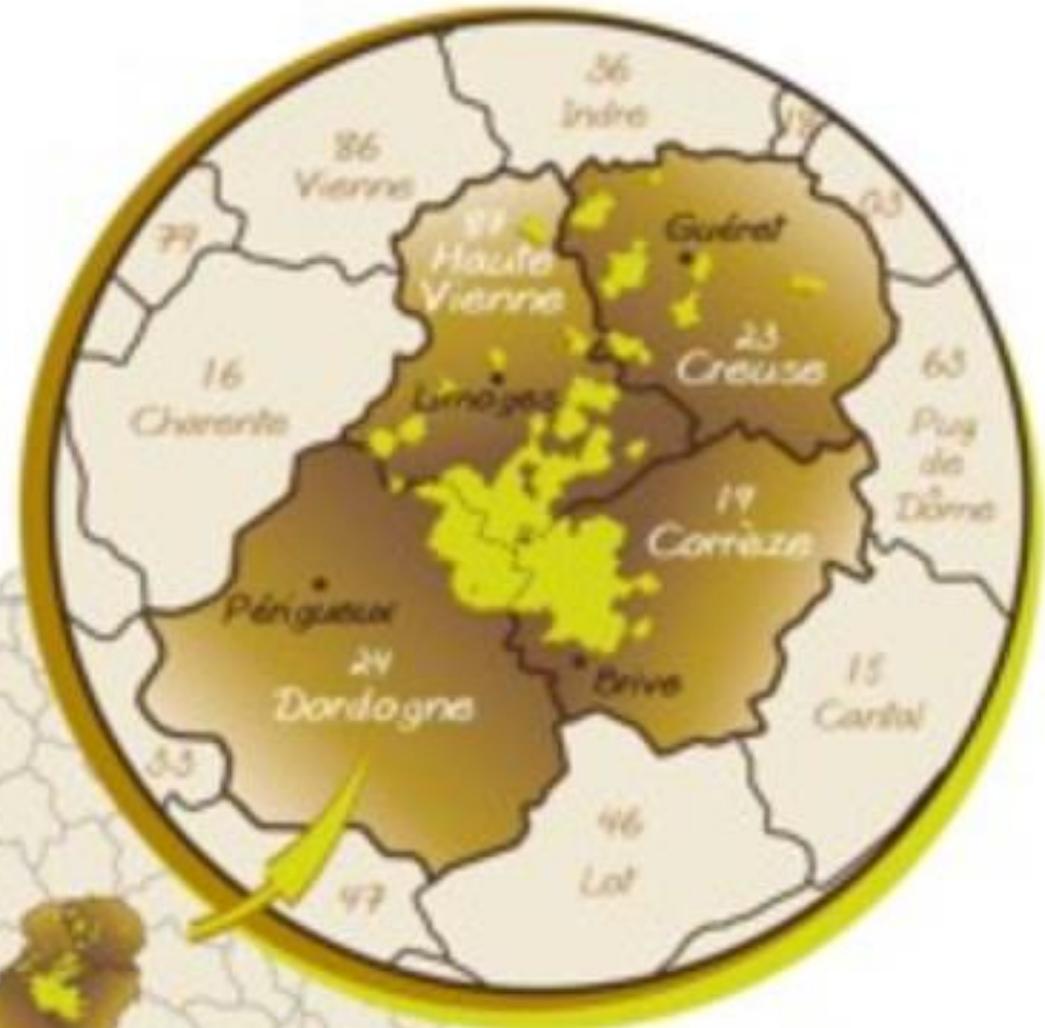
L'Indication Géographique Protégée,
la garantie de l'origine Limousin

- Zone IGP
Veau du Limousin
- Zone IGP
Porc du Limousin

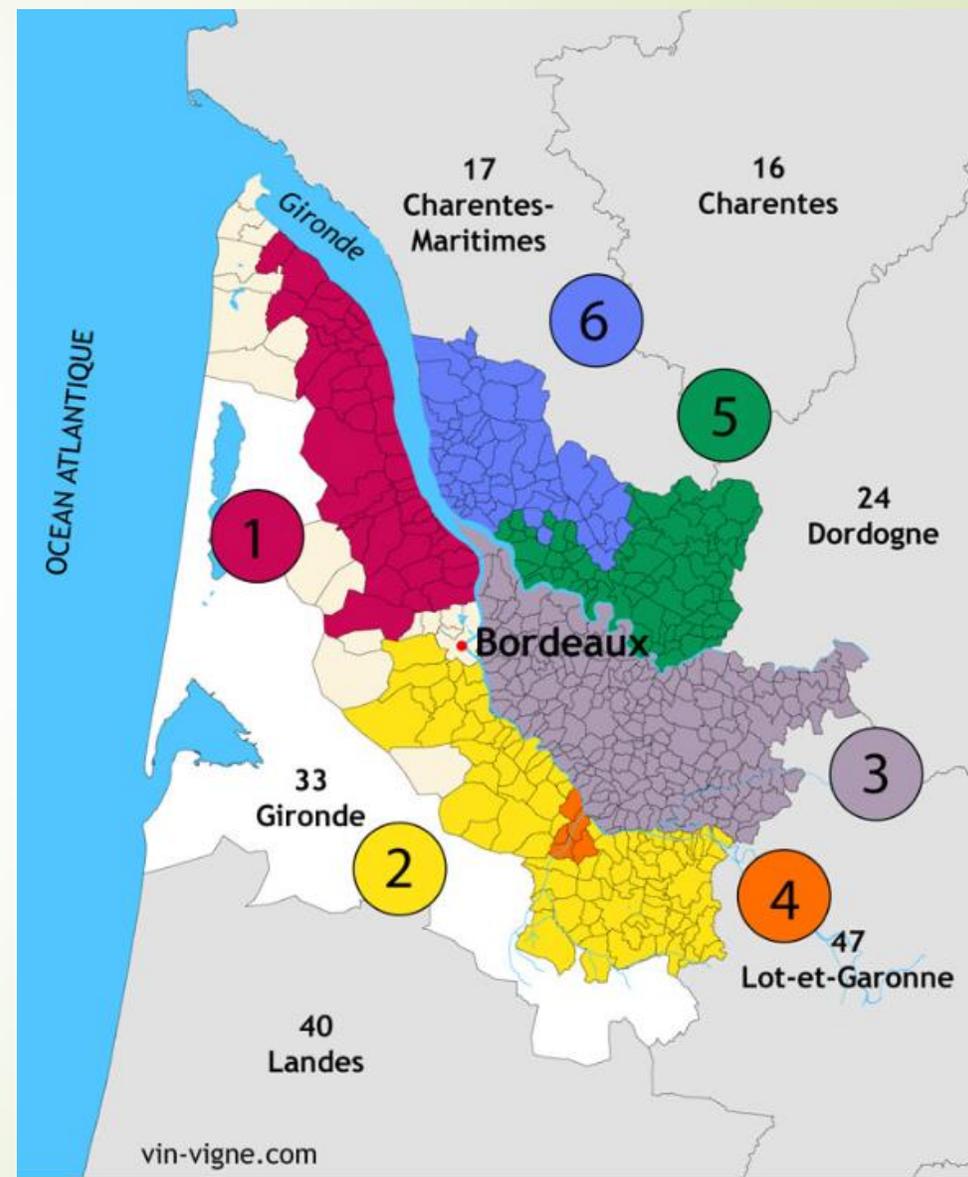
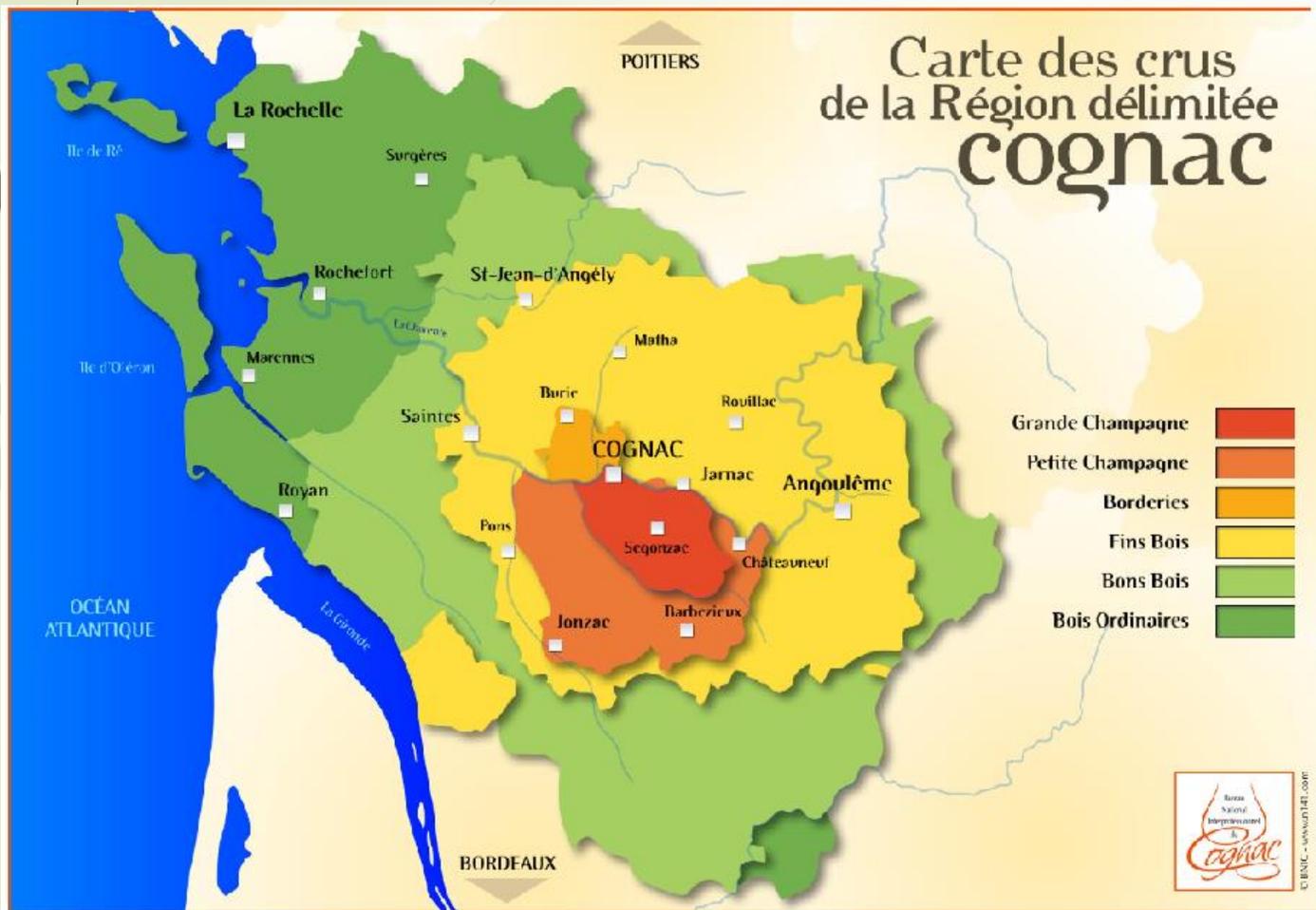




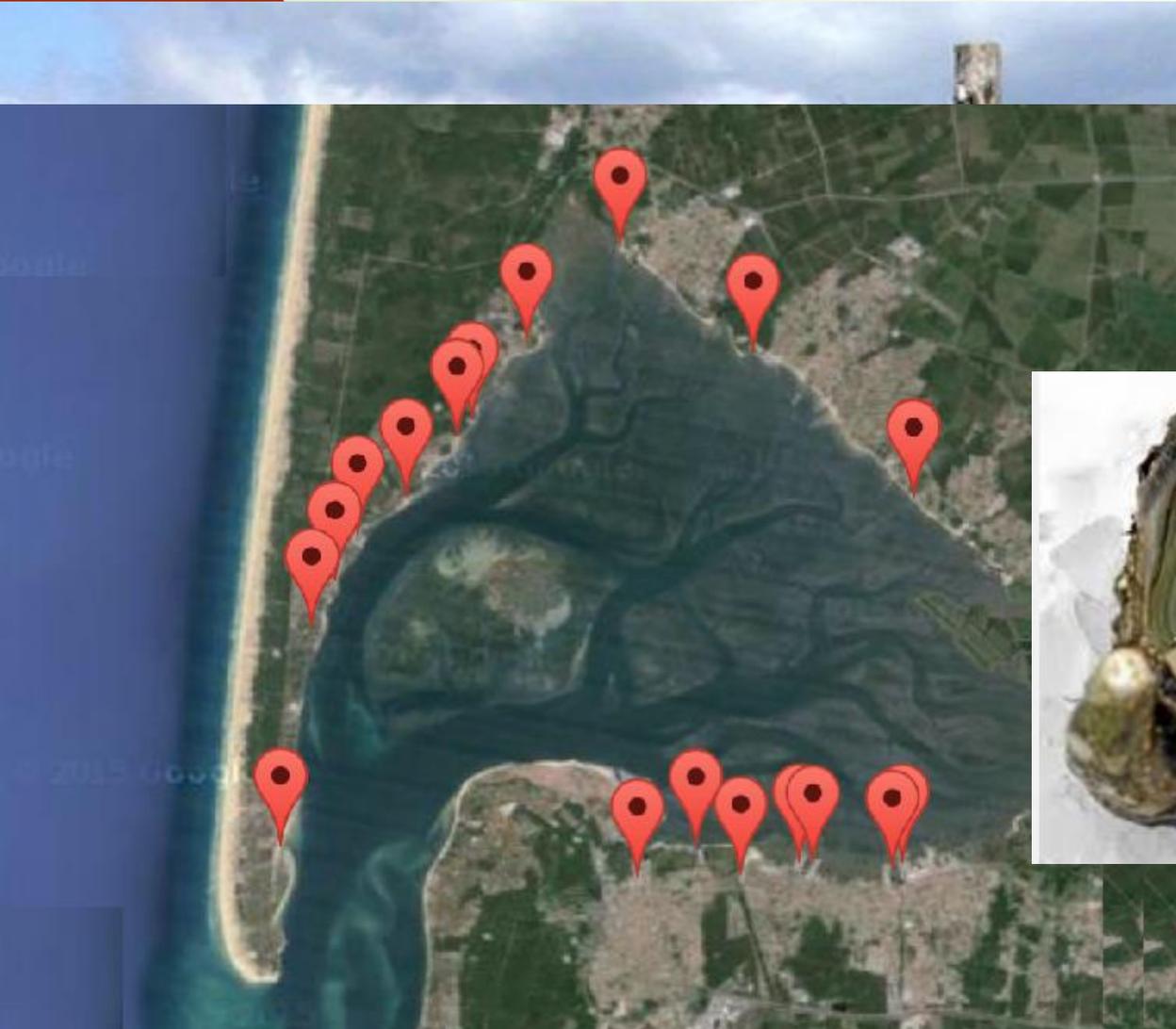
- L'aire de production concerne 100 communes réparties sur les 3 départements du Limousin (Corrèze, Creuse et Haute-Vienne) ainsi que la frange orientale de la Dordogne.



Bordeaux et Cognac identitaires de villes



Bassins d'huîtres d'Arcachon et de Marennes (Igp)

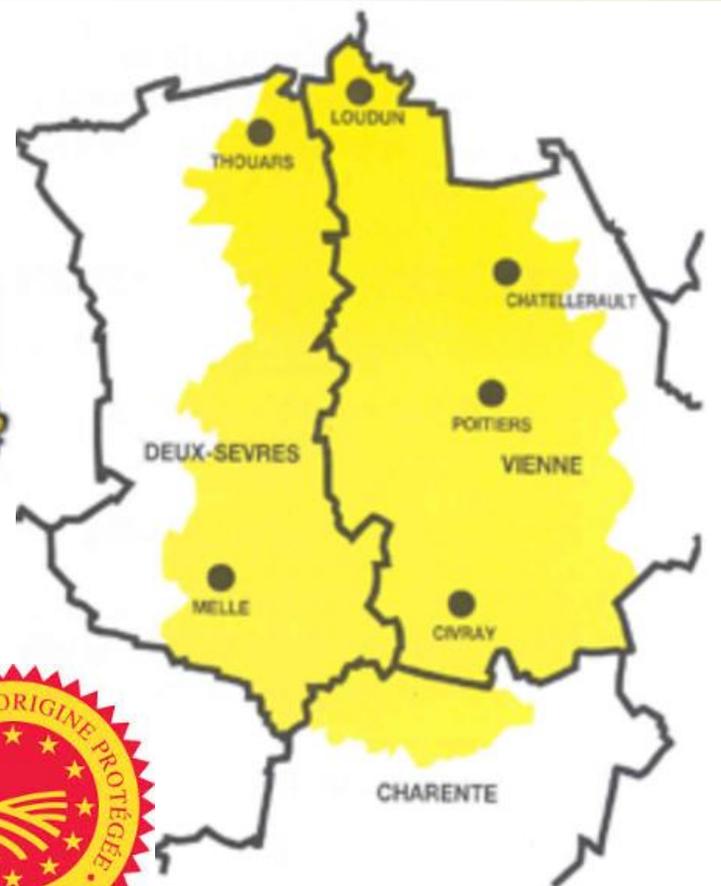




Beurre Charentes-Poitou, Et Chabichou du Poitou

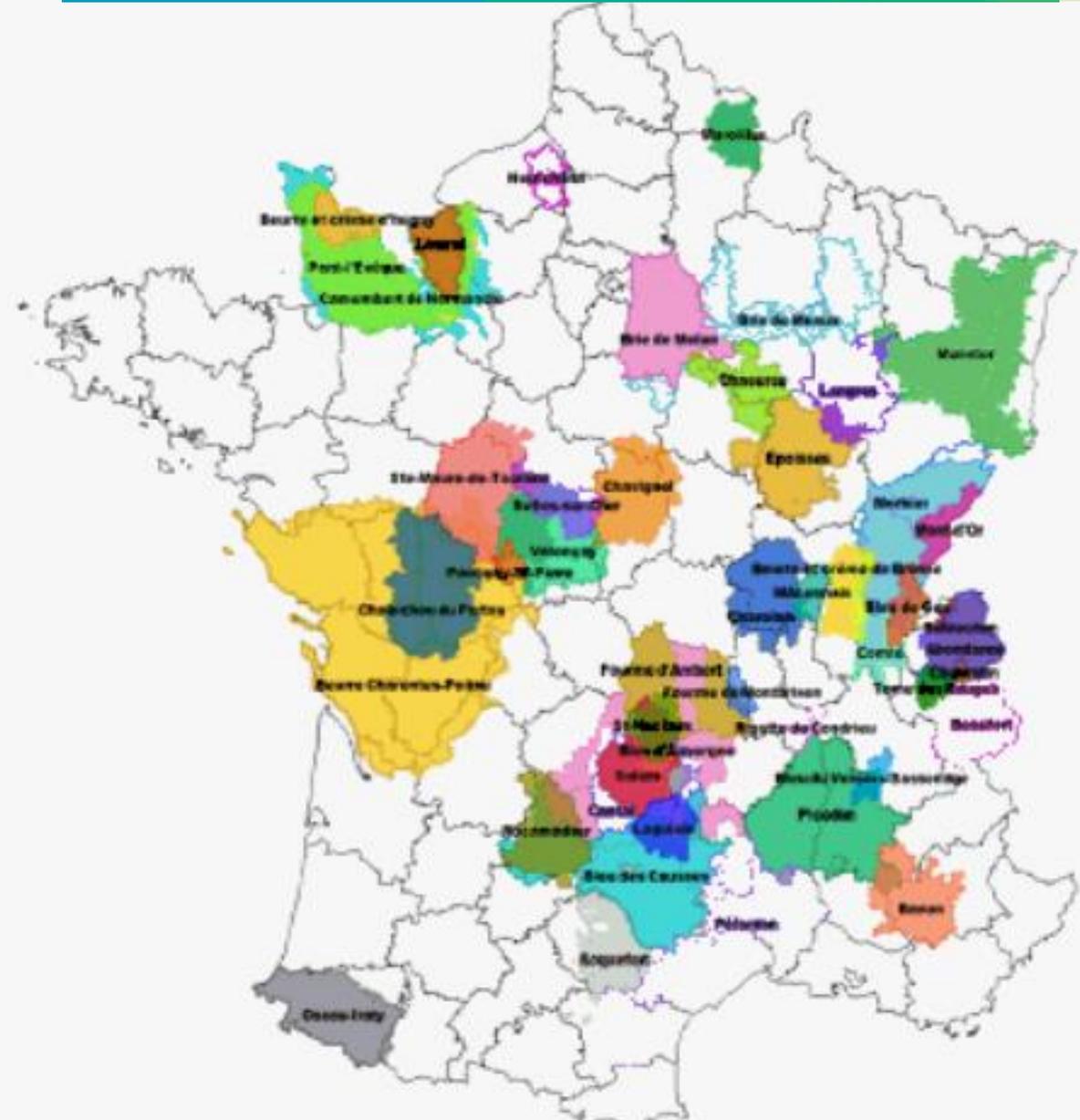


Le Poitou,
les Charentes
et la Vendée



Le Poitou calcaire





► La France fromagère, plutôt identitaire des franges montagnardes



Nb, Une diversité d'identifiants territoriaux et d'acteurs multiscalaires reflète d'identités

Bio Sud Ouest France, Sud Ouest France, Signé Aquitaine, Saveurs du Périgord, Qualité Landes, Idoki, Produit en Limousin, le Limousin dans l'assiette, Limousin qu'y a-t-il de meilleur ?, Limousin osez la différence Signé Poitou-Charentes, Produit en Poitou-Charentes, Bienvenue à la ferme, Marchés des producteurs de Pays,

Un enjeu pour la Région:
rapprocher les Hommes des
terroirs et les faire travailler
ensemble, en réseau

Routes et Maisons agrotouristiques

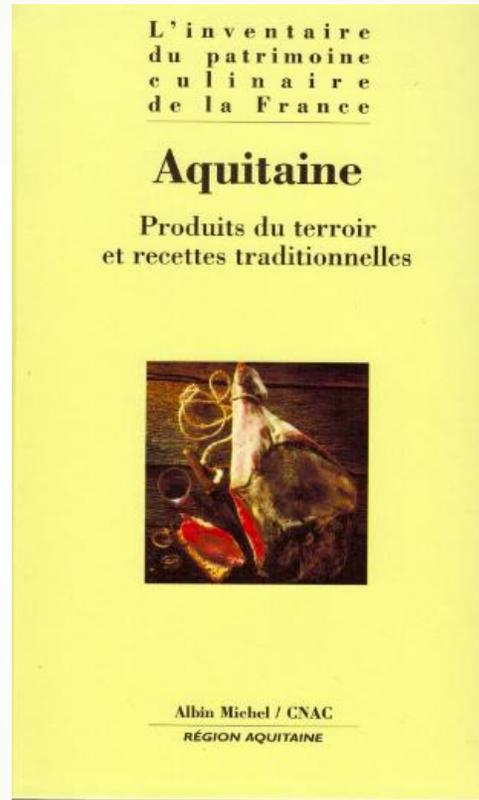
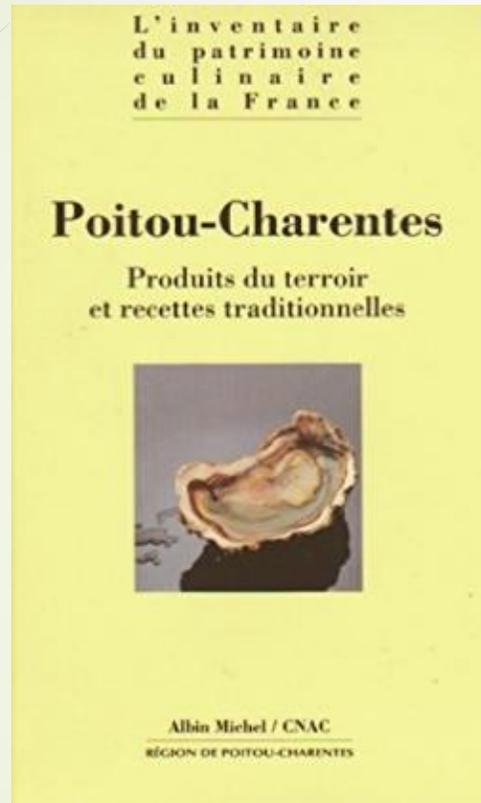
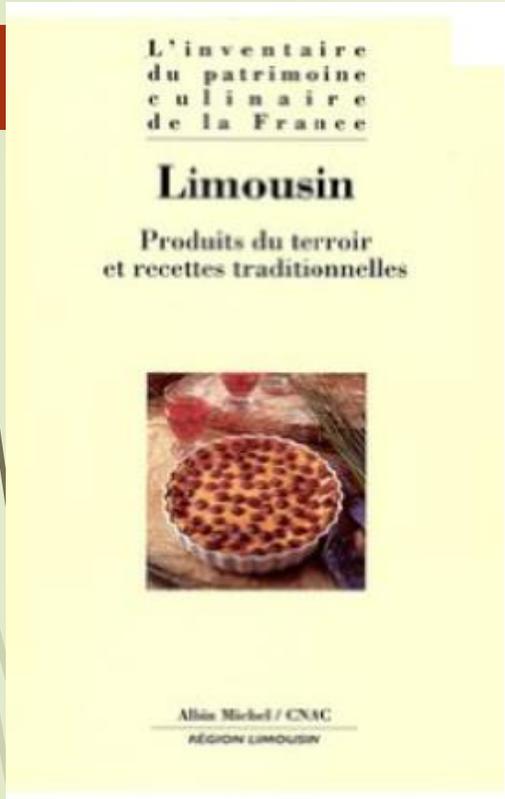
Découvrir le patrimoine gastronomique de la région ALPC

De nombreuses Routes et Maisons agrotouristiques et gastronomiques en ALPC permettent d'allier découvertes, rencontres culturelles et plaisirs gourmands :

- Les routes des fromage Ossau Iraty et du Chabichou du Poitou,
- La route de la Noix et la Maison de la Châtaigne en Périgord,
- La Route des Pommes du Limousin, du Pruneau d'Agen,
- Les routes du Foie Gras du Périgord et des Landes,
- Les routes et Maisons des Vins de: Bergerac, Jurançon, de Bordeaux, de Tursan, Cognac, Vins Charentais, Haut Poitou + la Cité du vin prochainement à Bordeaux
- Les Maisons de l'Huitre à Arcachon et Marennes et la route de l'huitre à l'Île d'Oléron,
- Ecomusée du Sel et des sauniers (Île de Ré), du Piment d'Espelette,
- L'écomusée de la truffe en Dordogne,
- La route gourmande des Basques,
- Etc.

*En lien avec les restaurants gastronomiques et les chefs étoilés de la Région,
Mais aussi les fermes d'accueil des réseaux Bienvenue à la Ferme, Accueil Paysan et Idoki, etc*

Une bibliographie riche



INVENTAIRE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE AQUITAIN

La gastronomie française est connue et reconnue dans le monde entier et l'Aquitaine en est le parfait reflet avec une diversité de terroirs et de produits très riche. Présenté officiellement en 2014 au Salon International de l'Agriculture de Paris, l'Inventaire du patrimoine gastronomique aquitain constitue une mine d'informations sur l'ensemble des produits d'Aquitaine avec près de 300 produits recensés. Bon voyage gastronomique...



- *l'inventaire du patrimoine gastronomique aquitain constitue une mine d'informations sur l'ensemble des produits d'Aquitaine avec près de **300 produits** recensés dans **8 familles**: Fromages: 8, Viandes: 24, Poissons et fruits de mer: 17, Légumes: 11, Fruits: 15, Boissons: vins (20), bières (2), spiritueux (10), Épices & condiments: 11, Spécialités: salé, sucré, boulangerie*



Éléments de discussion



Une diversité d'identités
« locales » fortes

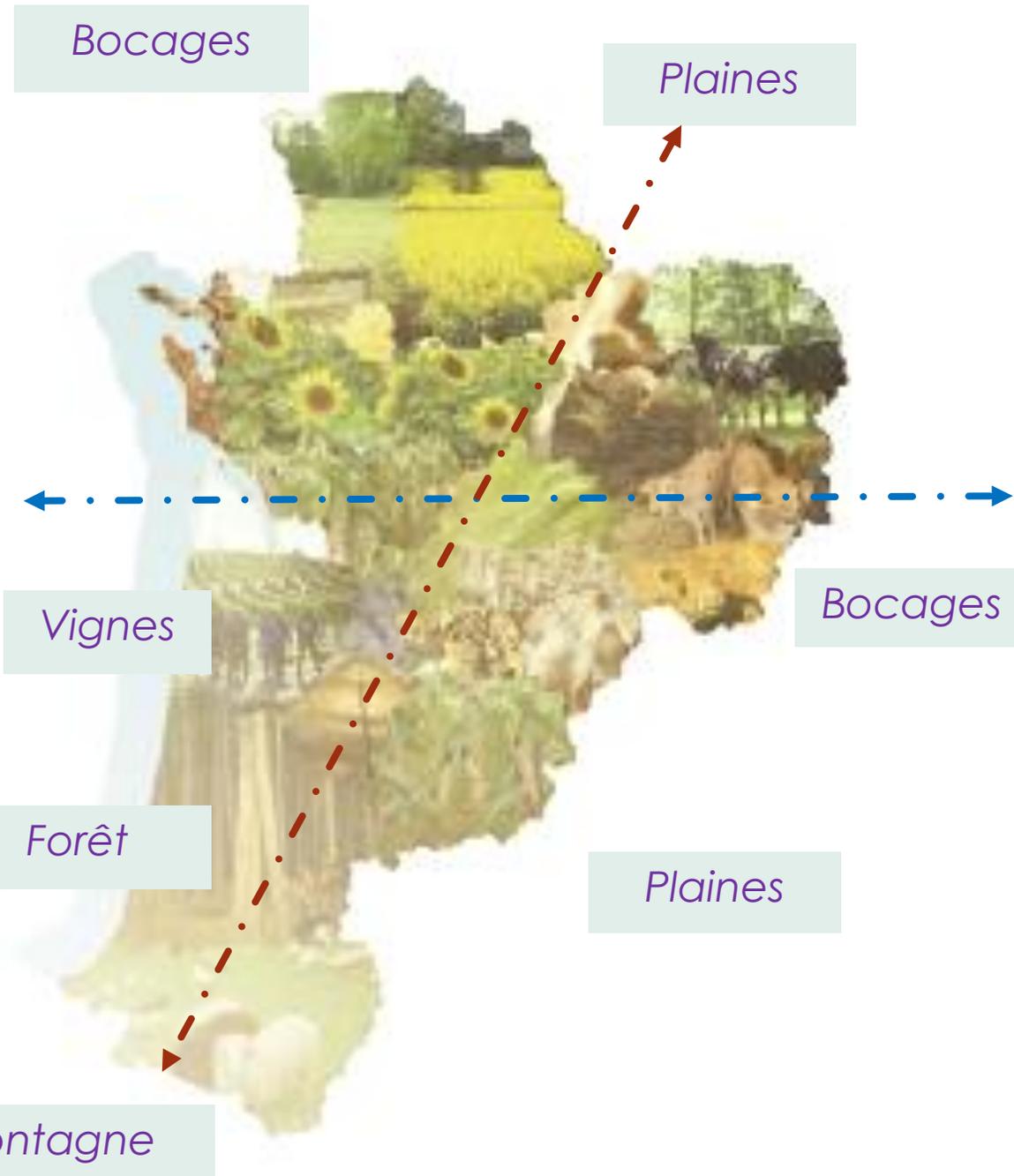


L'idée du Patchwork
qui donne le sens

Des terroirs et produits très identitaires

Côté Terre:

- Viticulture
 - Vins, spiritueux,
- Elevages
 - Viandes, fromages, foie gras, etc.
- Cultures
- + grande diversité culinaire



Côté Mer:

- Ostréiculture, mytiliculture
- Pêche
- Sel

Diversité et Qualités des productions agricoles et alimentaires en lien avec de fortes identités des terroirs

- Une diversité d'identités agroalimentaires locales fortes qui participent de l'identité de la Région (*pluriel/singulier*)
- Qui invite à la fois :
 - à l'ancrage et la valorisation des valeurs agro-alimentaires locales identitaires des terroirs,
 - et également à l'ouverture et à la mise en relation/réseau des partenaires au service au rayonnement et développement de la Région ALPC,



Entre déterminisme et constructivisme



Merci de
votre
attention

