



Découverte des produits et politiques de qualité

Voyage d'étude dans le Sud de la France - Languedoc-Roussillon

Ce voyage annuel permet la découverte et l'échange autour des produits et des politiques de qualité. Les professionnel-le-s s'imprègnent d'autres contextes de mise en place et de fonctionnement des systèmes de différenciation ainsi que des stratégies pour promouvoir la qualité et la durabilité du secteur agro-alimentaire locale.

Cette année nous vous proposons d'explorer le Languedoc-Roussillon, une région de contrastes au large du Golfe du Lion, qui regorge des curiosités patrimoniales, paysagères et culinaires. Riche en produits régionaux et dynamiques territoriales et réputée pour ses vignobles, des belles découvertes vous attendent !

Date : Du 21 au 25 mai 2023

Lieu : Languedoc-Roussillon, Montpellier et alentours (Cévennes & Camargue)

Responsables : Astrid Gerz, AGRIDEA (astrid.gerz@agridea.ch); Tél.: 0041 (0)78 684 77 99
Sanzio Rombini, AGRIDEA (sanzio.rombini@agridea.ch); Tél.: 0041 (0)79 737 59 96

Nr. du cours : 23.318

- Objectifs :**
- Prendre connaissance des politiques, des dynamiques territoriales et des enjeux pour valoriser les produits de qualité régionaux et favoriser une agriculture durable.
 - Comprendre le fonctionnement des AOP/IGP et d'autres démarches de qualification des produits régionaux.
 - Echanger avec les professionnel-le-s des filières (producteur-trice-s, transformateur-trice-s) et d'autres secteurs concernés (promotion, lobbying, certification).

Public : Toute personne travaillant dans le domaine des politiques et produits de qualité (AOP-IGP, produits régionaux, etc.). Le cours s'adresse particulièrement aux professionnel-le-s des filières, des organismes de promotion des ventes, de contrôles et certifications, des services fédéraux et cantonaux agricoles, de promotion économique et de développement territorial.

Remarque : La maîtrise du français est indispensable pour ce cours. Prenez un maillot de bain avec vous !

Programme

Dimanche 21 Mai 2023

Début d'après-midi 13h14- 18h36	Voyage Genève – Montpellier 13h14 - arrivée 18h36 (billet de groupe) RDV à 12h50 au plus tard devant la porte d'embarquement des trains pour la France
19h00	Check-in Hôtel Jost, 50 rue Isabelle Eberhardt, 34000 Montpellier
Soir	Repas en groupe et nuit à l'hôtel Jost à Montpellier

Lundi 22 Mai 2023

06h45 – 07h30	Petit déjeuner à l'hôtel
07h35 – 09h00	Départ et trajet Hotel – Saint André de Majencoules Début du cours : Bienvenue, introduction, programme et objectifs de la journée (dans le bus). <i>Astrid Gerz et Sanzio Rombini, AGRIDEA</i>
09h00 – 11h45	Filière oignon doux des Cévennes AOP Visite de la SCA Origine Cévennes Présentation de la filière oignon doux des Cévennes AOP : échanges avec le Directeur de la coopérative et un-e représentant-e du syndicat de défense sur le fonctionnement de la filière, les aspects de promotion, de qualité et durabilité et les enjeux actuels. Visite des infrastructures de la coopérative. Visite d'un champ de producteur (à confirmer). <i>Thomas Vidal- Directeur de SCA ORIGINE CEVENNES, Séverine MICHEL - ADOC Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes</i> Présentation du système de contrôle & de certification <i>Benoit PERON, Qualisud</i>
12h00 – 13h15	Repas de midi et suite des échanges sur le système de contrôle et de certification <i>Benoit PERON, Qualisud & Participants</i>
13h30-15h00	Trajet Saint André de Majencoules - Roquefort-sur-Soulzon
15h00 - 17h15 15h00 - 16h00	Filière Roquefort AOP Visite des Caves SOCIETE , suivi d'une dégustation des fromages. Présentation de la filière Roquefort AOP et échanges avec le Secrétaire Général de la Confédération de Roquefort sur le fonctionnement de la filière, les aspects de promotion, de qualité et durabilité et les enjeux... <i>Laurence GUIBBAL, Sébastien VIGNETTE -Secrétaire Général de la Confédération de Roquefort</i>
17h15 – 18h45	Trajet Roquefort-sur-Soulzon - Montpellier
19h30	Repas dans un restaurant à Montpellier
	Nuit à l'hôtel Jost, Montpellier

Mardi 23 Mai 2023

08h25	Rendez-vous à l'accueil de l'hôtel
08h30 – 09h30	Trajet Montpellier - Estezargues Rétrospective journée précédente et programme de la journée (dans le bus). <i>Astrid Gerz et Sanzio Rombini, AGRIDEA; participants</i>

09h30 – 11h00	<p>Filière <u>AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes</u></p> <p><u>Visite du moulin à huile du Domaine de Pierredon</u> à Estezargues</p> <p>Présentation et échanges sur le fonctionnement du syndicat et la filière, l'histoire et les aspects de promotion, de qualité et durabilité et les enjeux actuels avec le président et ; démonstration de la fabrication et dégustation.</p> <p><i>Gilles GRANIER (président) et Julie CAROU - Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes</i></p>
11h00-11h30	Trajet d'Estezargues - Nîmes
11h30 – 12h10	Visite du magasin <u>Le Mas des Agriculteurs</u> à Nîmes
12h15 – 14h00	Repas de midi au Restaurant Lou Mas à Nîmes
14h00 – 15h00	<p>Suite des échanges sur la filière AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes au siège du Syndicat de défense à Nîmes.</p> <p><i>Julie CAROU - Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes</i></p>
15h00 – 16h00	Trajet Nîmes – Arles (30 min) et appréciation du paysage
16h00 – 18h00	<p>Filière Taureau de Camargue AOP</p> <p>Visite de la manade Mailhan: <u>Mas des Bernacles</u></p> <p>Présentation de l'AOP Taureau de Camargue et échanges avec la présidente et l'animatrice du syndicat de défense sur le fonctionnement de la filière, les aspects de promotion, de qualité et durabilité et les enjeux actuels. Tour en remorque tractée pour voir les taureaux dans leurs pâturages.</p> <p><i>Claire Mailhan (présidente), Julie Richard (animatrice)-Syndicat de défense et de promotion de viande</i></p>
18h00 – 18h20	Trajet Mas des Bernacles - Arles et check-in hôtel La Plaza
19h00 - 20h00	Visite de la ville d'Arles
20h00	Repas dans un Restaurant à Arles
	Nuit à l'hôtel La Plaza

Mercredi 24 Mai 2023

08h10	Check-out et rendez-vous à l'accueil de l'hôtel
09h15 – 09h25	<p>Trajet Hôtel Arles – Siège du Syndicat du riz de Camargue</p> <p>Rétrospective journée précédente et programme de la journée (dans le bus).</p> <p><i>Astrid Gerz et Sanzio Rombini, AGRIDEA; participants</i></p>
09h30 – 10h30	<p>Filière Riz de Camargue IGP</p> <p>Présentation de la filière et échanges avec la Secrétaire Générale du Syndicat des Riziculteurs de France sur le fonctionnement de la filière, les aspects de promotion, de qualité et durabilité et les enjeux actuels.</p> <p><i>Corrine ROMERO</i></p>
10h30 – 11h00	Trajet Arles ville – Maison du riz de Camargue
11h00 – 12h30	Visite de la Maison du riz de Camargue
12h45 – 13h30	Repas de midi à Albatron
13h30 – 14h30	Trajet Albatron – Valflaunés
14h30 - 18h30	<p>Filière AOP Pic de St. Loup AOP</p> <p>Visite du <u>Syndicat de défense de l'appellation Pic-Saint-Loup</u> (à confirmer) : présentation et échanges.</p>

	Visite du domaine Mas de Fournel à Valflaunés (le doyen des viticulteurs) <i>Gérard & Benedicte Jeanjean</i>
18h30 – 19h00	Trajet Valflaunés - Montpellier
	Repas dans un restaurant à Montpellier et nuit à l'hôtel Just

Jeudi 25 Mai 2022

07h00 - 08h15	Petit déjeuner, checkout et rendez-vous à l'accueil de l'hôtel
08h20 – 08h40	Trajet Montpellier – Mas de Saporta
08h45 – 09h30	Echanges internes sur le domaine thématique chez AGRIDEA, attentes futures des participants, tour de table d'évaluation du voyage. <i>Astrid Gerz et Sanzio Rombini, AGRIDEA; participants</i>
09h30 – 10h45	Filière Pélardon AOP Présentation de la filière ; échange avec l'animatrice du syndicat de défense sur le fonctionnement de la filière, les aspects de promotion, de qualité et durabilité et les enjeux actuels. Dégustation des fromages. <i>Cécile PODEUR – Animatrice du Syndicat des Producteurs de Pélardon</i>
11h00 – 11h45	Echange avec un représentant de l'INAO Montpellier sur le système de gouvernance des appellations d'origine en France. <i>Nicolas Weber, ingénieur territorial de la délégation INAO Occitanie</i>
11h45 – 13h00	Repas au Restaurant du Mas de Saporta en présence des 2 intervenants
13h00 – 13h25	Trajet Mas de Saporta – Montpellier Gare
13h51 – 18h35	Voyage de retour en Suisse dans l'après-midi Montpellier – Genève : départ 13h51 - arrivée 18h35

Informations pratiques

Inscription

Via shop [23.318](#) ou via cours@agridea.ch

Délai d'inscription

Vendredi 5 mai 2023

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales.

Vous pouvez les consulter sur www.agridea.ch/termes-et-conditions.

Informations

+41 (0)21 619 44 06 ou cours@agridea.ch

Informations sur le contenu

astrid.gerz@agridea.ch

Prix

Forfait conseillers et conseillers et collaboratrices et collaborateurs d'organismes membres d'AGRIDEA, ainsi que l'OFAG et de centres de recherche et de formation : **CHF 630.-** (CHF 180.-/jour)

Autres participant-e-s : **CHF 1050.-** (CHF 300.-/jour)

Coûts supplémentaires:

Aux forfaits susmentionnés **s'ajouteront les frais de l'excursion estimés à : CHF 900.-**

Ces frais comprennent : frais de transport sur place, 7 repas avec boissons non-alcoolisées (4 à midi, 3 le soir), 4 nuits à l'hôtel en chambre individuelle avec petit déjeuner, les visites + dégustations. La **facture** finale incluant le montant forfaitaire et les **frais effectifs** de l'excursion vous sera envoyée après le cours.

La couverture d'assurance est la responsabilité de chaque participant-e. Si nécessaire, il vous est possible de souscrire une assurance annulation sur <http://www.mondial-assistance.ch>

Délai de désistement : jusqu'au 12 mai 2023 sans conséquence financière. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 100.- sera perçue pour les frais administratifs. D'autre part, une participation sera facturée en fonction de la dédite demandée par les lieux d'accueil ou d'hébergement (restaurant, hôtel). Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux inscriptions.