

Master 2 Pro Connaissance & Gestion des Terroirs

Une approche interdisciplinaire pour une maîtrise optimale de la valorisation

Université
Du vin

-

Suze
la rousse



Organismes et villes :

| | |
|--|--------|
| Université du vin de Suze la Rousse (26) | 1 mois |
| UFR Géo d'Aix en Provence (13) | 1 mois |
| UFR Géo – CNRS THEMA de Besançon (25) | 2 mois |

Dates : du 19 septembre 2005 au 12 septembre 2006 (stage inclus)

Diplôme : Mention Bien

Information : <http://www.iar.u-3mrs.fr/plaquetteCOGEST.pdf>

Stage : Conservatoire Grand Sud des Cuisines de Terroir (CCI Pays d'Arles – 13)

Que c'est il passé ?

C'est peut être avec une certaine prétention que je peux affirmer être rentré en Master comme certains rentrent en religion.

Le terme est certainement très fort mais c'est une formation que je désirai faire depuis longtemps et vous pouvez aisément imaginer la surprise et la joie que j'ai ressentie lorsque j'ai appris mon admission.

Le Master a pour objectif de fournir des méthodes scientifiques d'étude des terroirs qui prennent en compte les productions agricoles de qualité en interaction avec l'environnement naturel et humain. C'est pourquoi cette formation est résolument interdisciplinaire et rompt avec les approches sectorielles.

Elle a pour but d'apporter une connaissance globale et opératoire de la notion de terroir afin d'aider les futurs professionnels à mieux connaître et donc à mieux gérer les terroirs.

Elle doit permettre aux étudiants :

- d'acquérir une culture générale sur les produits alimentaires de qualité, les terroirs et leurs diverses composantes, en débordant le strict cadre agricole, et d'élaborer une stratégie d'intégration de l'environnement physique et humain pour des productions agricoles de qualité,
- de contribuer au développement durable des territoires en promouvant une politique de développement local tenant compte de la spécificité des terroirs,
- de promouvoir des filières de production à forte typicité,
- de tenir compte de la spécificité des terroirs dans la gestion du patrimoine local et régional,
- d'aider les producteurs qui se lancent dans une démarche terroir en sachant notamment répondre aux besoins en matière de procédures pour l'obtention d'un signe officiel de qualité,
- d'exploiter des systèmes d'information à référence spatiale (SIG), de maîtriser les outils techniques de caractérisation et de représentation (gestion parcellaire),
- de monter des dossiers d'appellation ou de certification.

Ce que j'y ai fait

Les cours sous forme de séminaires, animés tantôt par des universitaires tantôt par des intervenants issus du monde de l'entreprise étaient articulés autour des modules suivants :

1 - Définition du terroir, vision disciplinaire, vision globale et approche sensorielle

- Présentation disciplinaire du terroir (géographie, sociologie, agronomie, géologie, climatologie, biologie) et vision systémique.
- Initiation à l'analyse sensorielle avec la mise en évidence de l'effet terroir,
- Travaux de terrain pour mettre en place concrètement les éléments du terroir.

2 - Intérêt socio-économique du terroir et développement local

- Loi d'orientation agricole et Politique Agricole Commune,
- Droit national et européen concernant les signes de qualité, outils juridiques de gestion de l'espace,
- Analyse économique de la valorisation des produits du terroir, système productif localisé.

3 – SIG et traitement de l'image

- Création et utilisation d'un SIG, analyse d'images satellitaires, apprentissage des logiciels MAPINFO et WINIMAGE.

4 - Structures et dynamiques du paysage, de l'environnement et des territoires

- Les concepts de paysage, d'environnement et de terroir, production et consommation du paysage,
- Le statut social du paysage, vue du dessus et vue du dedans, les types d'images paysagères, recueil, organisation et traitement,
- La maîtrise de l'espace par la numérisation, exemples d'application d'un «SIG paysage - environnement ».

5 - Analyse et diagnostic des terroirs

- Bases de données et outils d'aide à la décision dans le domaine de l'agriculture et des terroirs,
- Acquisition et analyse des données du milieu naturel relatives au terroir,
- Montage d'un projet en rapport avec les terroirs (diagnostic de territoire et de filière, projet de développement agro-environnemental, restauration d'une filière, labellisation de produits), réalisation d'une étude de cas ou d'un projet tutoré.

Travaux effectués

Mémoire : « *Entre intérêts de filières et préoccupations transversales, la nécessité de structurer pour fédérer et communiquer* »

Dossier collectif :

« Les produits de terroir Franc – Comtois - Etat des lieux et perception des consommateurs »

Dossier Développement local :

« *Le rôle des productions du terroir en tant que facteur de développement local* »

Dossier SIG : « *Le territoire de Comps, état des lieux et perspective* »

Article paysage : « *les restanques, paysages du sud de la France* »

Ce que j'en ai pensé, ce que j'ai appris

Le plus grand bien !

Avec toutefois la désagréable surprise de croiser sur ma route la matière statistique pour laquelle j'éprouve une totale aversion et dont les cours nombreux et incompréhensibles ont été un vrai supplice.

J'ai été par contre séduit par la multiplicité des thématiques et des sujets abordés.

Une très grande partie des sciences en relation avec le terroir a été présentée et cela a su ranimer en moi la flamme de la curiosité, de la découverte et de l'envie de connaissance.

Je regrette toutefois l'absence de matières inhérentes à la communication, au marketing, à la commercialisation et au développement des produits et des filières.

Bien que personnellement formé à ces thématiques, je m'inquiète de leur absence au sein de la formation et ceci à la défaveur des autres élèves.

En effet, selon mes diverses expériences et rencontres, ces sujets sont au cœur même des problématiques de développement et d'innovation des productions issues du terroir.