



AWARENESS OF
LIVING HERITAGE

OLIVE FOR ALL

Le patrimoine de l'olivier pour sensibiliser
au développement durable

COLLOQUE DE CLÔTURE BILAN - EXPÉRIENCES - PERSPECTIVES

Avignon du 23 au 26 avril 2025

Le projet européen Olive4ALL, entamé en 2021 sous l'égide du JPI CH "Patrimoine, Identités et Perspectives : s'adapter à des sociétés en évolution" et financé par les agences de recherche française, grecque et portugaise (ANR, GSRT, FCT) se termine en mai 2025.

Afin de clore les travaux menés pendant ces quatre ans sur l'olivier et ses patrimoines, l'équipe France organise un colloque du 23 au 26 avril 2025 à Avignon. Durant ces quatre jours, les chercheurs ayant participé au projet présenteront une synthèse des travaux menés au sein des trois pays. Il s'agira aussi d'ouvrir de nouvelles perspectives, d'envisager l'avenir et la manière de poursuivre des travaux communs, en invitant d'autres chercheurs à réfléchir aux côtés des équipes du projet. Ce colloque s'articulera en différentes sessions de communications, de rencontres, de tables-rondes, de visites et de dégustations.

~ LE PROJET OLIVE FOR ALL

Le projet Olive4ALL a été conçu pour **mieux connaître et faire connaître le patrimoine lié à l'olivier en Méditerranée, sa richesse et les acteurs qui le font vivre.** L'olivier a une place prépondérante dans la culture méditerranéenne : il témoigne de la mémoire sociale, forme des identités et véhicule des émotions, des valeurs. "Derrière" l'olivier, nous incluons des produits, des techniques, des rituels et des savoir-faire, des paysages et des outils ; tout ce qui lui est lié et qui a été transmis depuis des générations aux hommes et aux femmes qui le côtoient et le font vivre.

Il s'agit de s'intéresser à **un patrimoine vivant, vécu au quotidien, à la fois matériel, culturel, immatériel...** Un patrimoine pris en charge par des hommes, des femmes qui font parfois « communauté ». Le projet invite ces acteurs à partager leurs expériences, à révéler leurs (bonnes) pratiques, à collaborer ensemble avec l'ambition de susciter des changements durables pour construire la société résiliente de demain.

Explorer le patrimoine de l'olivier, c'est en effet aborder tout à la fois la nature et la culture, les modes de vie, l'alimentation, la santé, les métiers, les traditions et aussi la recherche et l'innovation. En prise directe avec les défis sociétaux contemporains, **ce patrimoine oléicole permet de sensibiliser au développement durable dans ses multiples dimensions : humaine, sociale, économique et environnementale.**

Des enquêtes de terrain ont été menées au cours du projet afin de mieux connaître les liens entretenus entre les habitants du pourtour méditerranéen (France, Grèce et Portugal) et l'olivier. **Ces collectes ont servi de matériaux pour l'élaboration d'outils destinés à sensibiliser à ce patrimoine et à le valoriser : une exposition, des documentaires, des dégustations, etc.** C'est auprès des touristes, dans une perspective de développement durable des territoires, que l'enquête a ensuite été poursuivie, afin de promouvoir l'olivier comme facteur d'attractivité de nos régions. .

~ DÉROULEMENT DU COLLOQUE

Plusieurs thématiques ont été choisies pour restituer de manière transversale les actions menées dans le cadre du projet, en croisant les regards des chercheurs et des acteurs économiques ou culturels. Ces thématiques se nourriront des approches et questionnements qui ont été, dès l'origine, au cœur du projet Olive4ALL : qu'est-ce que le patrimoine ? Comment l'entretenir et le transmettre aujourd'hui ? Comment faire en sorte que l'innovation bénéficie des traditions ? La réflexion s'enrichira à l'aune des comparaisons, des témoignages professionnels et des expériences internationales. Tous partageront leurs pratiques et leurs expérimentations sur les terrains les plus variés.

MERCREDI 23 AVRIL - AVIGNON

9h30 - 11h : Ouverture

- ◆ Mot d'accueil par la Présidence d'Avignon Université
- ◆ Conférence introductive par Jean Davallon, professeur émérite en Sciences de l'information et de la communication
- ◆ Olive4ALL : retour sur quatre années de projet, par Julie Deramond

11h00 - 12h00 : **Projection de deux documentaires** en présence de Francisco Diaz

12h00 - 13h00 : **Dégustation d'huiles d'olive** - à destination de la communauté universitaire

13h00 - 14h30 : *Déjeuner*

14h30 - 18h00 : Session 1 - **Gastronomie & tourisme**

Cette thématique s'intéresse à la valorisation des produits de l'olivier (olives, huile, tapenades, feuilles...) dans des perspectives gastronomique, éducative et touristique.

La consommation est au cœur des enjeux de durabilité et l'éducation au goût a toute sa place dans la transmission du patrimoine lié à l'olivier : connaître la culture de l'arbre et de ses fruits, les techniques de fabrication de l'huile d'olive, la valeur d'un terroir sont autant de critères de sélection de produits de qualité. Passer par la dégustation, par les sensations, permet de toucher les publics les plus divers : enfants, seniors, personnes présentant des handicaps, touristes, etc. Alimentation et gastronomie peuvent aussi être le support d'un développement territorial plus durable. Une mise en perspective avec l'oenotourisme, secteur très proche et beaucoup mieux développé, pourra apporter un éclairage nouveau sur ces questions.

◆ **Rencontre n°1 : Retour d'expériences Olive4ALL**

Motivations, activités et expériences du tourisme oléicole, par l'équipe projet Portugal sous la direction de Francisco Diaz, professeur en sciences du tourisme, Institut polytechnique de Leiria

◆ **Rencontre n°2 : Regard de chercheur**

Olivier Etcheverria, maître de conférences à l'Université d'Angers

◆ **Rencontre n°3 : Autres expériences**

Sonia Hamzaoui, docteur en sociologie de l'alimentation, nutritionniste, chargée de recherches à l'Institut National du Patrimoine (Tunisie)

Emmanuelle Dechelette, sommelière en huile d'olive, créatrice du "Olio Nuovo Days"

Christophe Lavelle, biophysicien, chercheur au CNRS, spécialiste de l'alimentation, chef

18h30 - 19h30 : **Domaine Manguin**

Visite et dégustation

19h30 : *Dîner*

JEUDI 24 AVRIL - VOLX & MANE

10h30 - 12h30 : Musée de Volx

Visite et rencontre avec Guillaume de Foucault, directeur général de la Maison Brémond

12h45 - 14h00 : Déjeuner

14h00 - 16h00 : Exposition "L'olivier, notre arbre"

Visite et échanges avec les commissaires de l'exposition (Antonin Chabert, directeur de Salagon - musée et jardins, et Julie Deramond, leader du Projet Olive4ALL) et les membres du comité scientifique

20h00 : Dîner

VENDREDI 25 AVRIL - VILLENEUVE LEZ AVIGNON

9h00 - 11h30 : Session 2 - L'olivier en temps de crises

Cette deuxième thématique représente une ouverture par rapport aux sujets traités dans le cadre du projet Olive4ALL. Elle vise à évaluer la pertinence d'engager de nouveaux travaux de recherche et d'actions sur ces questions.

On l'a vu, s'intéresser à l'olivier, c'est se confronter nécessairement à des problématiques environnementales, économiques et politiques. L'intensification agricole, dénoncée dans l'enquête photographique d'André Paxiuta dans l'Alentejo au Portugal et présentée dans l'exposition L'olivier, notre arbre au musée de Salagon, détruit les paysages, les sols, les cultures locales. L'olivier, arbre symbolique tout autant que nourricier, est un enjeu de poids dans les conflits comme dans celui par exemple qui voient s'affronter Palestiniens et Israéliens. L'intention est d'observer l'impact que peuvent avoir ces multiples crises de l'olivier, mais aussi les solutions et perspectives qu'il pourrait apporter. Une incursion du côté des agrosociences permettra d'évoquer la diversité des réponses et le nécessaire croisement des regards et des disciplines sur ce sujet.

◆ Rencontre n°1 : Retour d'expériences Olive4ALL

Les paysages de l'olivier, témoins de mutations contemporaines, par Pierre Dério, maître de conférence en géographie, Avignon Université, et Stéphane Anglès, professeur de géographie, Université de Lorraine (équipe projet France)

◆ Rencontre n°2 : Regard de chercheur

Isabelle Brianço, maîtresse de conférence en sciences de l'information et de la communication, vice-présidente à la culture, Avignon Université

◆ Rencontre n°3 : Autres expériences

Emmanuel Petitcolas, Ingénieur de recherche en agrosociences, Avignon Université
Franca Corrias, doctorante en anthropologie (dir. L.S. Fournier), Université Côte d'Azur
Bayan Abu Nahla, artiste palestinienne en résidence au Centre Norbert Elias

11h30 - 12h30 : Dégustation

Huiles d'olive du monde avec Emmanuelle Dechelette

12h30 - 14h00 : Déjeuner

14h30 - 17h00 : Session 3 - Engagement des acteurs, routes & mise en réseaux

Cette dernière thématique fait écho à la mondialisation de la production et de la consommation d'huile d'olive. L'olivier évolue désormais largement hors de ses frontières naturelles et cette tendance va en s'accroissant. Nous souhaitons ici nous interroger sur les leviers possibles qui peuvent inciter les acteurs à s'engager ensemble dans des réseaux, pour mieux entretenir ce patrimoine, partager techniques, savoir-faire et traditions tout en contribuant à l'innovation.

Plusieurs initiatives seront présentées en réponse à ces enjeux : l'exemple phare des Routes de l'olivier, itinéraire culturel de l'Europe mais aussi au sein d'Olive4ALL, la création au Portugal d'une chaîne d'acteurs associés pour la journée mondiale de l'olivier, le 26 novembre. Comment susciter l'engagement, essentiel pour valoriser et transmettre le patrimoine ? Comment créer et entretenir les réseaux à différentes échelles : du local à l'international ? Quelle peut être la place des chercheurs auprès des acteurs ?

◆ Rencontre n°1 : Retour d'expériences Olive4ALL

Marinella Katsilieri, chargée de développement culturel, Fondation OTR "Routes de l'Olivier, (Grèce)

Mise en réseau des acteurs de l'oléo-tourisme au Portugal, par l'équipe projet Portugal sous la direction de Francisco Diaz

◆ Rencontre n°2 : Autres expériences

Sergio Campanella, directeur GAL Eloro (Sicile, Italie)

Jaume Antich Balada et Tere Adell, Mancomunidad Taula del Sénia (Espagne)

17h00 - 18h00 : visite de La Chartreuse, Centre culturel de rencontre

20h00 - 21h30 : Opéra Grand Avignon, Opéra Zaïde (Mozart)

21h45 : Dîner

SAMEDI 26 AVRIL - SALON-DE-PROVENCE, SAINT-RÉMY DE PROVENCE & ALPILLES

11h00 - 11h50 : Savonnerie familiale Marius Fabre, visite et atelier

12h30 - 14h00 : Déjeuner à Eygalières

14h15 - 16h00 : Visite du Domaine du Jolibois



Contacts pour l'équipe France :

julie.deramond@univ-avignon.fr

pauline.grison@univ-avignon.fr

couralet.sylvie@orange.fr

