

PROGRAMME

- 9H : Accueil des participants
- 9H30 : Présentation du projet TAATI et de la journée (JM Sorba, UMR SELMET INRAE & C Tafani, UMR CNRS LISA).
- 10H : Conférence introductive : Communs et alimentation, quelles articulations ? Bruno Romagny (Directeur de Recherche à l'IRD laboratoire LPED, Marseille).
- **11H : Atelier 1 : La place des milieux pastoraux dans la production alimentaire**
 - o 11H-11H30 : Les mutations des estives de Corse : l'approche socio-écologique pour étudier la capacité de résilience du pastoralisme.", Pierre-Joseph Paganelli (Doctorant en géographie, UMR Lisa).
 - o 11H30 – 12H00 : Forêt des 4 communes du Viggiani (Massif Valle male) : une indivision en quête de régulation et de modèles techniques, Christophe le Garignon (Agronome, Lycée Agricole de Sartène, Campus Corsica) et Jean Michel Sorba (UMR Selmet-Lrde, Corti)

12H- 13H30 : Pause déjeuner - buffet

13H30 : Atelier 2 : Les milieux-ressources et les communs alimentaires

- o 13H30 – 14H : La châtaigneraie : un milieu-ressource à redéfinir : JM Sorba & M.N. Ottavi.
- o 14H- 14H30 : Les savoir-faire de la forêt entre production, valorisation et transmission : l'exemple des 'Marcati Paisani' du Celavu-Prunelli : Tony Fogacci(UMR Lisa, Université de Corse).
- **14H30 : Atelier 3 : Patrimonialisation des aliments et protection : comment les communs redéfinissent les cadres de la certification de l'origine ?**
 - o 14H30 – 15H0 : Que reste-t-il des patrimoines gastronomiques méditerranéens ? : Vannina Lari, (UMR Lisa).
 - o 15H- 15H30 Les IG au prisme des communs : objets et méthodes de recherche autour de produits corses sous AOP : Lucile Garçon, (UMR Selmet LRDE).

- **15H30 – 16H : Synthèse et enseignements** : Pertinence du cadre des communs pour appréhender les transitions alimentaires dans une dynamique d'autonomisation des territoires insulaires.