

Colloque CIRCUITS-COURTS
4 octobre 2012

**Organisé par le Ministère hongrois du développement rural,
l'Institut français de Budapest
et Initiatives France–Hongrie (INFH)**

Programme

Jeudi 4 octobre 2012

Institut Français de Budapest (Budapest I., Fő u. 17.)

9h30 Ouverture : M. NÉMETH Zsolt, Secrétaire d'Etat au développement rural et M. François LAQUIEZE, Conseiller de coopération et d'action culturelle, Directeur de l'Institut français de Budapest

10h – 11h Table ronde d'introduction

Pourquoi la vente directe ? En quoi représente-t-elle un important défi ? Enjeux culturels, écologiques, de sécurité alimentaire, de soutenabilité et de développement durable

Présentation croisée des systèmes législatifs hongrois et français, avantages et inconvénients par rapport à l'émergence et au développement des circuits courts

- BALÁZS Bálint (ESSRG) : Quels sont les enjeux des circuits-courts à l'échelle européenne et quelle politique agricole et quelle place pour les circuits-courts en Hongrie ? (10 min.)
- KISS Csilla (Védegylet) : La diversité agricole et les variétés locales à travers les circuits-courts (10 min.)
- Isabelle FROUX (APCA, Chambres d'agriculture France) : Le contexte français, la politique de développement des circuits-courts du Ministère de l'agriculture et le rôle des Chambres d'agriculture dans l'accompagnement des projets ; quelques chiffres de la situation actuelle. (20 min.)
- Discussion avec la salle (20 min.)

11h – 11h30 Pause café

11h30 – 12h30 Table ronde : Spécificités françaises et hongroises et circuits-courts

- JUHÁSZ Anikó (Institut de Recherches agricoles) : Les opportunités et les limites de la vente directe en Hongrie (15 min.)
- GYARAKY Zoltán (Chef de département de la transformation des aliments, Ministère du développement rural) : Rôle et attentes des petites entreprises en Hongrie autour des circuits-courts (15 min.)
- Eric BARRAUD (Délégué Général de Terroirs & Cultures International) : Présentation de la notion de « terroir », terroirs et circuits-courts (15 min.)
- Discussion (15 min.)

12h30 – 13h30 Pause déjeuner (buffet froid avec produits locaux)

13h30 – 15h15 Première session de présentation de projets de circuits-courts : fonctionnements, retours d'expérience, problèmes rencontrés, solutions, points positifs et négatifs, perspectives...

(Communications : 15 min. + 5-10 min. de questions pour chaque projet)

Table ronde modérée par M. Denis BRUNET (Conseiller Général de la Vienne)

- Céline WEISS-DURAND, Mehdi MANNA et Vincent DANGEL : « les jardins d'IDÉES », production de légumes issus de l'agriculture biologique et création d'un outil d'insertion sociale (Doubs)
- CSILLAG Péter : Région de Szekszárd, aliments locaux de qualité – www.szekszarditermek.hu
- Jean-Pierre BESSON : Comité départemental de promotion des produits agricoles et agroalimentaires d'Allier
- VAJDA Eszter : Ferme de Zirci Akli – marché et magasin des producteurs
- Sébastien PIERRET (Conseil Général de la Vienne) : Initiatives prises autour des circuits dans le département de la Vienne
- Discussion avec la salle (10-15 min.)

15h15 – 15h45 Pause café

15h45 – 17h30 Deuxième session de présentation de projets de circuits-courts

- Mireille BORDES (Conseillère Générale de Dordogne en charge de l'insertion et de l'économie solidaire) : Les épiceries solidaires: un concept innovant
- KÁRMÁN Era : Szatyorbolt – Szatyor est le magasin en ligne où les producteurs vendent leurs produits directement aux consommateurs tout en tenant compte des aspects environnementaux – www.szatyor.org
- Simone VIDAL (Chambre d'agriculture de Vaucluse) : La Chambre d'agriculture de Vaucluse a impulsé depuis quelques années un développement des circuits-courts. Présentation de ces différentes actions et principalement de l'action « Marché du Soir des Producteurs » ; présentation du concept et de son développement ; intérêt pour les agriculteurs (maintien des petites structures) et pour les consommateurs locaux
- BERTÉNYI Gábor : Szimplapiac – marché de vente directe dans un bar alternatif de Budapest, le Szimplakert
- Discussion avec la salle (10-15 min.)

18h Buffet dinatoire à l'Institut Français de Budapest avec buffet froid de produits locaux
