



ECO-TransH

WEBINAIRE

**LES PRODUITS ET ARTISANATS ISSUS
DES TRANSHUMANTS EN FRANCE
ET PRÉCISÉMENT DANS LES PYRÉNÉES**



WEBINAIRE WP5 - ORGANISÉ PAR L'ITALIE ISTITUTO AGRARIO DI LARINO

“Valoriser la Transhumance : Héritage Culturel et Opportunités pour les Jeunes des Territoires Ruraux”

• OBJECTIFS DU WEBINAIRE

Sensibiliser les jeunes, en particulier les élèves des lycées agricoles, à la valeur de la transhumance en tant que patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO et à ses bénéfices pour le développement des territoires.

Ce webinaire d'1h30 a permis aux élèves de s'impliquer dans la promotion des traditions locales et des produits agricoles associés, en explorant des exemples concrets issus de pays partenaires du projet Erasmus (Italie, Grèce, France, Maroc et Mongolie) et des comparaisons avec d'autres pratiques et produits déjà inscrits au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

• DÉROULÉ DU WÉBINAIRE

Introduction par les élèves

1. Présentation du webinaire et du projet Erasmus

- Introduction par deux élèves du lycée agricole italien qui présentent le thème du webinaire et le contexte du projet Erasmus.
- Présentation des intervenants (experts, producteurs et autres jeunes participants des pays partenaires).
- Explication du déroulement et des règles de participation (microphones, questions, temps de parole).

2. Introduction à la Transhumance et à son Inscription à l'UNESCO

- Les élèves introduisent brièvement la pratique de la transhumance et l'importance de sa reconnaissance UNESCO.
- Exposé sur la place de la transhumance dans les écosystèmes, les paysages, et l'identité culturelle des territoires ruraux.

L'Inscription à l'UNESCO et ses Bénéfices pour les Communautés Locales

1. Intervention d'un expert italien en patrimoine culturel (Ministère de la Culture)

- Explication des critères d'inscription et des bénéfices culturels et économiques pour les pratiques reconnues par l'UNESCO.
- Référence à d'autres pratiques similaires inscrites, comme la diète méditerranéenne (Grèce, Italie) ou le repas gastronomique des Français, et leur impact sur les communautés.

2. Témoignages des Pays Partenaires du Projet Erasmus

- **Italie** : Témoignage d'un berger ou d'un producteur local des Abruzzes ou des Alpes italiennes sur l'impact de la transhumance pour les produits régionaux (par ex., fromage Pecorino).
- **Grèce** : Intervention d'un éleveur grec pour présenter les produits liés à la transhumance (ex. feta, viande ovine) et les traditions pastorales grecques.
- **France** : Témoignage d'un représentant du Sud de la France sur la transhumance et la valorisation des produits AOP/AOC, tels que le fromage ou Agneau des Pyrénées.
- **Maroc** : Présentation d'un éleveur marocain des montagnes de l'Atlas, soulignant la transhumance et ses produits, la bosse du dromadaire.
- **Mongolie** : Intervention d'un éleveur nomade pour évoquer la transhumance et la vie pastorale en Mongolie, avec un focus sur les produits de lait fermenté (ex. Airag) et l'impact des traditions nomades sur l'économie rurale.

Valorisation des Traditions et Produits Agricoles associés à la Transhumance

1. Intervention d'un spécialiste en valorisation des produits du terroir

- Explication des labels (AOP, IGP) et autres initiatives qui valorisent les produits issus de la transhumance – Qu'est ce qui existe à l'heure actuelle et en quoi le PCI est important pour un territoire
- Stratégies pour accroître la visibilité et les ventes des produits locaux, notamment dans le cadre du tourisme culturel- Marketing et réseaux sociaux

2. Témoignages et Exemples de Valorisation dans les Pays Partenaires

- **Italie** : Exposé par un enseignant du lycée agricole italien sur les initiatives locales pour promouvoir la transhumance auprès des jeunes, en lien avec le tourisme durable. Visionnage d'un clip réalisé par les élèves du lycée sur la valorisation d'une recette de cuisine locale : urlr.me/REtjef
- **Grèce et France** : Présentation des coopératives locales ou groupes d'éleveurs qui valorisent les produits pastoraux par la labellisation et les festivals de la transhumance. (diaporama en annexe)
- **Maroc et Mongolie** : Témoignages de jeunes sur des projets innovants pour vendre ou exporter les produits issus de la transhumance, comme des marchés de producteurs ou des événements culturels pour attirer des visiteurs et filière cachemire ou huile d'argan (co-produits - Expositions disponibles sur le site web).

3. Comparaison avec d'autres Pratiques et Produits inscrits à l'UNESCO

- Mise en parallèle avec des pratiques culturelles similaires, telles que la diète méditerranéenne (Grèce, Italie, Espagne), le repas gastronomique des Français, et le tissage artisanal marocain.
- Discussion de leur impact sur les traditions et l'économie locale.

Questions/Réponses avec les Participants

- Les élèves modèrent une session de questions posées dans le chat et invitent les intervenants à répondre.
- Les jeunes des pays partenaires ont pu également poser des questions aux intervenants et aux autres élèves.

Conclusion et appel à l'Action

1. Synthèse des Points clés par les Élèves

- Rappel de l'importance de la transhumance comme patrimoine vivant, et de ses opportunités pour le développement local et la valorisation des produits.

2. Appel à l'action pour les jeunes

- Encouragement à s'impliquer dans des projets locaux pour promouvoir la transhumance et les traditions agricoles = Présentation du groupe Whatsapp « la jeunesse en route vers la transhumance »
- Rappel des contacts des intervenants, des ressources disponibles, et des initiatives Erasmus+ auxquelles les élèves peuvent participer.

3. Clôture du Webinaire

- Remerciements par les élèves et encouragement à poursuivre les échanges via les réseaux du projet Erasmus.

• **TIMING DÉTAILLÉ**

Durée	Activité
0-10'	Introduction par les élèves
10-40'	Inscription UNESCO et témoignages des pays partenaires
40-70'	Valorisation des traditions et des produits locaux
70-80'	Questions/Réponses avec les participants
80-90'	Conclusion et Appel à l'Action

• **TYPE D'INTERVENTION**

- Présentation et animation par les élèves : Les élèves animent le webinaire pour développer leurs compétences en communication, en langues étrangères et en gestion de projet.
- Témoignages interculturels : Les jeunes des pays partenaires du projet Erasmus partagent des témoignages pour montrer la diversité des pratiques.
- Échanges sur des exemples UNESCO : comparaison de la transhumance et d'autres pratiques inscrites au patrimoine culturel immatériel, afin de montrer l'importance des traditions et de leur valorisation pour le futur.

En ancrant la transhumance dans un projet Erasmus pour lycéens agricoles, ce webinaire a permis sensibiliser les jeunes aux enjeux du patrimoine et à leur donner les outils pour devenir des ambassadeurs de leurs territoires et produits locaux.



ECO-TransH



Campus
Pyrénées
Comminges



« **Référence du projet : 2023-1-FR01-KA220-VET-000155390** »

Programme Erasmus+ action clé 2 - Partenariat de coopération dans l'enseignement et la formation professionnelle .

Webinaire - 14 Février 2025

Erasmus+
Enrichit les vies, ouvre les esprits.



Cofinancé par
l'Union européenne



ECO-TransH



Les produits et artisanats issus des transhumants en France
et précisément dans les Pyrénées



Transhumant products and crafts in France and the Pyrenees
in particular

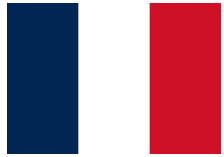


I prodotti e l'artigianato dei pastori transumanti in
Francia e in particolare nei Pirenei



ECO-TransH

Sommaire



1. Les produits en démarche qualité
2. L'artisanat
3. Les fêtes traditionnelles
4. Les plats à partir des produits des transhumants

Summury



1. Quality products
2. Craftsmanship
3. Traditional festivals
4. Dishes made from the products of transhumants

Contenuti



1. Prodotti di qualità
2. Artigianato
3. Feste tradizionali
4. Piatti realizzati con i prodotti dei transumanti

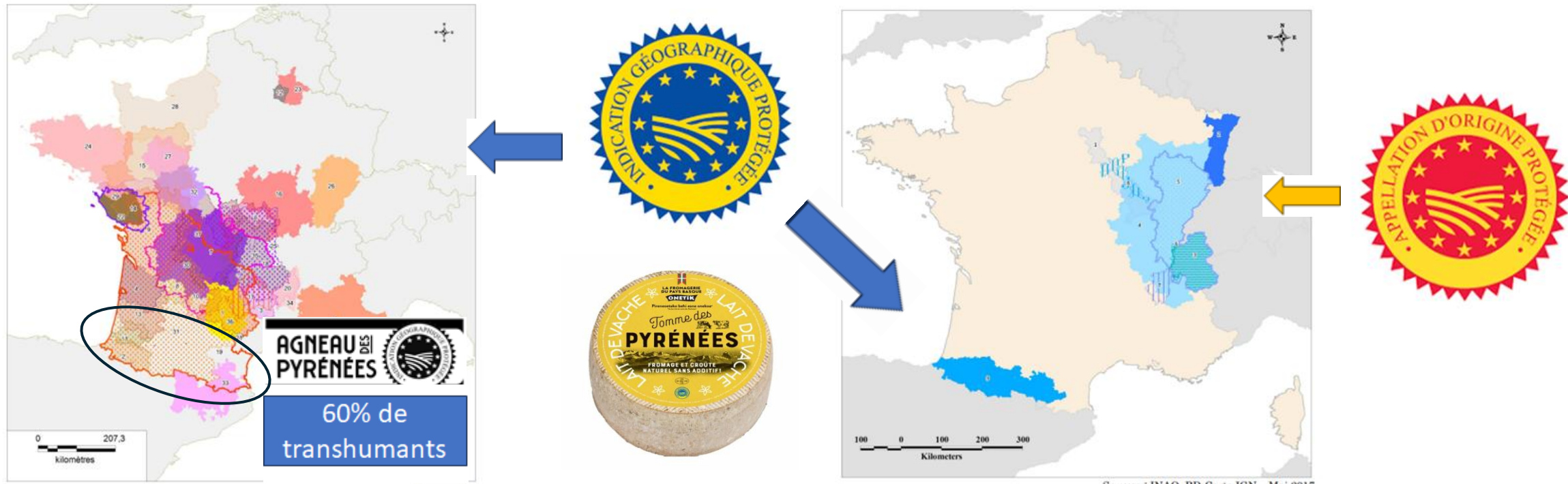
1. Les produits en démarche qualité

Quality products

Prodotti di qualità



ECO-TransH



De nombreux produits viandes et fromages en démarches qualité officielles européennes
Many meat and cheese products under official European quality schemes
Molti prodotti a base di carne e formaggio rientrano nei sistemi di qualità ufficiali europei.





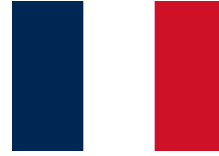
ECO-TransH



Exemples de démarches privées en circuits courts
Private initiatives in short circuits
Iniziativa private in cortocircuito



Campus
Pyrénées
Comminges



2. L'artisanat

Craftsmanship

Artigianato

Erasmus+
Enrichit les vies, ouvre les esprits.



Cofinancé par
l'Union européenne

Parapluies et capes / Umbrellas and capes /
Ombrelli e mantelli





Sabots / Hooves / Zoccoli



ECO-TransH



Cloches / Bells / Campane





ECO-TransH



Campus
Pyrénées
Comminges



3. Fêtes traditionnelles et décorations

*traditional festivals and
decorations*

feste tradizionali, decorazioni

Erasmus+
Enrichit les vies, ouvre les esprits.



Cofinancé par
l'Union européenne



Fêtes traditionnelles / traditional
festivals / feste tradizionali







ECO-TransH



Campus
Pyrénées
Comminges



4. Les plats à partir des produits des transhumants

Dishes made from the products of transhumants

Piatti realizzati con i prodotti dei transumanti



Erasmus+
Enrichit les vies, ouvre les esprits.



Cofinancé par
l'Union européenne

Recettes et alliances/ Recipes and alliances / Ricette e combinazioni





ECO-TransH



**Campus
Pyrénées
Comminges**



« Référence du projet : 2023-1-FR01-KA220-VET-000155390 »

Programme Erasmus+ action clé 2 - Partenariat de coopération dans l'enseignement et la formation professionnelle .

Merci – Thank you - Grazie

Erasmus+
Enrichit les vies, ouvre les esprits.



**Cofinancé par
l'Union européenne**