

SYMPOSIUM INTERNATIONAL

HAUTE MESOPOTAMIE : BERCEAU DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES DE LA TURQUIE

06-07 octobre 2017

Mardin

Organisé par:

Dicle Kalkınma Ajansı (*Agence de Développement de Dicle*) (DİKA)
Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) (*Réseau de Recherche des Produits de Terroir et des Indications Géographiques de Turquie*)

Programme du Symposium

06 octobre 2017

09:30-10:00 Accueil et enregistrement

10:00-10:10 Hyme national de la Turquie et minute de silence

10:10-10:40 Discours d'inauguration du colloque

Yılmaz Altındağ
Pr. Yavuz Tekelioğlu
Mehmet Ali TUTAŞI
Mustafa Yaman

Secrétaire Général, DİKA
Président, YÜciTA
Président de Chambre de Commerce et d'Industrie de Mardin
Gouverneur de la ville de Mardin/Adjoint au Maire de l'agglomération de Mardin

10:40-11:10 Conférence de l'inauguration

Pr. Jean-Louis Rastoin (fondateur et conseiller scientifique de la chaire UNESCO en Alimentations du Monde de Montpellier SupAgro)

Indications géographiques: un levier pour une alimentation et un développement local durables

11:10-11:30 Pause café

11:30-13:00 I. session: Les Indications géographique et la place de la Turquie

Moderateur: Nedim Atilla (Journaliste, écrivaine, chercheur en gastronomie)
Pınar Nacak (YÜciTA, Bourse Commerciale d'Izmir)

Indications géographique au niveau mondial

Pr. Yavuz Tekelioğlu (YÜciTA)

Indications géographiques en Turquie : 1995-2017

Hakan Kızıltepe (TURK PATENT, Directeur de la Direction des Indications Géographiques de l'Institut des Patent et des Marques de Turquie)

La loi n° 6769 sur la propriété industrielle: ouverture d'un nouvel ère aux indications géographiques

13:00-14:00 Pause déjeuner

14:00-15:30 II. session: Etudes de cas des IG en Turquie

Moderateur: Pr. Selim Çağatay (YÜciTA, Université Akdeniz)

Birol Uluşan (Directeur du département alimentaire de METRO Turquie)

Implication du Metro Turquie dans les Indications Géographiques

Ayşin Işıkgece (Directrice du département alimentaire de Turquie de CarrefourSA)

Sujets délicieux : Si abeille il y a, il y a la vie

Çimen Mutlu (YÜciTA , Entrepreneurse, Fondatrice de l'Épicerie des Produits de Terroir Çimen Rengi)

Un comte de prise de conscience dans les indications géographiques

Mustafa Bircan (Président du Conseil d'Administration de l'Union des Coopératives de Commercialisation de Figues de TARIS)

Perception de producteurs des indications géographiques : Figues d'Egée

15:30-15:45 Pause café

15:45-17:15 III. Session : Reflets de l'Anatolie en Indications Géographiques

Moderateur: Yılmaz Altındağ (DİKA)

Berrin Olanur- (ANTRE-GOURMET)
Neşe Biber

Fromages de Turquie

Osman Serim (BTA)

Anatolie en goûts: découverte des papilles anatoliennes depuis les temps

Pr. Yavuz Tekelioğlu- (YÜciTA)

Pr. Selim Çağatay

La voix au service des indications géographiques en Turquie: YÜciTA dans sa 6. année de création

19:00 Réception dinatoire

07 octobre 2017

09:00-10:30 IV. session: Gouvernance et mécanismes de contrôle en IG

Moderateur: Pr. Yavuz Tekelioğlu (YÜciTA)

Claude Vermot Desroches (Président du Comité Interprofessionnel du Comté, France)

Comté et chaîne de valeur: une histoire de réussite collective

François Luquet (Directeur du Qualisud, Organisme de Contrôle Indépendant France)

Mécanismes de contrôle des IG en France : AOP Abricot de Roussillon,

Sertaç Dokuzlu (YÜciTA, Université Uludağ)

Un cas de traçabilité efficace dans le mécanisme de contrôle : olives de Gemlik

Selma Tozanlı (CİHEAM/IAMM, France)

Clusters et stratégies d'agglomération comme un modèle d'organisation réussi dans la promotion des produits typiques locaux et la gouvernance des indications géographiques

10:30-10:45 Pause café

10:45-12:30 V. Session : Indications géographiques dans la ville de Mardin: une réalité Mésopotamienne

Moderateur: Nilhan ARAS (Ecrivaine et chercheur en culture culinaire)

Vedat Başaran (Président du Centre des Arts Culinaires, Istanbul)

La gastronomie turque

Préfecture de Mardin

L'aventure de la région de DİKA en Indications Géographiques

Murat Erçin (Président de l'Unité des Fonds et des Relations Extérieures, DİKA)

La région de DIKA et son potentiel en indications géographiques

Dr. Ebru SAKAR (Université de Harran)

Produits candidat à la labélisation IG: Olives de Derik, fraises de Sason, miel de Faraşin, grenades de Zivzik

Ebru Baybara Demir (Cheffe culinaire et entrepreneure sociale)

Gastronomie de la région de DIKA

12:30-13:00 Discours de clôture

Yılmaz Altındağ (DİKA), Pr. Yavuz Tekelioğlu (YÜciTA)