

## SAMEDI MATIN

**8h 45 : Accueil des participants**

**9h 15 : Ouverture du colloque** par :

- M. le Président du Conseil général du Lot-et-Garonne,
- M. Figeac, président de la FHSO
- M. Guillaume, président honoraire de la FHSO
- M<sup>lle</sup> Marache, responsable scientifique du colloque
- M. de Flaujac, président de l'Académie des Sciences, Lettres et Arts d'Agen

**9h 30 : Conférence inaugurale :** Jean-François Runel Belliard, Directeur de la Communication et de la Promotion du site de l'AGROPOLE d'Agen

### ATELIER A : LES PRODUITS DES TERROIRS AQUITAINS : CONDITIONNEMENT, PREPARATION, INNOVATION

10h 30: Alain Paraillous, *Le jambon de Tonneins*  
10h 55 : Sylvie Vabre, *1900 : une étape dans la construction du Roquefort comme produit de terroir au XIX<sup>e</sup> siècle*

**11h 20 : discussion et pause**

11h 40 : Philippe Meyzie, *Pâtés de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux : des produits aquitains qui voyagent (fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*

12h 05 : Jean-Pierre Williot, *Le pruneau n'est-il que d'Agen ? Production, conditionnement et consommation de la prune et du pruneau en France dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle*

**12h 30 : discussion**

### ATELIER B : PRODUITS DES TERROIRS AQUITAINS ET IDENTITE REGIONALE

10h 30 : Patrick Fraysse, *Le pruneau d'Agen : de la construction d'un patrimoine à l'invention d'une identité collective*

10h 55 : Pierre Guillaume, *Noix de Grenoble et noix du Périgord*

**11h 20: discussion et pause**

11h 40 : Carole Carribon, *Le terroir est-il soluble dans l'eau ? Eaux de source, eaux minérales et identité régionale du Sud-Ouest (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*

12h 05 : Valérie Kociemba, *Produits de terroir et pression urbaine*

**12h 30 : discussion**

### Atelier C : LES PRODUITS NON ALIMENTAIRES DES TERROIRS AQUITAINS

10h 30 : Philippe Martin, *Le chanvre d'hier et son utilisation, le chanvre d'aujourd'hui et une tout autre utilisation*

10h 55 : Sanchez-Calzadilla Hervé-Yves, *La société H. P. K. : de la bouchonnerie à l'industrie aérospatiale*

**11h 20: discussion et pause**

11h 40 : Renaud Carrier, *Linge basque et poterie de Ciboure, entre tradition et modernité*

12h 05 : Jean-Maurice Rahier, *Les maîtres de forge du Périgord : objets domestiques en fonte de fer des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles*

**12h 30 : discussion**

DEJEUNER A 12H45

## SAMEDI APRES-MIDI

### ATELIER A : NAISSANCE ET RENAISSANCE DES PRODUITS DES TERROIRS AQUITAINS

14h 30 : Marcel Corbel, *La noisette de Cancon : un nouveau produit des terroirs aquitains*

14h 55 : Ralph Ellis, *La culture du kiwi en Lot-et-Garonne*

15h 20 : Michel Boye, *Histoire d'eau. La source Sainte-Anne des Abatilles (Arcachon)*

**15h 45 : discussion et pause**

16h 05 : Jean-Jacques Taillentou, *"Vin de sable", aperçu historique d'un vignoble né des embruns de l'océan et des caprices de l'Adour*

16h 30 : Hubert Delpont, *Entre légende et histoire : le vin du Tsar*

**16h 55: discussion**

### ATELIER B : EVOLUTION, REINVENTION ET DECLIN DES PRODUITS DES TERROIRS AQUITAINS

14h 30 : Régine Josse, *Les trente glorieuses du melon de Nérac*

14h 55 : Agnès Trézeguet-Luxembourg, *La tomate de Marmande*

15h 20 : Huguette Duffaut, *Le chasselas de Prayssas un dessert doré de toutes les familles durant le dernier siècle*

**15h 45 : discussion et pause**

16h 05 : Rémy Constans, *Le Pruneau d'Agen : produit du terroir et « alicament » du XXI<sup>e</sup> siècle*

16h 30 : Evelyne Leterme, *Les variétés d'arbres fruitiers du Sud-Ouest, un patrimoine en permanente évolution*

**16h 55 : discussion**

### 17h30 : Assemblée générale de la Fédération Historique du Sud-Ouest

20H00 : DINER DU COLLOQUE

## DIMANCHE MATIN

### ATELIER A : LES ACTEURS ET LES MODALITES DE LA VALORISATION DES PRODUITS DES TERROIRS AQUITAINS

9h 00 : Antoine Garcia, *La race bovine Blonde d'Aquitaine*

9h 25 : Laurent Coste, *Les produits du terroir vus par l'inspecteur des manufactures Latapie sous le règne de Louis XVI*

9h 50 : Olivier Londeix, *L'intégration de la filière aquitaine du gras au marché national et international dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle*

**10h 15 : discussion et pause**

10h 35 : Jean Peyreblanques, *Les « chefs » du terroir dans l'Aquitaine landaise*

11h 00 : Jacques Clemens, *Huîtres de Buch d'après Rabelais*

**11h 25 : discussion**

### ATELIER B : LES LIEUX ET LES MOMENTS DE LA VALORISATION DES PRODUITS DES TERROIRS AQUITAINS

9h 00 : Alain Chaume, *Foires, marchés et produits du terroir à Libourne au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle*

9h 25 : Jean-Pierre Poussou, *La commercialisation des productions agricoles de la Moyenne Garonne aux XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*

9h 50 : Jean-Pierre Delmas, *Agen et le Pruneau d'Agen : un carrefour dans l'histoire du Pruneau*

**10h 15 : discussion et pause**

10h 35 : Corinne Marache, *Les comices agricoles ont-ils fait la promotion des produits du terroir au XIX<sup>e</sup> siècle ?*

11h 00 : Rémy Constans, *Produits du terroir et gastronomie républicaine sous la Troisième République*

**11h 25 : discussion**

### 11h 45 : Conclusions

BUFFETA 12H00

## DIMANCHE APRES-MIDI

### SORTIE

Visite de la bastide de Montflanquin  
Visite du château de Lauzun

## Les produits des terroirs aquitains

Ce colloque se propose de présenter selon des approches multiples, la diversité des produits des terroirs aquitains (traditionnels ou plus récents, prestigieux ou non, connus localement ou mondialement...), mais aussi d'étudier le rapport que les Aquitains et leur région, ont eu avec ces produits au cours des siècles (consommation, promotion, intérêt ou mépris, connaissance ou méconnaissance, liens identitaires ou non...). Les modes de culture et leur évolution, la production, la promotion, la vente, mais aussi le transport, l'emballage et le conditionnement de ces produits des terroirs aquitains pourront également être envisagés.



*Fédération Historique du Sud-Ouest*

**Corinne Marache**  
**Emilie Champion**  
Fédération historique du Sud-Ouest  
MSHA  
10, Esplanade des Antilles  
Domaine Universitaire  
33607 PESSAC Cedex  
[corinne.marache@u-bordeaux3.fr](mailto:corinne.marache@u-bordeaux3.fr)  
et  
[fhso@msha.fr](mailto:fhso@msha.fr)

*FÉDÉRATION HISTORIQUE  
DU SUD-OUEST*

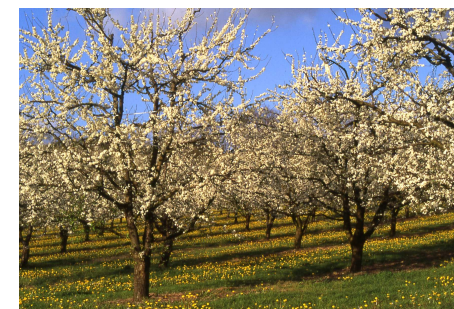
*\*\*\*\*\**

*ACADEMIE DES SCIENCES,  
LETTRES ET ARTS D'AGEN*

*AGEN, les 12 et 13 septembre 2009*

## LES PRODUITS DES TERROIRS AQUITAINS

*Pré-programme*



*Organisatrice :*  
**Corinne MARACHE**