

# Montpellier Global Days 26 : le dialogue des cultures

2.7.2026 - | Université de Montpellier

**Les 23 et 24 juin, l'Université de Montpellier et ses partenaires du programme d'excellence I-Site organisaient l'édition 2026 des Montpellier Global Days. Intitulé « Food, People, Planet », cet événement d'envergure internationale s'intéressait aux signes de qualité dans l'alimentation et mettait à l'honneur celles et ceux qui contribuent, partout dans le monde, à la production, à la préservation et à la valorisation de systèmes alimentaires durables.**

Après un focus sur les collaborations entre la France et l'Afrique en 2021, puis un coup de projecteur sur le travail des groupes d'experts internationaux en 2024, les Montpellier Global Days proposaient cette année un retour à hauteur d'humain. L'occasion de porter un regard global sur des repères familiers de notre quotidien : les signes de qualité alimentaire.

*« De l'Afrique du Sud aux États-Unis, du Japon au Costa Rica, les Montpellier Global Days font de Montpellier un carrefour mondial de réflexion sur les signes de qualité, plus de 90 ans après la création des AOC, et leur rôle face aux défis environnementaux, climatiques et nutritionnels », a souligné Philippe Augé, président de l'Université de Montpellier, lors de son discours inaugural de la journée scientifique du 24 juin.*

## Des AOC aux systèmes alimentaires durables

Le concept d'appellation d'origine est né près de chez nous, dans l'Aveyron plus exactement. En 1925, le Roquefort devenait le premier fromage français à recevoir cette distinction, une labellisation destinée à le protéger des mauvaises imitations. Véritable acte fondateur, cette initiative pionnière a tracé la voie dans d'autres terroirs. Dix ans plus tard, la création des appellations d'origine contrôlée (AOC) ouvrait un nouveau chapitre de l'histoire viticole française. Depuis, cette exigence de reconnaissance et de protection des productions ancrées dans les territoires s'est élargie à de nombreux signes de qualité alimentaire.

Ces derniers constituent aujourd'hui un pilier essentiel des systèmes alimentaires durables, conjuguant protection des territoires, valorisation des savoir-faire, préservation de la biodiversité, traçabilité des produits... Et dans certains cas qualité nutritionnelle, avec des bénéfices indéniables sur la santé humaine. Mais au-delà des labels, des cahiers des charges et des dispositifs de certification, leur vitalité repose sur celles et ceux qui les font vivre. Ce sont bien des femmes et des hommes qui les ont pensés, développés, portés et protégés à travers le monde. Un engagement essentiel pour la protection de l'alimentation à l'échelle planétaire.

## Quatre filières face aux enjeux globaux

C'est dans cette perspective que l'Université de Montpellier a profité de l'édition 2026 des Montpellier Global Days pour réunir chercheuses et chercheurs, professionnelles et professionnels, institutions et partenaires d'Europe, d'Afrique, d'Amérique du Nord, d'Amérique centrale et d'Asie autour d'un objectif commun : croiser les regards et renforcer les coopérations internationales sur la vigne et le vin, la conchyliculture, le café et le riz. Chacune de ces quatre filières emblématiques a fait l'objet d'une session scientifique associant communauté scientifique, collectivités territoriales, acteurs du territoire et partenaires internationaux. À travers des exemples de terrain, les échanges

ont permis d'aborder les enjeux scientifiques derrière les labellisations : codification et réglementation, nutrition et santé, alimentation durable, impacts du réchauffement climatique, érosion de la biodiversité, dynamiques territoriales et communautaires.

Quelles que soient les filières et les particularités locales, les discussions ont fait émerger des préoccupations partagées : cycles naturels, adaptation des modèles, expérimentations scientifiques, vulnérabilité des milieux, risques sanitaires ou encore dépendances climatiques. Elles ont également rappelé l'urgence d'agir et d'innover pour contribuer à la résilience des territoires, à l'adaptation des populations et à la préservation des écosystèmes. Autant de questionnements qui permettent d'aborder autrement les grands enjeux environnementaux et nutritionnels au croisement des disciplines, en écho aux piliers « Nourrir - Soigner - Protéger » portés par l'Université de Montpellier et ses partenaires.

## **Entre science et terroirs**

De ces échanges est ressortie une conviction forte : face à des enjeux à la fois scientifiques, environnementaux et sociétaux, le croisement des approches est indispensable. Cette conviction a également traversé la soirée inaugurale, organisée le 23 juin sous la forme d'un préambule gourmand destiné à faire dialoguer science, société et terroirs.

Animée par Didier Thomas-Radux, journaliste à *Midi Libre*, une table ronde a donné la parole à quatre personnalités venues de la gastronomie et du monde agricole : Gabriela Benicio, sommelière et cofondatrice du restaurant Äponem à Vailhan ; Michel Blanc, directeur projets et développement de l'Association des vignerons de Châteauneuf-du-Pape ; Laurent Cherchi, chef étoilé du restaurant Reflet d'Obione à Montpellier ; et Florent Tarbouriech, ostréiculteur de la Maison Tarbouriech à Marseillan.

À travers leurs témoignages, ces professionnelles et professionnels passionnés par leur métier comme par leur terroir ont rappelé que les labels ne sont ni une fin en soi, ni un argument purement commercial. Ils sont l'occasion de parler de savoir-faire, de biodiversité, de nutrition, de sensibilisation. Une richesse qui se transmet, se partage et rassemble.

## **Une agora durable**

Sous l'égide de « Food, People, Planet », la nécessité de faire dialoguer les cultures a irrigué de multiples manières cette édition des Montpellier Global Days. Pendant deux jours, Montpellier s'est distinguée comme un carrefour international, réunissant des partenaires engagés dans une même dynamique de coopération, au service des populations comme de la planète. Cette dynamique s'est savoureusement illustrée à travers les sessions posters consacrées aux travaux des doctorantes et doctorants internationaux de la plateforme doctorale mondiale Foods, fondée par l'Université de Montpellier et l'Université de Pretoria en Afrique du Sud. Ce qui a démontré qu'une simple recette de cuisine permet de parler de terroir, de systèmes alimentaires et de vivre ensemble.

« *Les Montpellier Global Days sont une agora où science et société se retrouvent pour construire ensemble des solutions durables* », a conclu Philippe Augé. Une agora ouverte sur le monde, où se dessinent les contours de l'alimentation de demain.

<https://www.umontpellier.fr/articles/montpellier-global-days-26-le-dialogue-des-cultures>