

Mediterritage

Valorisation économique du patrimoine naturel et culturel des montagnes méditerranéennes

SOUS-PROJET « PRODUITS TYPIQUES »

Présentation de la contribution de L'Agence de développement de Pelion Région de Thessalie (Grèce)

1. Présentation générale du territoire/village

Overall presentation of the territory / Village

La préfecture de la Magnésie se trouve au sud-est de la Thessalie. Elle est constituée par la partie continentale, les îles des Sporades du Nord et aussi par quelques îlots inhabités et rocheux. Son extension totale est de 2.638 km². Au sud, elle est contiguë avec la préfecture du Fthiotide et au Nord-Ouest de Larissa. La partie Est de la Magnésie baigne dans la mer d'Égée et le Sud-Est dans le golfe du Pagassetique.



La montagne principale de la péninsule de la Magnésie est le Pélion. Elle s'étend jusqu'à la mer et elle baigne: d'un côté dans la mer Egée et de l'autre côté dans le golfe de Pagasitikos.

Dans la région du Pélion, après l'application du projet "Kapodistrias" il existe dix (10) Municipalités et deux (2) Communautés. La région d'étude est constituée par les municipalités suivantes: (de 117,77 km² d'étendue totale et de 14208 habitants)

- i. Municipalité des *Mileon*. Elle comprend une partie du Pélion central et les Départements Municipaux suivants avec les cités suivantes: DM des Mileon (Milies, Koropi, Stavrodromi), DM de St. George de Nileia (St. George de Nileia, Trinité Sainte, Ano Gatzea, Deux Remata, Kato Gatzea), DM de Byzitsa (Byzitsa, Argyraïika), DM de Kala Nera (Kala Nera), DM de Pinakates (Pinakates, St. Athanassios). Tous les Appartements Municipaux sont côtiers, tandis que les cités côtières sont: Le Koropi, la Kato Gatzea, les Kala Nera.

Mediterritage

Valorisation économique du patrimoine naturel et culturel des montagnes méditerranéennes

Le secteur primaire est celui qui occupe la plus grande partie de la population économiquement active de la région d'étude. La plupart des habitants s'occupent principalement de la production agricole, ainsi que de la mise à disposition de celle-ci. La plus grande partie (84,2%) de la main-d'œuvre active est occupée dans le secteur primaire. La majorité des habitants de la région s'occupent de la production agricole et les cultures principales sont arboricoles (96,3% de l'ensemble des cultures). Ainsi, dans les régions de plaines qui se trouvent près de la mer où le climat est doux, des olives sont cultivées, tandis qu'en montagne à basse altitude domine la culture du pommier, avec celles du pommier d'api et du marronnier. Les fruits qui sont produits sont de qualité exceptionnelle et la région est réputée pour ceci.

2. Situation du territoire / village par rapport au thème du sous-projet

Situation of the territory / village with regard to the sub-project

OLIVE ET HUILE D'OLIVE

L'olive joue un rôle très important dans la culture sociale du pays ainsi que dans sa vie économique. Dans les régions agricoles du pays, une olive est plantée lorsqu'un enfant est né. L'olive et l'enfant grandiront simultanément. Lorsque l'enfant commence l'école, à l'âge de 6 ans, l'olive est prête à fructifier. L'olive grandira avec la famille, survivra et elle se trouvera là pour de nombreuses générations pour qu'elle rappelle la continuation et l'évolution de la vie. L'huile est « sainte » pour les Grecs, c'est-à-dire respectable et bénie. Le fruit d'olive, insurmontable et diachronique et son huile, alimentation fondamentale, sont parallèlement des produits cérémonieux qui s'utilisent à des libations anciennes, à la bénédiction, au baptême et à la nomination de l'adoration chrétienne. L'huile signifie aussi force économique et constitue un bien précieux pour le commerce.



En Thessalie, les unions qui mettent à disposition les produits oléicoles, conseillent les producteurs d'huile pour l'emballage et le stockage. La variété principale qui est cultivée en Thessalie est la

Mediterritage

Valorisation économique du patrimoine naturel et culturel des montagnes méditerranéennes

« Konserbolia » et sa qualité diffère d'une région à l'autre. Ensuite, il faut aussi mentionner que l'olive verte et noire n'est pas adressée aux mêmes consommateurs. Malheureusement, c'est aussi la seule dissociation de qualités. Finalement, en Thessalie nous cultivons aussi d'autres variétés d'olive pour production comestible, comme celle de « Kalamata » et la « Grosse olive de Chalcidiki », parce que nous avons besoin de différencier les produits que nous mettons à disposition.

Dans la région, l'olive comestible noire et l'huile d'olive, sont plutôt traitées et stockées par les producteurs, ou par les Unions Coopératives Agricoles LTA de Pélion et des Sporades du Nord, et aussi par quelques exportateurs. La commercialisation est effectuée par les unions mentionnées dessus et par des exportateurs qui siègent en dehors de Thessalie.

La production complète de l'olive et la certification du produit n'est pas étendue dans la région. Il est très important que des méthodes pareilles (complètes) soient développées pour que l'augmentation de la compétitivité et l'amélioration de la qualité soient évidentes. Ceci augmenterait aussi les ventes et préserverait la force productive dans la région. La seule peut-être exception constitue la reconnaissance de « Konserbolias » de Pélion comme un produit d'Appellation d'Origine Protégée qu'il devra être mis en valeur par les structures concernées.

POMME

S'il existait le roi du jardin, un fruit connu de tous, alors celui-ci ne pourrait être que la pomme. Depuis des années la pomme était le symbole du bon et du mauvais, de la magie et de l'affection. Pour la religion, les superstitions, les traditions populaires, l'histoire et la médecine, la pomme constitue le fruit le plus important.



Pour les pythagoriciens, mais plus tard aussi pour de nombreux autres, la pomme symbolisait l'occulte. Si elle est coupée horizontalement, la pomme représente une étoile parfaitement formée,



Meditteritage

Valorisation économique du patrimoine naturel et culturel des montagnes méditerranéennes

le pentacle, la clé de la connaissance pour le mal et le bien. (En Latin le mot « pomme », « malum » est homophone avec le mot qui signifie « mauvais »).

Les pommes sont mises sur le marché en tant que produits frais, sans avoir subi de transformation. De petites quantités sont utilisées en pâtisserie (pour des tartes aux pommes etc.), tandis qu'en Grèce, la livraison du jus de pommes que nous rencontrons en Europe, n'existe pas. Peut-être, les variétés grecques, ne sont pas appropriées pour ça. L'industrie de jus et de cocktail de fruits importe sa matière première des pays comme le Brésil où les prix sont bas.

La Coopérative Agricole de Zagora de Pélion, qui a été fondée en 1916 et est une des premières structures en Grèce (la première loi au sujet de Coopératives, a été votée en 1915), qui a joué un rôle important dans l'évolution de la culture dans la région. Dans les années '60, l'extension de la culture de la variété de pommes « Starking Delicious » a commencé dans la région, et elle a été prouvée idéale pour les conditions climatologiques et pédologiques de Zagora (climat froid et humide, été frais jusqu'à 30° C), en attribuant comme ça des produits de qualité élevée.

La Coopérative Agricole réunit et commercialise la plus grande quantité de pommes parmi toutes les autres entreprises privées ou coopératives en Grèce. Aujourd'hui elle réunit, entretient, emballe et diffuse 93% des pommes de la région (15.000 jusqu'à 20.000 tonnes par an) et elle forme une des unités économiques les plus importantes de la Préfecture.

La C.A de Zagora a été officiellement reconnue par l'Etat et fonctionne en tant que Groupe de Producteurs (G.P), (à Pélion existent 5 G.P reconnues G.P. de Zagora, C.A. de Pélion, de G.P. de Pouri, G.P. d'Anilio et G.P de Drakeia.

3. Les attentes par rapport au sous-projet

Expectations from the sub-project

La concrétisation du sous-programme vise à la projection de produits locaux et traditionnels de la région de Pélion, à la croissance de la région, à la coopération transrégionale et à l'échange de méthodes de préparation de produits. L'idée principale du sous-programme est la préparation et la promotion de produits traditionnels certifiés dans diverses régions de l'union européenne. Nous attendons d'avoir comme résultats:

- la certification qualitative des produits traditionnels,
- l'augmentation de l'emploi féminin,
- la rétention du mât social de la région,
- la création d'un réseau européen de projection de produits traditionnels qualitatifs.

Le sous-programme contribuera à la mise en réseau de la coopération entre les régions et les municipalités qui sont mêlées et qui ont comme objectif final la projection et la publicité de leurs produits. Ces produits ont été faits d'une manière traditionnelle et sans afflux croissants.