

CURRICULUM VITAE

Luca PICCIN

Chercheur post-doctoral – CEDD AgroEcoClim

Né le 14/03/1983

16, Rue du Vieux Moulin
2852 Courtételle

luca.piccin@unine.ch

Publications :

<https://cirad.academia.edu/LucaPiccin>

https://www.researchgate.net/profile/Piccin_Luca2



Cursus universitaire

2017-2021

Doctorat en Géographie et aménagement de l'espace

« De l'Eden perdu à la transition agroécologique. Le marché des fruits et légumes à l'Ile de La Réunion », Université Lumière Lyon 2 – Laboratoire Etudes Rurales et CIRAD - UMR Innovation. Sous la direction de Claire Delfosse et Claire Cerdan.

2010-2011

Master 2 Génie Urbain et Environnement

Mémoire et stage de fin d'études : « L'agriculture patrimoniale à l'île de La Réunion », Université de La Réunion/CIRAD, sous la direction de William's Daré.

2009-2010

Master 1 Territoires, Sociétés, Acteurs et Développement, option recherche

Mémoire de géographie : « Valorisation des produits agricoles du terroir et dynamiques territoriales en France et en Italie : le rôle de Slow Food », Université de Montpellier 3 / IAMM, sous la direction de Marc Dedeire.

Prix jeune chercheur Louis Malassis

2004-2007

Licence de Géographie

Università degli studi di Padova/Université de La Réunion (Erasmus)

Expérience professionnelle

Depuis 2023

Chercheur post-doctoral

CEDD AgroEcoClim

Suivi, développement et coordination d'activités de recherche transdisciplinaires communes à la Fondation Rurale Interjurassienne et à l'Université de Neuchâtel (IETHNO)

2021 - 2022

Chargé de mission/Origin for Sustainability

Participation au [projet européen et suisse H2020 MOVING](#) (Mountain Valorization through Interconnectedness and Green Growth), référent pour la région du Jura suisse

2015 - 2021

Formateur

Création d'une micro-ferme urbaine et mise en place de plusieurs modules de formation en agroécologie et permaculture urbaine. Le Tampon, Ile de La Réunion (plus de 1000 personnes formées en 8 ans)

2013 - 2015

Animateur Agroécologie

Création et gestion d'un jardin mandala, comme espace d'expérimentation collective et support pédagogique avec l'association arTerre, référent de Terre & Humanisme à l'île de La Réunion.

2012

Chargé d'études/CIRAD

Réalisation d'une étude exploratoire sur les circuits courts innovants à l'île de La Réunion (participation au projet européen FOODLINKS)

2012

Chargé d'études/Ruralidée

Réalisation d'une étude quantitative sur les coupures d'eau dans le périmètre irrigué du Bras de la Plaine (Réunion)

Formations et connaissances linguistiques

2019

- **Guide composteur** – ADEME Réunion, 18-22/11/2019 – 35 heures
- Ecole de chercheurs : **Systèmes alimentaires et villes** – CIRAD, Montpellier, 21-25/01/2019 – 35 heures

2017

- **Traitement de l'information spatiale avec QGIS** – CIRAD, Saint Pierre de La Réunion, 28/05 – 01/06/2017 – 28 heures

2016

- Ecole de chercheurs : **L'agroécologie à la croisée des chemins** – CIRAD, La Réunion, 28/11 – 2/12/2016 – 35 heures
- **Initiation permaculture appliquée** – par Bernard Alonso
Permaculture humaine, design socio-économique – 35 heures

2013

- **Permaculture Design Course** – par Permaculture Design (Benjamin Broustey)
Cours certifié de permaculture – 72 heures
- **Formation de formateur** - Centre des Métiers 974
Apprentissage de la pédagogie active – 24 heures

Langues :

- Italien et français : bilingue
- Anglais : professionnel
- Espagnol, portugais : lu

Bureautique, informatique :

- Maîtrise des logiciels de bureautique et gestion de projet (Word, Excel, PowerPoint, Prezi, Miro)
- Bases de cartographie thématique (QGIS)

Compétences personnelles

- Esprit critique et anticipation
- Proactivité et capacité de prise de décision
- Discipliné
- Capacités de communication écrite et orale
- Attention aux détails
- Capacité de négociation et de résolution des conflits
- Capacité d'adaptation

Centres d'intérêt et hobbies

La terre ! Depuis tout petit j'ai toujours passé du temps dehors avec mes grands-parents, qui m'ont transmis les gestes de base.

J'aime aussi cuisiner, notamment les bons produits du potager ou les produits de terroir et de saison : j'ai une véritable passion pour la cueillette des champignons (les cèpes sont mes préférés) et pour les balades en forêt qui vont avec.

Sportif, j'ai pratiqué l'athlétisme (demi-fond) pendant 15 ans : 10 km en 33'50 – 21 km en 1h14. Je joue aussi au foot, que j'aime pratiquer bien plus que regarder à la télé, d'autant plus que ce sport populaire me permet de faire connaissance avec des personnes de tous horizons.

Militant climatique, je suis membre de Slow Food depuis 15 ans. Depuis mon retour en Europe, je refuse l'avion et j'utilise le vélo pour mes déplacements quotidiens. Je suis adhérent d'un atelier participatif et solidaire de mécanique et solutions vélos (Au Tour du Cycle, Crest). J'aimerais un jour me passer complètement de la voiture thermique, au moins en ce qui concerne ma vie privée.

Littérature scientifique publiée

Articles de revue à comité de lecture

Le Guerroué, J.L., Barjolle, D., Piccin, L., 2022, Quels rôles joue la recherche lors du développement d'une indication géographique ? Le cas particulier de l'AOP Gruyère en Suisse, *Economie Rurale*, 379/Janvier-mars 2022.

Piccin, L., Cerdan, C., Delfosse, C., Danflous, J.-P., 2019. Un acteur incontournable de l'approvisionnement en fruits et légumes à La Réunion : les bazardiens de 1848 à aujourd'hui, *Géocarrefour*, 93 (2), 18 p.
<https://doi.org/10.4000/geocarrefour.13580>

Piccin, L., Danflous, J.P., 2013, Le goyavier-fraise à l'île de La Réunion : entre patrimoine culturel et patrimoine naturel, *Food Geography*, n° 2.

Chapitres d'ouvrages

Bérion, P., Barjolle, D., Piccin, L., 2023 (à paraître). Résilience des filières fromagères, dans : *Climat et sociétés du Jura. Hier, aujourd'hui, demain*, Ed. La Belle Etoile, Lons-le-Saunier.

Notes de lecture

Callon, M. 2017. L'Emprise des marchés. Comprendre leur fonctionnement pour pouvoir les transformer, La Découverte, Paris, p. 504.

<https://www.cairn.info/revue-d-economie-regionale-et-urbaine-2019-4-page-851.htm>

Autres

Piccin, L., Cerdan, C., (soumis) Penser la nécessaire coexistence des régimes d'innovation à l'heure de la transition agroécologique. Eclairages à partir de la filière fruits et légumes à l'île de La Réunion, *Géographie, Economie, Société*.

Vulgarisation et/ou transfert

Contributions à des études et des projets collectifs

Piccin, L., La Ruche Qui Dit Oui - The Food Assembly, dans : F.Galli, G. Brunori (eds.) 2013. *Short Food Supply Chains as drivers of sustainable development. Evidence Document*. Document developed in the framework of the FP7 project FOODLINKS (GA No.265287). Laboratorio di studi rurali Sismondi, ISBN 978-88-90896-01-9.

Enseignement

Les habitats humains, le territoire et son aménagement, démographie. Eclairages à partir du cas de l'île de La Réunion ; chercheur invité au *séminaire introductif de la Shift Year 2022-2023*, Centrale Supélec, 14 septembre 2022.

Transitions et innovations dans les systèmes agroalimentaires ; chercheur invité au *séminaire introductif de la Shift Year 2021-2022*, Centrale Supélec, 15 septembre 2021. <https://atelier-des-transitions.eu/2021/09/20/des-intervenants-de-haut-niveau-pour-le-lancement-de-la-shift-year/>

La Ruche Qui Dit Oui. Ou comment s'agencent local et global. Cours donné pendant la formation CIRAD *Outils et méthodes d'analyse des filières et des chaînes de valeur agricoles et agroalimentaires*. Saint Pierre de La Réunion, 4 octobre 2019.

Participation au *séminaire ECODEVA*, avec les étudiants de Montpellier SupAgro et en présence du Prof. Ronan Le Velly, février 2019.

Encadrement d'étudiants

Scientific supervisor of Daniela Sierra Robles, *Analysis of the value chain of "Tête de Moine" AOP cheese and its interactions with socio-ecological systems*, Master Thesis, Master Food Identity, ESA Angers, September 2022.

Manifestations scientifiques

Communications séminaires et colloques

Malatesta, L., Piccin, L., Comment faire face collectivement ? La contribution des sciences sociales et humaines aux défis environnementaux, *Élevages durables : aujourd'hui pour demain – colloque de clôture du projet SPAD (Systèmes de production agricole durables)*, Belfort (France), 8-9 mars 2023.

Piccin, L., Cerdan, C., From multiple lock-ins to diverse economies. Towards food autonomy in Réunion island, Présentation au sein de l'atelier : Autonomie, souveraineté et réduction des dépendances alimentaires, *Forum Origin, Diversity and Territories*, Saignelégier, (Suisse) 19-21 octobre 2022.

Sierra, D., Piccin, L., Analysis of the value chain of Tête de Moine AOP cheese and the resilience of its socio-ecological systems using the SHARP tool. Présentation au sein de l'atelier : Rôles, impacts et réponses des approches de différenciation dans un contexte de changement climatique, *Forum Origin, Diversity and Territories*, Saignelégier, (Suisse) 19-21 octobre 2022.

Piccin, L., Barjolle, D., Geographical Indications as place-based living labs: the case of Tête de Moine PDO in Swiss Jura, poster presented at the Steering Committee of the H2020 Moving project, Saignelégier, 17-18 octobre 2022.

Piccin, L., GIs as territorialized living labs ? The case of Tête de Moine PDO in Swiss Jura, *Living Labs and Multi Actor Platforms in rural areas: conceptualization and case studies*. Workshop organized jointly between DESIRA, MOVING and SHERPA H2020 projects, Pisa (Italy) 13-14 June 2022.

Piccin, L., En quoi les crises contribuent à renouveler les relations d'échange ? Eclairages à partir du marché des fruits et légumes à l'île de La Réunion, *Forum Origin, Diversity and Territories*, Poschiavo (Suisse), 11-13 octobre 2021.

Piccin, L., Régimes d'innovation et organisation de la filière fruits et légumes à l'île de La Réunion à l'heure de la transition écologique. Présentation au sein de l'atelier : Rôles des intermédiaires marchands et des acteurs de la transformation agro-alimentaire, *Forum Origin, Diversity and Territories*, Crest (Drôme), 5-7 octobre 2020.

Piccin, L., La diversité économique: une notion clé pour penser et impulser la transition agroécologique des territoires. Éclairages à partir du cas des fruits et légumes à l'île de La Réunion. Présentation au sein de l'atelier : Agroécologie et souveraineté alimentaire : d'un engagement personnel à un changement sociétal, *Forum Origin, Diversity and Territories*, Lausanne, 4-6 décembre 2019.

Piccin, L., De l'Eden perdu à la transition agroécologique. Le marché des fruits et légumes à l'île de La Réunion, *Doctorales de l'Association de Science Régionale de Langue Française*, Grenoble, 4-6 février 2019.

Piccin, L., Cerdan, C., Danflous, J.P., Delfosse, C., Combining nested markets and the multilevel perspective to understand the agroecological transition of the food system. NewDist, n.spéc. AESOP sustainable food planning workshop 2018 : 22-25. *Workshop AESOP Sustainable Food Planning. Towards sustainable City Region Food Systems*, Turin, Italie, 28-30 Juin 2018.

Piccin, L., Cinq raisons pour inviter l'agroécologie dans la ville, *colloque "La nature dans la ville tropicale"*, CAUE de La Réunion, Saint Denis, 7 et 8 novembre 2016.

Piccin, L., La Ruche QUi Dit Oui - Web Community Supported Agriculture, *Forum Origin, Diversity and Territories*, Turin, 21-23 octobre 2014.

Piccin, L., Le Panier de biens et services à l'île de La Réunion ?, présentation au sein de l'atelier thématique : Le Panier de biens et services – la valorisation d'un territoire dans sa globalité: enjeux et stratégies pour l'identification et la valorisation des produits, services et aménités, *Forum Origin, Diversity and Territories*, Genève, 19-23 novembre 2013.

Piccin, L., Danflous, J.P., De la ressource spécifique au développement territorial : les moteurs de la démarche IG au service de la construction et de la durabilité des territoires, *2èmes Journées scientifiques QUALIreg*, La Réunion, 14-15 novembre 2012.

Piccin, L., Produits alimentaires patrimoniaux de la Réunion, *1ères Journées scientifiques QUALIreg*, La Réunion, 11-13 avril 2011.

Organisations séminaires et colloques

Membre du comité scientifique et organisateur du [Forum Origin, Diversity and Territories](#)

Autres

Interactions avec l'environnement social, économique et culturel

Conférence: Entre constats scientifiques et vécu quotidien. Où (en) sommes-nous ?, Table Ronde « Du champ à l'assiette, un monde en transition », Courtételle, 15 mars 2023. <https://voir-et-agir.ch/du-champ-a-lassiette-un-monde-en-transition/>

Conférence: Agroécologie Urbaine, Fête de la science, Saint Denis de La Réunion, 2016.

Fondateur d'AGRO&Co, organisme de formation et conseil en agroécologie (1000 personnes formées entre 2015 et 2021).

Co-gestionnaire de la micro-ferme urbaine pédagogique, 2013-2021.

Membre fondateur du Réseau Compost Citoyen de La Réunion, 2021.