



Foro Origen, Diversidad y Territorios

DISEÑAR SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE DE MONTAÑA

1 de diciembre 2017

Bulle, Suiza

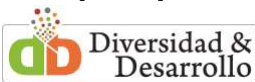
Programa



Organizadores principales



Origen
Diversidad
Territorios



Co-organizadores



Sponsors





Contenido y objetivos

La agricultura y la valorización de los productos agroalimentarios están en el centro de los problemas del desarrollo sostenible de las zonas montañosas. Más allá de las externalidades positivas asociadas a estas regiones, hay que superar muchas limitaciones para mantener y apoyar los territorios montañosos.

Las limitaciones topográficas y climáticas limitan las posibilidades y orientan la agricultura hacia sistemas extensivos. Además, la agricultura de montaña se caracteriza por un mayor número de actividades dentro o fuera de la finca, con más diversificación. El turismo y las actividades recreativas son factores clave para el desarrollo de las montañas, la estabilidad y la diversificación sostenible, así como una fuente importante de empleo para las comunidades de montaña.

El vínculo entre productos de calidad e identidad cultural ofrece oportunidades tanto para el crecimiento de los mercados para estos productos como para el desarrollo regional, gracias a la reputación tanto de los productos como de sus regiones. La producción agrícola y alimentaria son finalmente elementos culturales poderosos que vinculan el medio ambiente de montaña con su población humana a través de prácticas seculares como la producción tradicional de queso o la trashumancia, a menudo asociada con el paisaje y el patrimonio, canciones, festivales y itinerarios culturales.

Las certificaciones locales y de montaña ofrecen un potencial significativo para apoyar el desarrollo de canales de comercialización de alimentos de montaña. Las características específicas de estos productos vinculadas a las cualidades del entorno de montaña y /o a sus métodos de producción les dan un valor especial como productos de nicho. Más allá de las herramientas de certificación de productos, las estrategias de las organizaciones de productores son esenciales.

El Foro Origen, Diversidad y Territorio propone abordar estas reflexiones el 1 de diciembre en el Salon des Goûts & Terroirs en Bulle respondiendo a las preguntas siguientes:

- ¿ Cómo diseñar sistemas sostenibles de producción y alimentación en las zonas de montaña ?
- ¿ Son las herencias culinarias y gastronómicas una puerta de entrada para el sostenimiento de sistemas agroalimentarios sostenibles ?
- ¿ Cuáles son las estrategias organizativas para valorar y comercializar productos, fortalecer el vínculo con el consumidor, la diversificación a través del turismo ?
- ¿ Qué estrategias de acceso a los mercados para qué objetivos (ventas en la finca, certificaciones, redes de distribución masiva, enlaces de restauración, etc.) ?



Origen
Diversidad
Territorios

Programa Viernes 1 de Diciembre

8:30

Acogida - café

8:45

Alocuciones de bienvenida

Marie Garnier, consejera del cantón de Friburgo

Dominique Kohli, subdirector de la Oficina Federal de la Agricultura (FAO)

Alocución principal

Carlo Petrini, presidente de Slow Food Internacional y embajador especial "Hambre Cero" de la FAO para Europa, introducido por Josef Zisyadis, presidente de Slow Food Suiza

10:30

Pausa café

10:45

La sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios de montaña

Moderación por François Pythoud, embajador de la Representante Permanente de Suiza ante de la FAO, el FIDA y el PAM

La agricultura de montaña, un patrimonio cultural estricto de alianzas innovadoras en los Alpes, una perspectiva europea

Dominique Kohli, subdirector de la Oficina Federal de la Agricultura

La agricultura de montaña, un patrimonio cultural estricto de alianzas innovadoras en los Alpes, una perspectiva europea

Thomas Egger, director del Grupo Suizo para las Regiones de Montaña (SAB) y consejo nacional del cantón de Valais

Los sistemas alimentarios sostenibles de montaña, una perspectiva mundial

Florence Tartanac, oficial superior de la FAO y jefa del Grupo de Cadenas de Valor y de Vínculos con los Mercados de la División de Nutrición y Sistemas Alimentarios

11:30

Proyectos innovadores de los territorios de montaña

Moderación por Alessandra Roversi, consultante independiente en gastronomía y productos del territorio

La cultura gastronómica de los Alpes, un apoyo único para que las comunidades locales crezcan hacia dietas sostenibles

Dominik Flammer, autor del libro "El patrimonio culinario de los Alpes"

El patrimonio gastronómico de los Alpes visitado a través de un proceso participativo, multidisciplinario y transnacional

Cassiano Luminati, jefe del proyecto INTERREG AlpFoodway y director de Polo Poschiavo



Origen
Diversidad
Territorios

Programa Viernes 1 de Diciembre

12:30

Almuerzo

Bufet gastronómico de productos del territorio de Friburgo presentados por Isabelle Raboud-Schülé, directora del Museo de Gruyere en Bulle

Tarde moderada por Guillén Calvo, presidente de Diversidad & Desarrollo

14:00

Talleres paralelos

1. Certificar las montañas

Moderación: Thomas Egger (SAB). Co-organización: Marie Clotteau (Euromontana, Asociación europea de los áreas de montaña), Olivier Beucherie (Master Food Identity de la Ecole Supérieure d'Agriculture - ESA - Angers) y Alice Dos Santos (Origin for Sustainability - O4S)

2. Juntar productos locales y gastronomía

Moderación: Alessandra Roversi (consultante independiente en gastronomía y productos del territorio)

3. Dieta de montaña para una salud mejor

Moderación: Florence Tartanac (FAO). Co-organización: Joaquin Gonzalez Cosiorovski (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria de Argentina - INTA) y Capucine Musard (O4S)

4. El patrimonio culinario de los Alpes

Moderación: Alexandre Fricker (Slow Food Suiza). Co-organización: Josef Zisyadis (Slow Food Suiza)

5. La certificación participativa

Moderación: Tobias Eisenring (FiBL, Instituto de Investigación de la Agricultura Orgánica). Co-organización: Florence Arsonneau (Diversidad & Desarrollo)

6. La sostenibilidad y las indicaciones geográficas

Moderación: François Casabianca (INRA, Instituto Nacional para la Investigación Agronómica de Francia). Co-organización: Dominique Barjolle (SAVI, Servicio de la agricultura del cantón de Vaud)

16:30

Conclusión seguida de un vino de honor



Origen
Diversidad
Territorios

Programa

Viernes 1 de Diciembre

El Foro "Origen, Diversidad y Territorios" (www.origin-for-sustainability.org) es una plataforma internacional para el intercambio de experiencias y conocimientos sobre las interacciones entre las diversidades culturales y biológicas, la dinámica de los territorios y los productos con calidades vinculadas a su origen. Este Foro lo promueven la asociación « Origin for Sustainability » con sede en Suiza y la asociación internacional « Diversidad & Desarrollo » con sede en Francia.

El Foro 2017 esta coorganizado en estrecha colaboración con otros actores claves: FAO, Mountain Partnership, Instituto de Investigación en Agricultura Orgánica (FiBL, Suiza), Slow Food Suiza, Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD, Francia), Grupo de Investigación sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados (GIS-SYAL, por sus siglas en francés) Master Food Identity (ESA Angers, Francia), Plataforma Diversidad Biocultural y Territorios.

El objetivo del Foro es facilitar el intercambio de experiencias y conocimientos entre una amplia gama de actores internacionales comprometidos con nuevas formas de pensar y hacer el desarrollo, en los que la identidad, el origen, la calidad y las diversidades locales son considerados catalizadores de dinámicas incluyentes de desarrollo local y regional.

Organizadores principales



Origen
Diversidad
Territorios



Co-organizadores



Sponsors



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
Federal Office for Agriculture FOAG



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG
WWW.FR.CH

