



Forum Origine, Diversité et Territoires

CONCEVOIR DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES EN MONTAGNE

1^{er} décembre 2017

Bulle, Suisse

Programme



Porteurs



Origine
Diversité
Territoires



Diversités &
Développement

Co-organisateurs



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Slow Food® CH



Sponsors



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



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG





Contenu et objectifs

L'agriculture et la valorisation des produits agro-alimentaires sont au cœur des problématiques de développement durable des zones montagneuses. Au-delà des nombreuses externalités positives associées à ces régions, de nombreuses contraintes doivent être surmontées pour maintenir et soutenir les territoires de montagne.

Les contraintes topographiques et climatiques limitent les possibilités et orientent l'agriculture vers des systèmes extensifs. De plus, l'agriculture de montagne est caractérisée par un plus grand nombre d'activités sur ou en-dehors de l'exploitation, et donc de diversification. Le tourisme et les activités de loisirs représentent pour les montagnes des facteurs clés de développement, de stabilité et de diversification ainsi qu'une importante source d'emplois pour les communautés montagnardes.

Le lien entre produits de qualité et identité culturelle offre des opportunités tant pour l'accroissement des marchés pour ces produits que pour le développement régional, grâce à la notoriété à la fois des produits et de leurs régions. Les productions agricoles et alimentaires représentent enfin des éléments culturels puissants qui lient l'environnement montagnard à sa population humaine au travers de pratiques ancestrales comme la fabrication traditionnelle de fromages ou la transhumance, souvent associées au paysage et au patrimoine, à des chansons, festivals et itinéraires culturels.

Les certifications liées à la montagne et au terroir offrent un potentiel important de soutien au développement des circuits de commercialisation des produits alimentaires de montagne. Les caractéristiques spécifiques de ces produits liées aux qualités de l'environnement montagnard et/ou à leurs modes de production leur confèrent une valeur particulière en tant que produits de niche. Au-delà des outils de certification des produits, les stratégies d'organisations collectives des producteurs sont essentielles.

Le Forum Origine Diversité et Territoire propose d'aborder ces réflexions le 1^{er} Décembre au salon des Goûts & Terroirs à Bulle en répondant aux questions suivantes :

- Comment concevoir des systèmes de production et d'alimentation durables en zone de montagne ?
- Les patrimoines culinaires et gastronomiques sont-ils une porte d'entrée favorisant le maintien de systèmes agroalimentaires durables ?
- Quelles sont les stratégies d'organisation pour la valorisation et la commercialisation des produits, renforcer le lien avec le consommateur, la diversification par l'activité touristique ?
- Quelles stratégies d'accès au marché pour quels objectifs (vente à la ferme, certifications, réseaux de grande distribution, lien avec la restauration, etc.) ?



8:15

Accueil - café

Avec "Pausa Caffè" de Rivera (Tessin) cafés "Presidi" Slow Food du Guatemala et d'Ethiopie

8:45

Allocutions de bienvenue

Maria Helena Semedo, directrice générale adjointe de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

Dominique Kohli, sous-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG)

Marie Garnier, conseillère d'Etat du canton de Fribourg

Allocutions principales

Carlo Petrini, président de Slow Food International et ambassadeur spécial "Faim Zéro" de la FAO pour l'Europe, introduit par **Josef Zisyadis**, président de Slow Food Suisse

10:30

Pause café

10:45

La durabilité des systèmes agroalimentaires de montagne

Modération par François Pythoud, ambassadeur de la Représentation permanente de la Suisse auprès de la FAO, du FIDA et du PAM

Les politiques dans les zones de montagne : une perspective suisse

Dominique Kohli, sous-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture

Les produits agricoles de montagne, un héritage culturel fermant de partenariats innovants dans les Alpes : une perspective européenne

Thomas Egger, directeur du Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB) et conseiller national du canton de Valais

11:30

Initiatives innovantes des territoires de montagne

Modération par Alessandra Roversi, consultante indépendante en gastronomie et produits du terroir

La culture gastronomique des Alpes : un support unique pour faire évoluer les communautés locales vers des régimes alimentaires durables

Dominik Flammer, auteur de l'ouvrage « L'héritage culinaire des Alpes »

L'héritage gastronomique alpin vu à travers une approche participative, multidisciplinaire et transnationale

Cassiano Luminati, chef du projet INTERREG AlpFoodway et directeur de Polo Poschiavo



12:30

Repas

Buffet gastronomique de produits du terroir fribourgeois présenté par Isabelle Raboud-Schülé, directrice du Musée gruérien de Bulle

Après-midi modérée par Guillén Calvo, président de Diversités & Développement

14:00

Ateliers en parallèle (programme détaillé dans les pages suivantes)

1. Labelliser la montagne et valoriser ses produits

Modération : Thomas Egger (SAB). Co-organisation : Marie Clotteau (Euromontana, association européenne des zones de montagne), Olivier Beucherie (Master Food Identity de l'École supérieure d'agriculture d'Angers - ESA) et Alice Dos Santos (Origin for Sustainability - O4S)

2. Produits alimentaires du patrimoine alpin : préserver et valoriser (en anglais)

Modération : Alexandre Fricker (Slow Food Suisse) et Alessandra Roversi (consultante indépendante en gastronomie et produits du terroir)

3. La certification participative

Modération : Florence Arsonneau (Diversités & Développement)

4. La durabilité et les indications géographiques

Modération : François Casabianca (Institut national de la recherche agronomique en France - INRA). Co-organisation : Dominique Barjolle (Service de l'agriculture et de la viticulture du canton de Vaud - SAVI)

16:30

Conclusion suivie d'un vin d'honneur



1. Labelliser la montagne et valoriser ses produits

Modération : Thomas Egger (SAB). Co-organisation : Marie Clotteau (Euromontana, association européenne des zones de montagne), Olivier Beucherie (Master Food Identity de l'Ecole supérieure d'agriculture d'Angers -ESA) et Alice Dos Santos Origin for Sustainability - O4S)

L'agriculture a un rôle central dans le développement des territoires montagneux. Elle fournit d'une part des services écosystémiques – comme par exemple la conservation d'habitats semi-naturel riche en biodiversité (European Environment Agency, 2010) et, d'autre part, elle contribue à l'économie des communautés montagnardes et façonne leur identité (Mitchley, Price, & Tzanopoulos, 2006). L'agriculture de montagne est fortement caractérisée par des conditions environnementales exigeantes - topographie accidentée, difficultés d'accès, saisons végétatives réduites - mais aussi par une riche biodiversité. Pour s'adapter à cet environnement, les agriculteurs de montagne ont su développer des systèmes de production diversifiés et à faible utilisation d'intrants. Leurs pratiques agricoles et savoir-faire ancestraux se sont traduits en une grande diversité de produits alimentaires (Price, Byers, Friend, Kohler, & Price, 2013). Ainsi la valorisation des produits agro-alimentaires de montagne est de première importance pour les communautés montagnardes. Capitaliser sur la qualité des produits de montagne permet la création de valeur ajoutée lors de leur vente et donc participe à maintenir et pérenniser l'activité agricole en montagne (EuroMARC, 2009; FAO, 2013).

Pour valoriser leurs produits, les acteurs de montagne ont développé diverses stratégies, la labellisation est l'une d'entre elles (McMorran et al., 2015). Il existe une grande variété de schémas de qualité et de certifications rattachés aux produits de montagne : publique ou privé, se rapportant à la montagne en général ou à un terroir spécifique, porté par une filière ou un distributeur, etc. L'atelier aura pour but de discuter du **rôle de la labellisation dans la construction de systèmes alimentaires durables en montagne** et sera structuré autour de trois objectifs :

1. Mise en valeur de différentes certifications de produits de montagne et de leurs fonctions
2. Analyse des difficultés rencontrées et à surmonter
3. Mise en évidence des futures pistes de travail et *éventuellement d'initiatives qui pourraient être développées en commun*

Références

- EuroMARC. (2009). *Designation and promotion of mountain quality food products in Europe: policy recommendations* (p. 36). European Mountain Agrofood products, Retailing and Consumers – VIth RTD Framework Programme, European Commission.
- European Environment Agency (Éd.). (2010). *Europe's ecological backbone: recognising the true value of our mountains*. Luxembourg: Off. for Off. Publ. of the Europ. Union. Consulté à l'adresse <http://www.eea.europa.eu/publications/europes-ecological-backbone>
- FAO (Éd.). (2013). *Mountain farming is family farming: a contribution from mountain areas to the International Year of Family Farming 2014*. Rome: FAO.
- McMorran, R., Santini, F., Guri, F., Gomez-y-Paloma, S., Price, M., Beucherie, O., ... Cloye, G. (2015). A mountain food label for Europe? *Journal of Alpine Research | Revue de Géographie Alpine*. <https://doi.org/10.4000/rga.2654>
- Mitchley, J., Price, M. F., & Tzanopoulos, J. (2006). Integrated futures for Europe's mountain regions: Reconciling biodiversity conservation and human livelihoods. *Journal of Mountain Science*, 3(4), 276-286. <https://doi.org/10.1007/s11629-006-0276-5>
- Price, M. F., Byers, A. C., Friend, D. A., Kohler, T., & Price, L. W. (2013). *Mountain Geography: Physical and Human Dimensions*. Univ of California Press.



PROGRAMME

Introduction (Thomas Egger, SAB)

Flash présentations d'exemples concrets

Discussions

- Comment organiser les acteurs d'une filière et d'un territoire ?
 - Construire outils de gouvernance (cahier des charges, mécanismes de répartition valeur ajoutée)
 - Ressources
 - Engagement collectif
 - Lien au territoire
- Comment atteindre et intégrer les consommateurs dans une démarche de labellisation ?
 - Développement d'une stratégie marketing : construction d'une démarche participative, éducation, identification des canaux de vente, prix, etc.
 - Créer outils de communication : publicité, site internet, ...
 - Quel cadre législatif et institutionnel est nécessaire pour accompagner au mieux ce processus ?
 - Incitations et reconnaissance officielle des produits
 - Sanitaires
 - Vente
 - Traçabilité et fraude

Synthèse de l'atelier (Olivier Beucherie, Master Food Identity de l'École supérieure d'agriculture d'Angers – ESA)

Et maintenant ? Quelles actions après l'atelier ? (Marie Clotteau, Euromontana)



2. Produits alimentaires du patrimoine alpin : préserver et valoriser (en anglais)

Modération : Alexandre Fricker (Slow Food Suisse) et Alessandra Roversi (consultante indépendante en gastronomie et produits du terroir)

Les Alpes représentent un atout incroyable pour tout le continent européen avec leur patrimoine biologique (plantes, animaux) et culturel (langues, traditions, savoir-faire). L'intersection de ces éléments a donné naissance à des ingrédients, des écosystèmes alimentaires (vignobles en terrasses, pâturages...), des recettes, des traditions de conservation, etc.

Dans de trop nombreux contextes, des productions ont été arrêtées avant d'avoir été transmises, des traditions se sont éteintes et des zones ont été abandonnées. Bien sûr que les réalités sont différentes dans chaque vallée mais de façon générale ce potentiel énorme – à la fois économique, social et environnemental – doit être d'avantage valorisé tant pour les populations locales que pour les touristes.

Slow Food International a initié depuis plusieurs années une réflexion sur le futur des Alpes et proposé différents outils d'action pour favoriser la conservation du patrimoine alimentaire et culinaire, et le développement de projets de valorisation des régions alpines.

Dans cet atelier, les différents projets Slow Food au niveau international et national seront présentés et commentés brièvement :

- Les projets de l'Arche du Goût et des Presidi des Alpes pour préserver le patrimoine culinaire : miel, fromages au lait cru et/ou d'alpage (Sbrinz, Vacherin Fribourgeois), charcuteries diverses (Furmagin da Cion, viande séchée des Grisons...) et le potentiel de l'Alliance des Chefs pour valoriser ces produits
- Les campagnes de Slow Food en lien avec les réalités alpines durant les événements notamment CHEESE et notamment : le fromage au lait cru, résistance contre les normes d'hygiène excessives, histoire de pasteurs anciens et nouveaux (jeunes, réfugiés/migrants...)
- Le projet pilote « Slow Food Travel/Tourism » en Autriche dans la région Alpe Adria Kärnten
- Le projet d'académie culinaire des Alpes à Stans de Dominik Flammer en collaboration avec d'autres organisations comme ProSpecieRara et BioSuisse pour développer différents cursus de formation pour professionnels et amateurs : formations continues, cours d'été, « Master of Taste » sur les différents produits/productions alimentaires des Alpes

Les participants à l'atelier sont invités à partager leurs questions, expériences, suggestions, dans l'idée de renforcer les collaborations autour de ces projets et évoquer de potentielles facteurs de succès ou défis pour leur développement en Suisse.



3. La certification participative

Modération : Florence Arsonneau (Diversités & Développement)

Aujourd'hui, les consommateurs ont tendance à être de plus en plus exigeant envers les produits qu'ils achètent, tout en étant moins disponibles et plus éloignés du monde agricole. Dans ce contexte, consommateurs et producteurs mettent en place des stratégies (certifications, groupements d'achat, etc.) au travers desquels ils partagent des valeurs communes et établissent une confiance, permettant ainsi de faciliter l'accès au marché de produits de qualité et leur consommation.

Les Systèmes de Garantie Participatifs sont des systèmes d'assurance qualité orientés localement. Ils certifient les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés et sont construits sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances (Définition de l'IFOAM).

Les SPG se sont développés indépendamment dans différents pays et contextes culturels, en réponse aux problèmes variés rencontrés par les producteurs biologiques. Même si ces SPG se sont développés de façon indépendante et pour différentes raisons, et s'ils mettent en œuvre de façons diverses leurs processus de garantie biologique, ils présentent un certain nombre de caractéristiques communes.

L'objectif de cet atelier est de présenter différents exemples de certifications participatives locales et d'échanger concrètement sur les clés de mise en place et de fonctionnement de telles stratégies de garanties et d'accès au marché de produits de qualité.

Dans quel contexte est-il intéressant de mettre en place un SPG ? Quelles sont les caractéristiques communes des certifications participatives ? Quels sont les avantages et points d'attention d'une certification autodéterminée et autogérée entre producteurs et consommateurs ? Quel est l'intérêt d'impliquer le consommateur dans tout le processus ? Comment se passe la « négociation » entre consommateurs et producteurs et comment assurer le respect du cahier des charges ?

Les intervenants de cet atelier présenteront des exemples concrets de certification participative, en place et en cours de mis en place.



PROGRAMME

Premier temps : exposés

- Federica Varini (Coordinatrice du projet SPG - IFOAM - Organics International) : **Le travail de IFOAM - Organics International sur les SPG et les bonnes pratiques dans les régions de montagne**
- Annie Melloukie (Réseau des initiatives agroécologiques au Maroc / porteur du projet) et Mustapha Belharcha (Réseau de producteurs BIO de Shoul (RADERS)/ Producteur) : **Mise en place d'un SPG pour les produits de fermes en agro écologie proche de Rabat (Maroc) – partenariat avec le CIRAD**
- Dimitra Gaki, Laboratoire d'Espace Rural (Université de Thessalie) : **Certification participative sur les produits issus des systèmes pastoraux dans le Pinde (Thessalie-Grèce)**

Philippe PIARD, Nature et Progrès, Producteur (France) : **Fonctionnement et organisation d'une garantie citoyenne - Nature & Progrès - SPG local et national**

Deuxième temps : table ronde

Les participants à l'atelier sont invités à partager leur expériences et initiatives avec les intervenants, afin d'échanger sur les processus de mise en place et de fonctionnement de certification participative.

L'espace proposé dans cet atelier doit permettre de répondre aux interrogations quant à l'intérêt, le fonctionnement et les difficultés qui peuvent être rencontrées dans le cadre de certifications participatives.



4. La durabilité et les indications géographiques

Modération : François Casabianca (Institut national de la recherche agronomique en France - INRA). Co-organisation : Dominique Barjolle (Service de l'agriculture et de la viticulture du canton de Vaud - SAVI)

Un enjeu majeur pour les AOP-IGP est de trouver un équilibre vertueux entre une rentabilité économique attractive pour les acteurs des filières, et le risque de la spécialisation et de l'intensification généré par les incitations économiques quand elles sont fortes. Le cahier des charges et les mécanismes de gouvernance sont des « outils » que les acteurs des IG peuvent mobiliser pour gagner en durabilité à la fois sociale et environnementale. Les outils de l'évaluation de la durabilité peuvent alors jouer un rôle important dans ces mécanismes de régulation et ouvrir de nouvelles trajectoires d'amélioration.

La vision strictement économiste des IG atteint rapidement ses limites, en se focalisant sur les aspects de la protection et de la création de niches sur des marchés concurrentiels. Afin de s'engager dans les progrès à réaliser et d'atteindre dans la durée les équilibres nécessaires sur les ressources et les enjeux sociaux, les organismes de gestion des IG doivent parvenir à faire des arbitrages entre les différentes dimensions de la durabilité et à dépasser des considérations de court terme.

L'injonction politique et sociétale du développement durable conduit, sur les plans scientifiques et techniques, à souligner l'importance d'engager l'évaluation dans une perspective temporelle et d'analyse des trajectoires, en visant des modalités participatives qui peuvent inciter les acteurs à une boucle d'amélioration dans une vision partagée.

L'objectif de l'atelier est de mettre en perspective différentes approches, dans des contextes différents et avec des finalités variées, pour éclairer les voies d'évolution des IG vers une durabilité accrue. La discussion collective portera sur l'intérêt respectif de ces différentes approches en matière d'évaluation des impacts des IG et sur la capacité à saisir la dimension dynamique de la durabilité.



PROGRAMME

Introduction des travaux (François Casabianca, INRA)

Contexte et objectifs de l'atelier

Déroulement du travail

Premier temps : exposés

- Emilia Schmitt : Comparaison d'indicateurs de durabilité et de « localitude » entre produits AOP et non-AOP en Europe.
- Hanna Forster : Trajectoires de durabilité : une lecture par les modifications des cahiers des charges des AOP-IGP en Europe.
- Guillén Calvo : La dimension participative de l'évaluation des impacts des IG, à partir d'exemples de mise en œuvre en Colombie.
- Emilie Vandecandelaere : L'évaluation de la dimension économique montre-t-elle des synergies ou des contradictions avec les autres dimensions de la durabilité ? A partir d'études de cas au niveau mondial.

Deuxième temps : table ronde avec des professionnels et des responsables de l'enregistrement et la promotion des IG

Parmi les participants inscrits à l'atelier, on sollicitera l'expérience de quelques responsables (5 mn chacun) :

- Réaction de l'OFAG et de sa vision par rapport à un tel travail : Paolo De Giorgi
- La perspective de la durabilité au niveau international dans le registre de Lisbonne : Alexandra Grazioli, OMPI
- Point de vue d'OrIGIn à partir d'une réflexion en cours sur les « stratégies pour la durabilité des IG ».

Réactions de quelques responsables d'interprofessions AOP-IGP en Suisse. Débat général avec l'ensemble des participants à l'atelier.

Synthèse rapide de l'atelier : Dominique Barjolle, SAVI et ETHZ



Origine
Diversité
Territoires

Programme

Vendredi 1^{er} décembre

Le Forum « Origine, Diversité et Territoires » (www.origin-for-sustainability.org) est une plateforme internationale sur les interactions entre les diversités culturelles et biologiques, la dynamique des territoires et les produits dont la qualité est liée à leur origine. Ce Forum est porté par l'association suisse « Origin for Sustainability » et l'association internationale « Diversités & Développement ».

Le Forum 2017 est coorganisé avec d'autres acteurs clés : FAO, Mountain Partnership, Institut de Recherche de l'Agriculture Biologique (FiBL, Suisse), Slow Food Suisse, CIRAD, Groupement d'Intérêt Scientifique autour des Systèmes Agroalimentaires Localisés (GIS-SYAL), Master Food Identity (ESA Angers, France), Plateforme diversité bio-culturelle et territoires (Amérique Latine).

L'objectif du Forum est de faciliter les échanges d'expériences et de connaissances entre un large éventail d'acteurs internationaux, tous engagés dans de nouvelles façons de penser et de faire du développement, où l'identité, l'origine, la qualité et les diversités locales sont des catalyseurs de dynamiques inclusives de développement local et territorial.

Porteurs



Origine
Diversité
Territoires



Co-organisateurs



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



FiBL



Slow Food[®]CH



cirad



Sponsors



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

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

Swiss Confederation



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG
[WWW.FR.CH](http://www.fr.ch)



Musée grüerien
Bibliothèque de Bulle

