



FORUM ORIGINE, DIVERSITÉ ET TERRITOIRES

Regards sur les territoires en transition

Turin, 19 au 21 Septembre 2018

Atelier 5. Habitudes culinaires et alimentaires reliées au Patrimoine Culturel Immatériel en tant que moteurs du développement durable dans les zones rurales

Coordonné par Cassiano Luminati et Polo Poschiavo, AlpFoodWay Suisse, Michelle Geringer, Mountain Partnership Secretariat, Renata Meazza, Regione Lombardia Italie, Laura Saudin, Regione Valle d'Aosta Italie, Elena Turetti, Comunità Montana Valle Camonica Italie, Diego Rinallo, Kedge Business School France, Valentina Zingari, Parc naturel régional du Massif des Bauges France, Sasa Poljak Istenic et Špela Ladinek Lozej, ZRC SAZU Slovenie, Hiroyuki Ono et Aurélie Fernandez, SIPAM Secretariat FAO HQ

Les habitudes alimentaires sont des pratiques socioéconomiques et culturelles liées à la production et à la consommation alimentaires. Le patrimoine alimentaire est une source d'identité forte pour les communautés rurales. Il va au-delà des produits et inclut les paysages productifs et les savoirs traditionnels relatifs aux techniques de production, les habitudes de consommation et les rituels, et la transmission de la sagesse ancestrale. Dans de nombreuses zones rurales, des facteurs tels que le dépeuplement, le vieillissement de la population, les migrations, le changement climatique, la mondialisation, l'industrialisation et la concentration de l'agriculture et de la production alimentaire mettent en péril le patrimoine alimentaire. Cela peut entraîner la perte de diversités biologique et culturelle, sans parler de la menace pour les connaissances et les pratiques culturelles locales qui constituent la base de modèles de développement local alternatifs et plus durables.

L'atelier s'appuie sur les connaissances des liens entre le patrimoine culturel immatériel lié à l'alimentation et le développement durable, développés dans le cadre du projet Interreg Alpine Space AlpFoodway (<http://www.alpine-space.eu/projects/alpfoodway/>), qui contribue aux politiques de développement durable dans les zones montagneuses périphériques en proposant et en testant de nouvelles stratégies communautaires participatives reliant les secteurs économiques, agro-forestiers et socioculturels à l'échelle alpine. Sur la base de ces connaissances qui, dans une certaine mesure, sont utiles à d'autres régions montagneuses et non montagneuses en dehors de l'espace alpin, l'atelier propose de discuter:

- des modèles de développement durable pour les zones périphériques basés sur la préservation et la valorisation commerciale du patrimoine culturel lié à l'alimentation ;
- des modèles appropriés pour entrer en contact avec le marché sans entraîner une sur-commercialisation et une perte d'authenticité ;
- des inventaires et autres outils pour la cartographie et la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ;
- des approches ascendantes et communautaires de la valorisation commerciale du patrimoine culturel immatériel à travers la revitalisation des produits du patrimoine et des paysages productifs et l'exploitation des synergies entre l'agriculture, la production alimentaire, le tourisme et la culture ;

- des droits de propriété intellectuelle collectifs (DPI) adaptés aux chaînes du patrimoine alimentaire, et des mesures visant à prévenir / réduire le risque d'exploitation illégale et d'appropriation culturelle / économique par des tiers.

Les chaînes de valeur reliant l'agriculture, l'alimentation, les paysages productifs, le tourisme, la résilience communautaire et le développement économique seront explorés pour identifier les moyens de sauvegarder, transmettre aux nouvelles générations et valoriser commercialement les valeurs fondamentales du patrimoine culturel immatériel (PCI). L'atelier apportera une contribution au débat international sur le patrimoine culturel immatériel (initié par la Convention de l'UNESCO sur le patrimoine culturel immatériel de 2003 (<https://ich.unesco.org/fr/convention>)) et souhaite explorer les liens entre les approches de l'UNESCO et le Programme de la FAO pour le monde et les Systèmes Ingénieux du Patrimoine Agricole Mondiale (SIPAM, <http://www.fao.org/giahs/fr/>), où la combinaison de la biodiversité agricole, des écosystèmes résilients, des pratiques agricoles traditionnelles et de l'identité culturelle sont essentiels.

Les communautés du patrimoine, les professionnels et les organisations de développement local, les institutions culturelles, les autorités locales, régionales et nationales sont invités à partager leurs expériences sur ce sujet et à envoyer leur contribution à cet atelier.

Programme de l'Atelier 5. Habitudes culinaires et alimentaires reliées au Patrimoine Culturel Immatériel (PCI) en tant que moteurs du développement durable dans les zones rurales

MERCREDI 19 SEPTEMBRE			
HEURE	SESSION	SPEAKER	NOTE
14h20 – 15h30	<p>Session 1 - Foodways, PCI et développement local</p> <p>Foodways en transition: le PCI comme stratégie de développement régional</p> <p>Une approche basée sur l'expérience pour l'intégration des valeurs du paysage dans la production alimentaire traditionnelle de montagne</p> <p>Patrimoine culturel immatériel et son potentiel de développement durable</p>	<p>Clemens Maaß, Rike Stotten, Markus Schermer, Université d'Innsbruck, Département de sociologie</p> <p>Gianluca Cepollaro, Trentino School of Management</p> <p>Saša Poljak Istenič, ZRC SAZU</p>	<p>Modérateur: Saša Poljak Istenič, Centre of the Slovenian Academy of Sciences and Arts</p> <p>Membres AlpFoodway Mots-clés: Développement économique local, PCI Travail théorique, étude de cas tyrolienne</p> <p>Membres AlpFoodway Mot-clé: Paysage, pédagogie</p> <p>Membre AlpFoodway</p>
16h00-17h30	<p>Session 2 - La valorisation et la promotion du PCI alimentaire</p> <p>Qu'est-ce que la nourriture traditionnelle? Concurrence symbolique entre producteurs d'aliments industriels et patrimoniaux dans l'espace alpin</p> <p>Savoir local et patrimoine culturel immatériel: microéconomie pour petits villages et zones intérieures</p> <p>Revitalisation du site Takachihogo-Shiibayama en partageant sa valeur avec les locaux par le marketing interne des SIPAM</p>	<p>Diego Rinaldo et Valentina Pitardi, Kedge Business School</p> <p>Mathieu Champretavy, Tascapan.com</p> <p>Tomonori Tasaki, Secrétariat de l'Association de promotion des SIPAM de Takachihogo-Shiibayama</p>	<p>Modérateur: Diego Rinaldo and Valentina Pitardi, Kedge Business School</p> <p>Membres AlpFoodway Mots-clés: Marketing, produit, innovation Etude de cas, Valle d'Aosta, orientée praticien</p>

JEUDI 20 SEPTEMBRE			
HEURE	SESSION	SPEAKER	NOTE
8h30-10h00	<p>Session 3 - Expériences communautaires pour la sauvegarde et la valorisation du PCI lié à l'alimentation</p> <p>Café Ceibal</p> <p>La valeur du label de partenariat de montagne pour améliorer les moyens de subsistance des communautés de montagne. Une expérience du Népal</p> <p>Soutenir une économie alimentaire locale juste: développer des connaissances sur l'utilisation, la production et le patrimoine dans la région du Cap</p>	<p>Alberto Pascual, Fundación CoMunidad, Panama</p> <p>Umesh Lama, Président de Organic World and Fair Future, Pvt Ltd</p> <p>Jenny Willis, Centre of Excellence in Food Security/Local WILD and Loubie Rusch, Local WILD</p>	<p>Modérateur: Cassiano Luminati and Polo Poschiavo, AlpFoodway</p> <p>Mots-clés: café Etude de cas du Panama</p> <p>Etude de cas du Népal Témoignage personnel</p> <p>Type: étude de cas d'Afrique du Sud (mémoire) Mots-clés: nourriture indigène, chefs locaux, chaînes d'approvisionnement</p>
10h30 - 12h00	<p>Session 4 - PCI, alimentation et bien-être</p> <p>Approche holistique de l'alimentation</p> <p>Les produits du terroir et le bien-être: comment les consommateurs le permettent-ils?</p> <p>Présentation du projet EUREGIO- Environnement, Alimentation et Santé - un projet de santé dans l'Euregio Trento, le Sud Tyrol et le Tyrol</p>	<p>Jean-Marc Louvin, Tesi di Ricerca alla Cattedra UNESCO Alimentazioni del Mondo, Montpellier</p> <p>Fort Fatiha et Florent Saucède - Montpellier SupAgro, France</p> <p>Kieran Tuohy, Fondazione Edmund Mach</p>	<p>Modérateur: Fatiha Fort, Montpellier SupAgro, France</p> <p>Travail académique Revue de littérature sur les études alimentaires (très générique)</p> <p>Travail théorique, point de vue du comportement du consommateur</p>