



FORUM ORIGINE, DIVERSITÉ ET TERRITOIRES

Regards sur les territoires en transition
Turin, 19 au 21 Septembre 2018

Atelier 1. Produits liés à l'origine et tourisme durable

Coordonné par Marcelo Champredonde, INTA Argentine, Emilie Vandecandelaere, FAO, Silvia Scaramuzzi, Università degli Studi di Firenze Italie, avec la collaboration de Isabel Marin Torrès, INRA Corte France, and Maryam Seedi, experte en produits d'origine certifiée, Iran.

Context

Le tourisme rural peut être un déclencheur important du développement économique, culturel et social, en proposant notamment une offre croissante de services (hébergement, alimentation, loisirs) dans les zones rurales, ce qui crée des emplois, stimule la vie sociale et culturelle et améliore les infrastructures.

Cependant, selon les modalités de sa croissance et de son développement, le tourisme peut perturber la vie sociale, détourner les biens communs vers la privatisation, mettre en péril les expressions culturelles (parmi lesquelles la cuisine locale), augmenter le coût de la vie pour la population locale et compromettre les équilibres écologiques. Ces impacts négatifs peuvent entraîner des conflits d'utilisation des ressources entre les habitants et les visiteurs.

Au cours des dernières décennies, des initiatives de durabilité ont été développées par des destinations touristiques établies ou potentielles, en interaction forte avec les populations locales et les parties prenantes dans des processus participatifs de planification stratégique et de gestion, avec pour objectif principal de développer des processus vertueux qui peuvent améliorer les ressources locales et les transformer en produits touristiques complexes et intégrés, tout en préservant une identité de la destination, fortement liée au territoire.

Des « signes » distinctifs, tels que les SIPAM (Systèmes Ingénieux du Patrimoine Agricole Mondial) et les classements de l'UNESCO en tant que « Patrimoine mondial » peuvent aider - dans certaines circonstances - à comprendre et promouvoir des formes de tourisme qui stimulent les marchés territoriaux; encouragent l'inclusion et l'autonomisation - en particulier les acteurs motivés tels que les jeunes et les femmes; permettent la mise en place de nouveaux pactes et de partenariats public / privé en fonction de la durabilité, en contribuant à l'innovation et en renforçant le patrimoine culturel et naturel. Dans ces processus, les universités et, plus généralement, la recherche et la formation peuvent jouer un rôle important.

Objectif de l'atelier et thèmes abordés

L'objectif de l'atelier sera de discuter ces effets contrastés à partir d'études de cas concrets mettant en évidence la valeur des éléments culturels locaux, tels que les produits alimentaires et artisanaux dont la qualité est liée à l'origine, à plusieurs égards:

- Risques de perte des spécificités des produits typiques et donc de la dévalorisation des produits du fait de la multiplication des produits importés, usurpant les caractéristiques du produit typique, pour les touristes non-connaisseurs.
- Innovations et changements dans le produit et son utilisation, dans une tendance d'adaptation (ou de sur-adaptation) à la demande des touristes.

- Hyperspécialisation du territoire sur des produits typiques, avec un risque de spécialisation extrême qui augmente les impacts environnementaux.
- "Folklorisation" des traits culturels locaux et perte de l'identité et de la diversité culturelle locale.

Les aspects positifs seront illustrés par des expériences inspirantes sur des aspects tels que :

- Les processus démocratiques participatifs pour l'identification des ressources du territoire et la sensibilisation des communautés rurales sur leur valeur, leur rareté et leur singularité.
- Le rôle de la planification et de la gestion des destinations d'une valorisation durable des ressources locales.
- Le rôle des produits typiques réputés pour le développement d'une destination touristique rurale, et en particulier celui d'une destination touristique rurale réputée pour la valorisation de produits typiques mineurs.
- L'autonomisation des jeunes et des femmes grâce à la valorisation durable du patrimoine culturel et des autres ressources locales et plus généralement, les impacts sur la dynamisation de la vie sociale.
- L'augmentation de la demande de produits locaux, en particulier pour ceux qui ont une forte spécificité liée à l'origine et aux savoir-faire locaux, mais aussi la préservation des savoirs autochtones liés aux produits locaux et artisanaux et les opportunités liées aux nouveaux emplois.
- Le rôle des universités et des organismes de recherche dans le déclenchement des processus de valorisation des zones rurales

Programme de l'Atelier 1. Produits liés à l'origine et tourisme durable

MERCREDI 19 SEPTEMBRE			
HEURE	SESSION	SPEAKER	NOTE
14:00 – 14:20	Introduction au débat sur les produits liés à l'origine et le tourisme rural durable		Silvia Scaramuzzi, Université de Florence et Marcelo Champredonde, INTA Argentine
14h20 – 15h30	<p>Session 1. Préservation et promotion de l'artisanat local typique et du tourisme rural</p> <p>Artesanías Colombia: Institutionnalisation de la protection et de la promotion de l'artisanat local</p> <p>Résilience socioculturelle dans la gestion d'un patrimoine indigène face au tourisme local croissant et à la demande commerciale: le cas du masque de Boruca au Costa Rica</p> <p>Produit de qualité lié à l'origine et tourisme durable : Rôle des femmes dans la durabilité grâce à la renaissance des poupées folkloriques</p> <p>Indications géographiques, artisanat et moyens de subsistance en milieu rural: données provenant du sud de l'Inde</p>	<p>Alexander Parra Peña, Artesanías Colombia</p> <p>Leonardo Granados Rojas, Univ. Nac. de Costa Rica</p> <p>Afsaneh Ehsani, promotrice tourisme durable, Iran</p> <p>Soumya Vinayan, ICSSR Institute, N. Lalitha, Gujarat Institute of Development Research</p>	Modérateur: Emilie Vandecandelaere (FAO)
16h00-17h30	<p>Session 2. Reconnaissance d'un territoire et du tourisme</p> <p>Droits conférés par AO/IG et inscription au Patrimoine mondial de l'UNESCO</p> <p>Produits liés à l'origine et au tourisme rural durable. Etablir les SIPAM comme mécanisme de valorisation intégrale des territoires: expériences d'Amérique latine</p> <p>Site important du patrimoine agricole national et réseau de tourisme expérientiel, dans un territoire aymara des hauts plateaux chiliens.</p> <p>Marque de certification "Tarija Aromas y Sabores », promotion du développement local et des alliances Produit - Tourisme-Territoire.</p>	<p>Delphine Marie-Vivien, CIRAD Montpellier</p> <p>Claudia Ranaboldo, Paltatforma Diversidad Biocultural y Territorios</p> <p>Raúl Quinteros Opazo, INDAP</p> <p>Luis Antelo, FAUTAPO, Adela Arce, Organización Tarija Aromas y Sabores</p>	Modérateur: Delphine Marie-Vivien, CIRAD Montpellier

JEUDI 20 SEPTEMBRE

HEURE	SESSION	SPEAKER	NOTE
8h30-10h00	<p>Session 3. Valorisation par produit et tourisme rural</p> <p>Tourisme rural et Indication géographique : comment ces deux secteurs émergents au Brésil conversent-ils ?</p> <p>Le rôle du tourisme rural en tant que stratégie de valorisation des produits d'origine: le cas du café en Colombie</p> <p>L'indication géographique comme outil pour éviter la banalisation de la qualité: le cas de l'IG Salame typique de Colonia Caroya en Argentine</p> <p>L'AOC Figue de Djebba, un élément moteur du développement territorial durable</p>	<p>Jean Louis Le Guerroué, Université de Brazilia</p> <p>Xiomara F. Quiñones Ruíz, Boku University et Silvia Scaramuzzi, Université de Florence</p> <p>Marcelo Champredonde, INTA Argentina</p> <p>Mahassen Gmati, Ministère de l'Agriculture de Tunisie</p>	<p>Modérateur: Silvia Scaramuzzi, Université de Florence</p>
10h30 – 12h00	<p>Session 4. Tourisme rural et développement local</p> <p>Le tourisme de terroir en Corse : un produit de niche ou un levier vers la transition touristique ?</p> <p>Une approche participative pour concevoir une stratégie touristique pour les zones rurales marginales de la Toscane</p> <p>Renforcer l'autonomisation économique des femmes rurales par la promotion de produits de qualité liés aux origines sur les marchés du tourisme: données provenant du Monténégro</p> <p>Le coing sucré de San Juan, Argentine: dénomination d'origine: nourriture identitaire, qui communique sa qualité spécifique - à travers le tourisme et la commercialisation dans tout le pays</p>	<p>Caroline TAFANI, Université de Corte</p> <p>Sabrina Arcuri, Université de Florence</p> <p>Emilie Vandecandelaere, FAO et Jelena Krivcevic, ONG/Slow Food</p> <p>Elena Schiavone, PROCAL-MINAGRI</p>	<p>Modérateur: Marcelo Champredonde, INTA Argentine</p>