



FORUM ORIGINE, DIVERSITÉ ET TERRITOIRES

Regards sur les territoires en transition

Turin, 19 au 21 Septembre 2018

Atelier 3. Ajouter de la valeur et promouvoir les produits liés à l'origine au moyen d'outils tels que les indications géographiques, l'identification « produit de montagne », les marques et les initiatives territoriales « Patrimoine mondial de l'UNESCO » ou SIPAM.

Coordonné par Tamara Zivadinovic, MENA-Group Serbie, Giovanni Belletti et Andrea Marescotti, Università degli Studi di Firenze Italie et Olivier Beucherie, Beucherie Conseil et Master « Food Identity » France.

Selon les voies de transition vers des communautés rurales plus durables et résilientes, il est intéressant d'explorer, de comprendre et d'analyser comment sont construits les différents labels sur les produits d'origine (actions collectives, spécifications, ressources humaines et financières, etc.) et dans quelle mesure les liens avec des ressources spécifiques locales sont réels. En effet, sous certaines conditions, ces labels peuvent ouvrir aux producteurs - en particulier aux petits producteurs - la possibilité d'améliorer leur position dans les chaînes de valeur, en assurant une distribution plus équitable de la valeur économique.

Cet atelier examinera ces questions complexes, en mettant l'accent sur la promotion de la labellisation auprès des consommateurs. La promotion des produits d'origine est une nécessité pour sensibiliser les consommateurs et les citoyens. La volonté des consommateurs d'acheter et de payer pour une qualité spécifique est une clé pour ajouter de la valeur aux systèmes agricoles qui assurent la sécurité alimentaire, la qualité des aliments, la diversité des régimes alimentaires et la protection des milieux naturels sensibles. Les producteurs font face à d'énormes défis pour s'engager efficacement dans la promotion, car elle nécessite beaucoup de compétences et de ressources.

L'atelier abordera plusieurs problématiques et mettra en lumière des solutions innovantes déjà couronnées de succès. Les thèmes principaux des discussions et des sessions participatives couvriront les aspects suivants:

- 1) mieux comprendre l'intégration de la labellisation des produits avec les outils de démarcation territoriale, et notamment la complexité et les implications entre les outils de promotion tels que la protection des indications géographiques, les territoires classés au Patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO, les SIPAM, les initiatives de marque privée, les marques régionales et les autres signes de qualité;
- 2) les leçons tirées des stratégies mises en œuvre, de différents points de vue : autorités publiques et privées, groupements de producteurs, associations de consommateurs, associations locales en charge du développement rural, associations nationales et internationales regroupant les producteurs d'IG;
- 3) le partage d'expériences innovantes et réussies exemplaires liées à la promotion des produits d'origine, qui ont stimulé l'économie locale et le développement de synergies avec d'autres activités locales tout en activant un cercle vertueux de protection de culture locale, traditions et biodiversité.

L'accent sera mis sur des solutions qui ne nécessitent pas beaucoup de ressources financières et des solutions qui sont créées en partenariat par les producteurs et les professionnels du marketing et de la promotion (surtout lorsque les professionnels ne se sont pas appropriés le processus), afin de mieux comprendre ce qui a facilité le processus et les résultats obtenus.



Programme de l'Atelier 3. Ajouter de la valeur et promouvoir les produits liés à l'origine au moyen d'outils tels que les indications géographiques, l'identification « produit de montagne », les marques et les initiatives territoriales « Patrimoine mondial de l'UNESCO » ou SIPAM.

Mercredi 19 Septembre			
Heure	Session	Speaker	Note
14h00 - 15h00	<p>Session 1: Origine alimentaire, alimentaires locales</p> <p>Comment les artisans du miso peuvent-ils survivre sous le système d'indication géographique: leçons du Japon</p> <p>Transformer l'humble en grandiose: la «découverte» de l'indication géographique du pomelo de l'île du Mékong au Cambodge</p> <p>The cassava flour of area of Laguna, south Brazil, cultural preservation</p>	<p>Kae Sekine, FAO</p> <p>Hart Nadav Feuer avec Rina Chien, Kyoto University and President of Koh Trung Pomelo Association</p> <p>Edson Silva, Leo Theobaldo Kroth</p>	Modérateur: Andrea Marescotti, Giovanni Belletti, Université de Florence
15h30 - 16h00	<p>Session 2: Origine alimentaire, alimentaires locales</p> <p>Partage d expérience: le label B'EST, la qualité locale</p> <p>POSTER-Short presentation: Base de données (mondiale) des signes officiels de qualité et labels privés</p> <p>POSTER-Short presentation: Rôle des consommateurs dans les systèmes participatifs de garantie (two case studies on PDO)</p>	<p>Roland Fadina, promoteur du label « Terroir Bénin », Bénin</p> <p>Domitille Paulo, MasterFood Identity</p> <p>Pénélope Garnier, MasterFood Identity</p>	Modérateur: Andrea Marescotti, Giovanni Belletti, Université de Florence
16h00 - 17h00	<p>Session 2: Etiquetage en montagne</p> <p>Label de montagne comme nouveau label de qualité de l'UE par rapport aux autres outils d'étiquetage AOP-IGP, biologiques, etc.</p> <p>utilisation du terme de qualité optionnel "produit de montagne" dans les alpages de Lombardie</p>	<p>Elena di Bella, Citta Metropolitana di Torino</p> <p>Calvo E., Masotti D, Portovenere S., Ente Regionale Per I Servizi All Agricoltura e Alle Foreste</p>	Modérateur: Olivier Beucherie, Master Food Identity

Jeudi 20 Septembre

Heure	Session	Speaker	Note
8h30 – 10h00	<p>Session 3: Cultural heritage</p> <p>La protection des systèmes agricoles locaux en tant que patrimoine culturel immatériel: une expérience brésilienne</p> <p>Promotion du marketing, du branding et d'autres activités après la désignation du GIAHS</p> <p>Soutenir la durabilité socio-économique des pratiques culturelles dans certains paysages culturels méditerranéens</p> <p>Agrégation de valeur et insertion sur le marché des produits agroalimentaires de la culture familiale au Chili</p>	<p>Anita Mattes, Universita Milano Biococca</p> <p>Hiroyuki Ono Yoshihide Endo, GIAHS Secretariat FAO HQ</p> <p>Gretchen Walters, Seline Meijer, Kaia Boe, IUCN</p> <p>Maruja Cortés Belmar y Carmen Prieto Durán, Universidad Austral de Chile</p>	<p>Modérateur: Aurélie Carimentrand, CIRAD</p>
10h30 - 12h00	<p>Conclusion: co-construction des conclusions significatives</p>		<p>Coord: Tamara Zivadinovic, MenaGroup</p>