



Forum Origine, Diversité et Territoires

CONCEVOIR DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES EN MONTAGNE

1^{er} décembre 2017

Bulle, Suisse

Programme



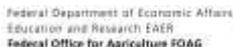
Porteurs



Co-organisateurs



Sponsors





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 loisir représentent pour les montagnes des facteurs clés de développement, de stabilité et de diversification durable 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 séculaires 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.) ?



8:30

Accueil - café

8:45

Allocutions de bienvenue

Marie Garnier, conseillère d'Etat du canton de Fribourg

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

Allocution principale

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 ferment 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

Les systèmes agroalimentaires de montagne durables : une perspective mondiale

Florence Tartanac, fonctionnaire principale de la FAO et cheffe du Groupe Liens avec les marchés et chaînes de valeur de la Division de la Nutrition et des Systèmes Alimentaires

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

1. Labelliser la montagne

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. Réunir terroir et gastronomie

Modération : Alessandra Roversi (consultante indépendante en gastronomie et produits du terroir)

3. Des régimes alimentaires de montagne pour une meilleure santé

Modération : Florence Tartanac (FAO). Co-organisation : Joaquin Gonzalez Cosiorovski (INTA, Institut national de technologie agricole en Argentine) et Capucine Musard (O4S)

4. Le patrimoine culinaire des Alpes

Modération : Alexandre Fricker (Slow Food Suisse). Co-organisation : Josef Zisyadis (Slow Food Suisse)

5. La certification participative

Modération : Tobias Eisenring (FiBL, Institut de recherche de l'agriculture biologique). Co-organisation : Florence Arsonneau (Diversités & Développement)

6. 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



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



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



canton de
vaud

ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG
WWW.FR.CH



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



Musée gruérien
Bibliothèque de Bulle