



Forum Origine, Diversité et Territoires

20-22 Septembre 2016
Turin, Italie

Innovation dans les territoires et résilience des systèmes alimentaires



Le Forum Origine, Diversité et Territoires est une plateforme internationale d'échanges d'expériences et de connaissances sur les interactions entre les diversités culturelles et biologiques, la dynamique des territoires et les produits dont la qualité est liée à l'origine.

L'objectif du Forum est d'être un lien 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.

En 2016, le Forum est organisé du 20 au 22 Septembre, juste avant Terra Madre - Salon du Goût.

Les objectifs du Forum 2016 sont multiples :

- Débattre du thème fédérateur de l'innovation locale et participative pour formuler de nouveaux champs de recherche et d'expérimentation, et discuter des recommandations qui pourraient être adressées aux décideurs.
- Faire avancer 6 projets à travers le monde, innovants et locaux, spécialement sélectionnés pour le Forum.
- Réunir des professionnels, des décideurs, des experts, des chercheurs et animateurs des politiques alimentaires et agricoles, pour échanger autour des pratiques innovantes dans les territoires, qui servent à la réussite de la mobilisation des ressources locales.
- Permettre à tous les participants de développer leur réseau personnel et d'initier des partenariats pour accélérer les impacts de leurs projets.
- Partager des outils de mise en place de processus d'innovation dans les territoires, qui mobilisent durablement les ressources naturelles et construisent les capacités d'agir des porteurs de projet.



Organisateurs



Co-organisateurs



Sponsors



09:00 – 12:00

Session plénière

- Ouverture en session plénière
- Conférence introductive : « Innovation dans les territoires et résilience dans les systèmes – une perspective suisse » - *Dominique Kohli, Office fédéral de l'agriculture (OFAG), Suisse*
- Brève présentation des projets sélectionnés

12:15 – 14:00

Repas

14:00 – 15:00

Conférence thème 3 : Innovations pour la gestion durable des biens communs et produits dont la qualité est liée à l'origine - *Traduction du français vers l'anglais et vers l'espagnol*

Modérée par *François Casabianca, INRA Corse, GIS-SYAL*

- Pourquoi les indications géographiques pour les pays les moins développés ? - *Pramila Crivelli, CNUCED*
- *Les nouveaux développements du Système de Lisbonne : l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques* - *Matteo Gragnani, OMPI, Suisse*

15:15 – 17:15

Session parallèle 1

<u>Réseautage</u>	<u>Projets</u>	<u>Ateliers</u>
Echange entre les participants en petits groupes, selon prise de rendez-vous individuelle	6 tables rondes avec les projets sélectionnés <i>4 en français, 2 espagnol</i>	4 ateliers participatifs en petits groupes (cf. le programme détaillé ci-après.)

Note : Les participants sont libres de choisir à chaque session parallèle l'espace auquel ils veulent participer. Cependant, les places sont limitées pour les projets et les ateliers.

17:30 – 18:30

Conférence Thème 2 : Economie circulaire et développement territorial

Traduction de l'espagnol vers le français et vers l'anglais

Modérée par *Silvia Scaramuzzi, Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa de l'Université de Florence (DISEI/UNIFI), Italie*

- *Claudia Ranaboldo, Coordinatrice du Programme DT-IC, RIMISP, Italie et Bolivie*
- *Giovanni Belletti, Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa e l'Université de Florence (DISEI/UNIFI), Italie*
- *Dario Padovan, Università degli Studi di Torino y Chaire Unesco pour le développement durable et la gestion des territoires, Italie.*
- *Andrés Felipe Betancourth, Université de Caldas, Conseil directeur du Consortium pour le Développement Durable de l'Ecorégion Andine - CONDESAN, Association colombienne des Universités ASCUN, Colombie*
- *Marcelo Collao, HIVOS, Programmes Alimentations Saines, Bolivie.*

19:30

SOIREE CULTURELLE - APERITIF

Nourriture, boissons, objets artisanaux et artistiques, habits, chants, selon les apports des participants.

08:30 – 10:30

Session parallèle 2

Réseautage

Projets

Ateliers

10:30 – 11:00

Pause café

11:00 – 12:00

Conférence thème 1 : L'accès aux marchés pour les produits durables des petits producteurs

Modérée par Damien Conaré, Chaire Unesco Alimentations du monde/Montpellier SupAgro - Traduction de l'anglais vers le français et l'espagnol

- *Egidio Dansero, Université de Turin, travail sur la gouvernance des aliments en régions urbaines et des produits liés à l'origine, Italie*
- *Elena di Bella, Province de Turin - La politique alimentaire, Italie*

12:00 – 14:00

Repas

14:00 – 15:30

Session parallèle 3

Réseautage

Projets

Ateliers

16:00 – 17:00

Conférence thème 4 : Une tradition d'innovation technique et technologique : opportunités, pistes d'évolution et limites pour créer des IG résilientes - Traduction du français vers l'anglais et vers l'espagnol

Table ronde avec Olivier Beucherie, Consultant et Master Food Identity - Giulia Scaglioni, AREPO - Amanzou Nogbou Andetchi Aubin, Ecole doctorale de l'Université Alassane Ouattara Abidjan - Kaouther Ben Hassine, Ecole supérieure d'agriculture de Mograne - Jean-Louis Le Guerroué, CIRAD - Tobias Eisenring, FiBL - Dessislava Dimitrova, Slow Food.

Jeudi 22 Septembre

08:30 – 13:00

Visite libre du Salon du Goût - Terra Madre

Conférence publique avec la Città Metropolitana di Torino (Ville Métropolitaine de Turin) **9h30 - 11h00**. Voir le programme spécifique

14:00 – 16:30

Evènement public du Forum Origine, Diversité et Territoires dans le cadre de Terra Madre

Restitution des ateliers : A1: C. Teysier – A2: G. Belletti – A3: X. Quiñones Ruiz – A4: O. Beucherie – A5: Bernadin Toto – A6: H. Bougouin.

Discussion avec la salle

Synthèse du Forum : F. Tartanac, F. Casabianca, C. Ranaboldo

Clôture : D. Barjolle, G. Calvo

Atelier 1

Accès aux marchés pour les produits durables des petits producteurs

Coordonné par Catherine Teyssier, Florence Tartanac et Emilie Vandecandelaere, FAO

L'objectif de cet atelier sera de mettre en évidence en quoi les innovations locales peuvent être des leviers pour mieux connecter les produits des petits agriculteurs aux marchés, contribuant par là à des systèmes alimentaires durables. Des chaînes de valeurs diversifiées et durables pour les petits producteurs peuvent fournir aux marchés locaux et régionaux, y compris les villes, des produits de qualité et diversifiés qui fondent une diète durable. De plus, grâce à ces chaînes de valeur inclusives, les petits producteurs peuvent valoriser leurs produits, et les consommateurs peuvent acheter une nourriture en toute confiance grâce à des certifications et des labels.

Session 1.1 (Mardi 20 Septembre, 15h15 - 17h15)

Gouvernance territoriale des filières agroalimentaires diversifiées et durables

Catherine Teyssier, FAO et Stéphane Fournier, Montpellier Supagro

L'objectif de la session est de comprendre l'évolution de la gouvernance territoriale vers une approche multi-produits et multi-acteurs pour élaborer des politiques et des marchés territoriaux.

- Renforcer la compétitivité des PME locales au Monténégro par le développement du réseau - *Ilija Mugosa, ONU-DI, Monténégro - Traduction de l'anglais vers le français*
- Coordonner les acteurs et initiatives au niveau local : l'exemple des projets alimentaires territoriaux en France - *Stéphane Fournier, Montpellier SupAgro, France*
- Politiques publiques, territorialisation et développement local en Casamance : ce qui est en jeu - *Tahirou Kanouté, Cabinet EDTS, Sénégal*

Session 1.2 (Mercredi 21 Septembre, 8h30 - 10h30)

Systèmes de certification de produits agricoles durables des petits producteurs

Emilie Vandecandelaere, FAO et Olivier Renard, Terracoopa

Les normes volontaires peuvent être un bon outil pour la valorisation des produits territoriaux. Un des problèmes principaux est le coût de la certification pour les petits exploitants qui est nécessaire pour atteindre les marchés. Cette session examinera les moyens de faire participer les petits exploitants dans le processus et d'augmenter les rétroactions positives pour eux.

- Fournir et garantir la qualité aux consommateurs locaux : le cas de l'agriculture soutenue par la communauté (paniers) et système participatif de garantie (PGS) au Bénin - *Edgar Déguénon, AMAP «Les Nouveaux Paysans Bio», Bénin*
- Les enseignements tirés des certifications et des perspectives favorables à la biodiversité sur la certification de l'agrotourisme pour les agriculteurs familiaux en Géorgie - *Tamaz Dundua, Elkana, Géorgie - Traduction anglais vers français*
- Complémentarité de l'indication géographique et le commerce équitable pour le marché d'exportation : l'exemple du Café Ziama Macenta - *Olivier Renard, Terracoopa, France et Guinée*

Session 1.3 (Mercredi 21 Septembre, 14h00 - 15h30)

Systèmes alimentaires durables des villes

Ophélie Robineau, UMR Innovation CIRAD et Damien Conaré, Chaire UNESCO Alimentations du monde/Montpellier SupAgro, France

Cette session vise à mettre en évidence le rôle que jouent les villes dans l'émergence de nouvelles formes d'organisation dans les systèmes alimentaires. Ces nouvelles formes sont soit pilotées par des acteurs publics, acteurs privés ou non gouvernementaux ou par la société civile et elles prennent en compte différemment la question alimentaire durable et le rôle joué par les petits exploitants.

- La politique alimentaire et l'agroécologie de la ville de Montpellier, France - *Damien Conaré, Alimentations du monde/Montpellier SupAgro, France*
- La filière maraîchère face aux préoccupations sanitaires des citoyens, le cas de Mar del Plata en Argentine - *Ophélie Robineau, UMR Innovation, CIRAD, France*
- L'émergence de réseaux agro-alimentaires alternatifs en temps de crise. La floraison des marchés «sans intermédiaires» dans la région métropolitaine d'Athènes - *Theodosia Anthopoulou, Université Athènes, Grèce*

Atelier 2

Economie circulaire et développement territorial

Coordonné par Claudia Ranaboldo, coordinatrice du Programme Développement Territorial avec Identité Culturelle et Chercheur principal du RIMISP, Centre Latinoaméricain pour le Développement Rural (DT-IC/RIMISP), Giovanni Belletti et Silvia Scaramuzzi, Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa de l'Université de Florence (DISEI/UNIFI), Alessio Re et Giovanni Segre du Centre d'Etudes Silvia Santagata (CCS-EBLA).

L'économie circulaire est souvent interprétée comme un moyen de réduire ou d'éliminer les déchets et les émissions de gaz. En particulier, dans les zones rurales, ce type d'interprétation devrait être élargie pour inclure non seulement cette dimension environnementale, mais aussi les dimensions sociale et culturelle.

Le but de cet atelier est de stimuler la réflexion et la discussion sur les caractéristiques d'un « modèle d'économie circulaire large » à base territoriale, considérant l'identité bioculturelle et le patrimoine, les liens ruraux-urbains et les nouveaux arrangements entre les entreprises, la société civile et les institutions publiques dans une logique de durabilité à long terme. Pour atteindre cet objectif, les organisateurs de l'atelier invitent des experts internationaux sur le sujet, avec une attention particulière sur leur lien avec le développement territorial.

Session 2.1 (Mardi 20 Septembre, 15h15 - 17h15)

Pratiques innovantes dans le développement des zones rurales : le rôle des sites et territoires UNESCO

Introduction et modération par Giovanni Segre du Centre d'Etudes Silvia Santagata (CCS-EBLA).

- Traduction italien - espagnol et vers le Français

- Analyse des bonnes pratiques des territoires de l'UNESCO qui activent des initiatives novatrices de développement rural - Philippe Pypaert, Programme UNESCO, Italie
- Implications économiques du développement durable. - Giovanni Segre, CCS-EBLA, Italie
- Le rôle du milieu académique dans la planification du développement territorial, la gestion du patrimoine et les processus de la résilience territoriale - Andres Felipe Betancourth, Université de Caldas, CONDESAN, ASCUN, Colombie
- Le patrimoine UNESCO dans la Corona Verde: focus [eco]systémique pour la gestion durable du territoire péri-urbain. - Jacopo Chiara, Département de la planification stratégique et de l'économie verte «Environnement, Gouvernement et Tutelle du territoire» de la région du Piémont, en Italie

Session 2.2 (Mercredi 21 Septembre, 8h30 - 10h30)

Les nouveaux modèles d'entrepreneuriats circulaires du point de vue territorial. Dialogue avec le secteur privé

Introduction et modération: Claudia Ranaboldo, Coordinatrice du Programme DT-IC, RIMISP, Italie et Bolivie.

- Traduction vers l'anglais

- Entreprises privées de grande échelle et développement territorial : potentialités sur l'économie circulaire - Guillén Calvo, Diversités & Développement, France-Maroc-Colombie
- Véronica Rossi, Direction Institutionnelle Relation&Sustainability, Luigi Lavazza SpA, Italie
- Produits locaux pour approvisionner les marchés urbains: expériences dans la région SIEM REAP Cambodge - Martine François, Programme Agriculture, Alimentation et Economie rurale, Groupe de recherche et d'échanges technologiques (GRET), France

Session 2.3 (Mercredi 21 Septembre, 14h00 - 15h30)

La gouvernance territoriale des processus économiques circulaires et la contribution du milieu académique. Dialogue avec le secteur public, les chefs d'entreprise et le milieu universitaire

Introduction et modération: Silvia Scaramuzzi, DISEI/UNIFI, Italie - Traduction espagnol - anglais

- Le programme des régimes alimentaires durables et les systèmes d'innovation pour le vrai quinoa du haut plateau-sud de la Bolivie - Marcelo Collao, HIVOS Programme Alimentations Saines, Bolivie
- Les marques collectives sur les produits des Andes comme outil de développement territorial avec identité culturelle - Ashyadée Vásquez Donayre, Signes Distinctifs INDECOPI, Pérou
- Conceptions de processus locaux du patrimoine alimentaire et de rétablissement des territoires et de la biodiversité dans la puna Catamarca - Joaquin Gonzalez Cosiorovski, Institut national de Tecnología Agropecuaria (INTA), Argentine
- L'innovation sociale pour les systèmes alimentaires locaux et les processus de diffusion, mise à l'échelle et conventionalisation - Marianne Penker, Institut pour le développement économique durable, Université BOKU, Autriche

Atelier 3

Innovations pour la gestion durable des biens communs et produits dont la qualité est liée à l'origine

Coordonné par François Casabianca, INRA, GIS-SYAL, Dominique Barjolle, ETH et SAVI et Xiomara Quinones Ruiz, Université BOKU

La gestion des biens communs aborde les modalités de gestion collective de ressources mutualisées de nature hybride entre une propriété privée individuelle et une propriété publique déléguée aux collectivités territoriales. A l'échelle de petits territoires et de communautés de taille réduite, dont la délimitation fait sens pour la mobilisation des ressources locales, les processus participatifs et collectifs d'innovations techniques, organisationnelles et institutionnelles se catalysent sur des biens communs concrets dont ils assurent une gestion durable. Ce peuvent être des espaces pastoraux, forestiers, l'eau, les troupeaux ou les races locales, mais aussi des produits de qualité liée à l'origine (produits de terroir). L'atelier a pour objectif de discuter les facteurs de facilitation et les barrières à des processus d'innovations territoriales autour de produits de ce type, qui présentent effectivement les caractéristiques de biens communs. Il s'agira i) de proposer des approches de développement novatrices qui tiennent compte d'une capitalisation des leçons apprises en confrontant les approches sur d'autres types de biens communs, et ii) de voir comment la gestion collective est affectée si elle concerne différents types de biens dans un même territoire

Session 3.1 (Mardi 20 Septembre, 15h15 - 17h15)

Mise en place des indications géographiques et biens communs

Dominique Barjolle, ETH et SAVI - Traduction du français vers l'anglais

- La faisabilité d'un régime respectueux des droits de l'homme pour les indications géographiques - *Monique Bagal, Université Lyon 3, France*
- Etudier l'enregistrement des indications géographiques sous l'angle de la grille d'Ostrom - *Xiomara Quinones Ruiz, BOKU, Autriche*
- La voie à suivre: Indications géographiques et indicateurs de durabilité - expériences colombiennes - *Luis Fernando Samper, 4.0 BRANDS, Colombie*
- Comment les usages communs influent sur le développement du bétail pour la promotion des fromages traditionnels et de la viande en tant qu'IG potentielles ? Exemple du sud d'Albanie - *Florjan Bombaj, INRA - UMR Innovation, Albanie et France et Simon Gontard, Agroparistech, France*

Session 3.2 (Mercredi 21 Septembre, 8h30 - 10h30)

Indications géographiques pour les fromages : des approches par les biens communs

François Casabianca, INRA Corse, GIS-SYAL

- Le système productif fromager jurassien le Comté AOP : résilience d'un commun original, le fromage de garde - *Philippe Jeanneaux, UMR Metafort et VetAgroSup Clermont-Ferrand, France et Alain Mélo, Axalp, France*
- La gestion durable d'un bien commun à l'épreuve du temps : l'exemple de l'AOP Pélardon - *Martine Napoleone, INRA- UMR SELMET, France*
- Les indications géographiques comme outils pour fournir les biens communs - *Frédéric Wallet, INRA Paris*
- L'indication géographique du fromage de Serrano - *Edson Silva, CIRAD, Brésil*

Session 3.3 (Mercredi 21 Septembre, 14h00 - 15h30)

Indications géographiques et marques de qualité territoriale : outils de gestion et de durabilité

Xiomara Quinones Ruiz, Université BOKU - Possibilité de traduction vers l'anglais

- Marque de qualité territoriale, certification locale et collective. Un outil de ré-appropriation et de gestion des biens communs ? - *Florence Arsonneau, Diversités & Développement, Maroc et France*
- Indications Géographiques : biens communs pivots des démarches collectives pour la préservation du patrimoine culturel et la préservation d'une activité productive ? - *Marcelo Champredonde, INTA, Argentine*
- La marque collective - une stratégie alternative aux indications géographiques pour le développement territorial ? - *Mechthild Donner, Montpellier Supagro et Université de Wageningen, France et Pays Bas*

Atelier 4

Une tradition d'innovation technique et technologique : Opportunités, pistes d'évolution et limites pour créer des indications géographiques résilientes

Coordonné par Olivier Beucherie, Consultant et Master Food Identity & Giulia Scaglioni, AREPO

Les IG sont un outil de modernité et d'avenir qui doit savoir évoluer pour mieux répondre aux attentes sociétales. La tradition n'est jamais quelque chose de fixe et d'immuable, mais représente une innovation de succès qui a de tous temps su s'adapter à ces attentes.

Le but de cet atelier est de stimuler la réflexion sur les moyens de soutenir ce processus d'innovation pour créer des IG résilientes. Il faut identifier des pistes possibles d'une part pour faire évoluer progressivement les pratiques et itinéraires techniques agricoles selon les principes de l'agroécologie et du développement durable, en respectant les critères qui peuvent être insérés dans les cahiers des charges des IG. D'autre part, il y a nécessité de développer des approches innovantes au niveau de la technologie agro-alimentaire et des sciences des aliments afin de continuer en permanence à faire évoluer les formulations et les process des produits IG, leurs permettant ainsi de s'adapter aux évolutions technologiques, réglementaires et aux nécessités économiques.

Au cours de l'atelier, la discussion sera focalisée sur le challenge récurrent de concilier tradition et innovation afin de préserver la typicité des produits liée à leur origine, savoir adapter les produits aux évolutions des goûts et attentes des consommateurs et de respecter les nécessaires évolutions de la réglementation européenne en matière d'hygiène, de sécurité et d'étiquetage. Cette réflexion devra aussi prendre en compte les possibilités ou pas d'intégrer, dans les cahiers des charges, des critères techniques répondant aux attentes sociétales mais n'ayant pas forcément d'impact direct sur la spécificité objective des produits finis, dans le cadre des versions actuelles des règlements AOP, IGP et Spécialité Traditionnelle Garantie.

Session 4.1 (Mardi 20 Septembre, 15h15 - 17h15)

Concilier tradition et innovation afin de préserver la typicité des produits liée à leur origine

Olivier Beucherie, Consultant et Master Food Identity

- Présentation d'une étude de cas comme levier à la création d'une filière inclusive pérenne : l'emballage sous vide de l'attiéké IGP - *Amanzou Nogbou Andetchi Aubin, Ecole doctorale de l'Université Alassane Ouattara Abidjan, Côte d'Ivoire accompagné de Colette Nebavi présidente de la coopérative de femmes COPRACO et Charlemagne Nindjin du Centre suisse de recherche scientifique, Côte d'Ivoire*
- Est-ce que le processus de transformation explique la typicité de l'huile d'olive tunisienne AOC - *Kaouther Ben Hassine, Ecole supérieure d'agriculture de Mograne, (présentation + dégustation d'huile d'olive) (en collaboration avec Wissal Dhifi, Amani Taamalli, Dhafer Malouche et Naziha Kamoun), Tunisie*

Session 4.2 (Mercredi 21 Septembre, 8h30 - 10h30)

Giulia Scaglioni, AREPO

- Capacité de résilience au travers de l'Indication Géographique: Le cas IG "Vales da Uva Goethe" dans l'état du Santa Catarina au Brésil - *Jean-Louis Le Guerroué, CIRAD, France-Brésil*
- La marque «Taste of Carpates ukrainiennes» une réelle valorisation des produits Carpathians - *Tobias Eisenring, FiBL, Suisse*
- Les indications géographiques, un défi en Bulgarie : Initiatives et divergences - *Dessislava Dimitrova, Slow Food, Bulgarie - Traduction de l'anglais vers le français*

Atelier 5

La stratégie continentale et les expériences des IG africaines

Codjo Bernadin Toto, PNOPPA - Traduction de l'anglais vers le français

Session 5.1 (Mercredi 21 Septembre, 14h00 - 15h30)

- Les indications géographiques et leur cadre stratégique en Afrique - *Diana Akullo, Union Africaine et responsable du Master en Développement des études de l'université de East Anglia, Royaume-Uni et Ethiopie*
- La protection des produits et savoirs d'origine en Afrique - *Ester Ngah, Université de Ngaouder et CERDOTOLA Centre international de recherche et de documentation sur les traditions et les langues Africaines, Cameroun*
- Plans d'action de développement des attiékés des zones lagunaires en Côte d'Ivoire - *Charlemagne Nindjin, CSRS, Côte d'Ivoire*
- L'ananas Pain de sucre et le Wagashi du Bénin : deux produits de terroir potentiels IG, avec des profils différents - *Roland Fadina, Master Food Identity, Bénin*

Atelier 6

Les réseaux alimentaires alternatifs

Hélène Bouguin, FiBL

Session 6.1 (Mercredi 21 Septembre, 08h30 - 10h30)

- Les agriculteurs bio se tournent vers la permaculture en Suisse romande, quels résultats ? - *Hélène Bouguin, FiBL, Suisse*
- Des réseaux alimentaires alternatifs pour la survie des petits producteurs ? - *Nadia Tecco, Département des sciences de l'agriculture, de la forêt et de l'alimentation de l'université de Turin, (en collaboration avec Cristiana Peano), Italie*
- *Annie De Temmerman Mellouki, Réseau des initiatives agro-écologiques, Maroc*
- *Marceline Ouedraogo, Association Songtaab-Yalgre, Burkina Faso*



Présentation de l'espace Projet du Forum ODT

Cette année, le Forum ODT propose un nouvel espace d'échange autour de projets innovants. Six projets ont été sélectionnés et nous proposons aux porteurs de ces projets un espace d'échange et de travail, afin que le Forum soit un moment constructif et bénéfique pour ces mêmes projets

Chaque porteur de projet a défini une thématique particulière liée à la vie de son projet et sur laquelle il souhaite échanger avec les participants du Forum. Afin d'identifier des points clé d'avancement pour un ancrage territorial et pour la durabilité du projet.

Trois de ces projets ont bénéficié d'un accompagnement d'étudiants du Master Food Identity d'Anger, qui seront présents pour continuer leur travail avec les porteurs de projet. Les trois autres ont aussi été sélectionnés pour leur possible accueil d'étudiants de ce Master en 2017, afin de continuer le suivi de ces projets par le Forum ODT.

Présentation des projets et de leur problématique

L'approvisionnement de cantines scolaires en produits locaux, quel modèle pour la région de Dakar ? Comment instaurer la durabilité d'un projet pilote ?

Dominique LAURE et Seyni KEBE du Grdr – Migration Citoyenneté Développement, SENEGAL.

Valorisation des ressources naturelles et culturelles (tangibles et intangibles) de la Prepuna et Puna de la Jurisdiction de Villa Vil : Constitution d'une Marque de Qualité Territoriale

Luisa BRIZUELA, INTA, ARGENTINE.

Communautés rurales Afro-descendantes colombiennes: Méthodologie de transfert direct de fond à des entrepreneurs dont l'activité valorise l'identité culturelle du territoire.

Maria Alejandra HERNANDEZ ALVAREZ pour la Fondation ACUA, COLOMBIE.

Projet Kibili : Implantation d'une unité de transformation d'avocats non valorisés en Huile et mise en place d'une structure organisationnelle répondant aux principes de l'Économie Sociale et Solidaire

Cléa RUPP pour l'association les Enfants des Collines, GUINEE.

Une Boutique Mobile pour le réseau des agriculteurs en agroécologie et les coopératives de Brikcha (Ouezzane)

Abdelghani LAGHDAR pour l'Association Fondation pour l'Humain, Terroir et Alternative – AFHTA, MAROC.

"Taste of the Ukrainian Carpathians" Quels sont les facteurs de succès pour le marketing ? Comment résoudre les défis (in ernes) organisationnels ?

Tobias EISENRING, FIBL et Oreste del Sol, un producteur - UKRAINE.

Dominique LAURE, Sénégal

Diplômée d'un master en coopération et dévelop-
pement

« Je travaille depuis une quinzaine d'années dans
la coopération et la solidarité internationale, en
particulier sur l'appui aux agricultures familiales.
Au Sénégal depuis six ans, j'ai travaillé sur l'agroé-
cologie, la valorisation des produits locaux et le
développement de circuits courts.»

Simplicité, Engagement, Ouverture



LA STRUCTURE

Le **Grdr** – *Migration Citoyenneté Développement*,
est une organisation qui milite en faveur d'un
monde où les citoyens, où qu'ils soient, sont les
premiers acteurs de leur territoire de vie. Il s'agit
d'un accompagnement du développement local
des territoires via les acteurs à la base. Les théma-
tiques d'action sont : migration et développement,
accès aux droits, éducation à la citoyenneté, sécu-
rité alimentaire et nutritionnelle, eau et assainisse-
ment, gestion des ressources naturelles.



LE PROJET

Le projet SADMAD soutient la mise en place de cantines scolaires dans la zone périurbaine de Dakar et leur approvisionnement en produits locaux issus des exploitations familiales de la région. Si le dispositif présente de nombreux avantages, la fourniture de repas visant une alimentation diversifiée, saine et locale coûte chère. La principale question est de savoir comment trouver un équilibre entre les effets recherchés (qualité nutritionnelle, soutien des producteurs, impact environnemental) et le coût du service afin de garantir la durabilité de ce dispositif et son extension à d'autres écoles de la région.

Un autre axe du projet vise à promouvoir les produits locaux à haute valeur nutritive provenant d'une réserve naturelle communautaire. Il s'agit d'accompagner les unités de transformation dans les processus de transformation, la gestion et la commercialisation des produits. La mise en place d'un label d'origine peut-elle contribuer à une meilleure commercialisation de ces produits sur les marchés urbains ?

Luisa BRIZUELA, Argentine

Ingénieure agronome et Master en Gestion sociale

« Mes raisons sont :

- L'accompagnement des communautés et institutions du territoire pour encourager le Développement humain et communautaire.
- Participer à l'amélioration du capital social de mon territoire.
- Valoriser les potentiels de la zone et s'appuyer sur nos ressources naturelles et culturelles pour dépasser les freins de développement local. »

Coordinatrice, Gestion Sociale, Ouverture



LA STRUCTURE

Réseau pour le développement économique et social du territoire de la Juridiction de Villa Vil.

Ses objectifs et buts sont nombreux : Développement de projets qui contribuent au développement régional. Promouvoir et faciliter la participation sociale. Organiser et prioriser les demandes du territoire. Organiser et réaliser des formations et assistances techniques ; effectuer des publications techniques. Faire la promotion et la diffusion des activités du territoire. Valoriser le patrimoine matériel et immatériel. Organiser des espaces d'exposition et de commercialisation des produits locaux.



LE PROJET

Le Réseau multi-acteurs pour le Développement Economique et Social du Territoire de la Juridiction de Villa Vil a pour objectif de participer à la planification territoriale, la coordination et la concertation des acteurs du district pour le développement du territoire et la valorisation des produits typiques et patrimoines.

Suite à de nombreuses activités de renforcement des capacités de familles et producteurs, rencontres et échanges pour la valorisation des produits typiques, élaboration de matériel de diffusion mettant en valeur la typicité des produits, marchés alternatifs, etc., il est question de créer une Marque de Qualité Territoriale pour valoriser les produits typiques et le patrimoine intangible du territoire.

Quels sont les pas méthodologiques pour renforcer le travail de valorisation des produits et du patrimoine intangible du territoire ? Quelles sont les étapes pour développer une MQT ? Comment assurer que la MQT soit un réel moteur de valorisation des patrimoines naturels et culturels, tangibles et intangibles ?



Communautés rurales Afro-descendantes colombiennes: Méthodologie de transfert direct de fond à des entrepreneurs dont l'activité valorise l'identité culturelle du territoire

Maria Alejandra HERNANDEZ ALVAREZ, Colombie

Spécialiste de la Coopération internationale, Gestion de projet et de développement professionnel dans le domaine public et Relations internationales de l'Université Externado de Colombie.

« Je me suis formée académiquement et professionnellement pour rejoindre des structures et des réseaux qui favorisent le développement communautaire. Depuis environ quatre ans, je travaille avec la Fondation ACUA au sein du programme pour augmenter la visibilité et le renforcement de l'esprit entrepreneurial des communautés d'afro descendants d'Amérique Latine (avec l'appui du FIDA). »

Engagée, Entreprenante et Honnête



LA STRUCTURE

La Fondation ACUA, vise à promouvoir la production et l'amélioration des revenus, de la qualité de vie de la population rurale Afro descendante en Amérique latine. Ses activités se regroupent en trois piliers :

- Transfert de ressources aux entrepreneurs ruraux
- Renforcement des capacités techniques et organisationnelles des entreprises et des associations d'Afro descendants.
- Influencer les agendas publics et académiques pertinents en faveur des personnes des Afro descendants.



LE PROJET

La Fondation ACUA a mis en place depuis 2017 une méthodologie de transfert de fonds à des entrepreneurs de communauté d'Afro-descendants, sélectionnés suite à un appel à projet public. Les entrepreneurs sont sélectionnés sur plusieurs critères : niveau de développement de l'activité, capacité de gestion financière, mais aussi la relation avec le territoire, la durabilité du projet, le lien avec la tradition et l'identité culturelle.

Suite à leur sélection, les entrepreneurs doivent respecter des critères pour l'utilisation des fonds : renforcement des aspects organisationnels, administratifs, productifs et commerciaux. La Fondation ACUA les accompagne dans cette démarche : échanges d'expériences avec d'autres entrepreneurs, appuis à la création d'un fond de roulement, acquisition d'équipements et machines, création de canaux de commercialisation (marchés et foires où est reconnu le prix juste des produits). De plus, ACUA travaille au renforcement des réseaux locaux multi-acteurs afin d'assurer une incidence territoriale des entrepreneurs locaux appuyés.

L'objectif est de présenter cette méthodologie en détail afin d'identifier des points de perfectionnement du transfert de fonds à des entrepreneurs locaux, dont l'activité valorise l'identité culturelle du territoire.



Organisateurs



Co-organisateurs



Sponsors



12



Projet Kibili : Implantation d'une unité de transformation d'avocats non valorisés en huile et mise en place d'une structure organisationnelle répondant aux principes de l'Économie Sociale et Solidaire.

Cléa RUPP, Guinée

Diplômée en Sciences de l'environnement, en Etudes internationales du développement et en « advanced studies » en gestion et management des organismes sans but lucratif

«C'est après deux ans de travail avec les Nations Unies, avec le Programme Alimentaire Mondial (PAM) au Mali en 2012, puis avec l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en Guinée en 2013 que l'idée du Projet Kibili est née. Cléa est l'initiatrice et fondatrice du Projet Kibili porté par l'association Enfants des collines qui œuvre au Bénin et en Guinée. Depuis, Cléa se consacre à la coordination générale du projet et à la mise en place des partenariats.»



Fédératrice, Entrepreneurse, Ambitieuse

LA STRUCTURE

L'association Les enfants des collines travaille depuis 12 ans en Afrique de l'Ouest. Dans ces dernières années, elle s'est spécialisée dans la sécurité alimentaire et souhaite mettre en place des projets innovants de valorisation de pertes post-récolte de différents fruits et légumes. Son premier projet en Guinée se situe au niveau de la valorisation d'avocats.



LE PROJET

Le projet souhaite mettre en place une production à taille humaine, aux mains des acteurs et des actrices ruraux, mais qui a l'ambition d'être rentable et de réaliser à terme des bénéfices suffisant pour créer un nouveau dynamisme sur le territoire.

Pour être efficient et donner naissance à une entreprise sociale protégeant les intérêts de ceux qui la font vivre, il doit également proposer et porter des concepts économiques et organisationnels novateurs, porteurs d'exigences éthiques et territorialisées. De nos choix stratégiques de financement découleront également des choix de gouvernance.

Quelle ligne stratégique de financement nous permettra d'être cohérents avec une approche novatrice de la coopération de développement ? Quel mode de gouvernance et quels outils novateurs d'accès au marché pour que la Projet Kibili s'ancre dans le territoire tout en étant ouvert sur le commerce international ?

Les discussions sur les aspects techniques de transformations des avocats pour une production semi-industrialisée sont aussi recherchées.



Organisateurs



Co-organisateurs



Sponsors



Abdelghani LAKHDAR, Maroc

Formateur en agro-écologie

« Producteur, lui-même, et entrepreneur en tourisme durable : je suis également créateur d'un éco-restaurant et d'une aire de camping où sont valorisés les produits du terroir localement. A travaillé pour le GERES, responsable du suivi des parcelles certifiées par le label local, et des restaurateurs engagés.»

Humain, Terroir et Alternative



LA STRUCTURE

L'AFHTA, l'Association Fondation pour l'Humain, Terroir et Alternative, est une association qui participe à la promotion de l'agro-écologie, à la formation de producteurs dans ce sens, et à créer du lien et des synergies entre les producteurs en agro-écologie et les services touristiques et de commercialisation. L'association encadre un label local de systèmes de productions en agro-écologie, du type Système de Garantie Participative. Les producteurs respectent un cahier des charges, ainsi que les restaurateurs qui s'engagent à acheter leurs produits.



LE PROJET

Un des principaux freins à la valorisation des produits en agro-écologie et produits de terroir des coopératives est l'accès aux centres de commercialisation. Et ceci à cause de l'enclavement et de la difficulté des producteurs à se déplacer avec les transports en commun

L'objectif de ce projet est de faire du lien entre producteurs, consommateurs et services touristiques. Il s'inscrit dans une politique de développement territorial intégré de la ville de Chefchaouen. Cette ville encourage et donne un fort espace pour la valorisation du territoire et ses patrimoines. Le projet est accompagné par un groupe d'étudiants qui doivent réaliser le Business Plan de la Boutique.

Une fois la boutique opérationnelle techniquement, des questions se posent : Comment assurer la fidélité des clients et comment les impliquer dans la démarche de certification SPG des produits agro-écologiques, développée par AFHTA ?

Comment profiter de la dynamique locale à Chefchaouen pour la valorisation du territoire (dynamique de création d'une marque de qualité territoriale) ?

Tobias EISENRING et Oreste del Sol un producteur, Ukraine

Institut de Recherche de l'Agriculture Biologique, Suisse, chef de projet « Organic Market Development in Ukraine » (www.ukraine.fibl.org)

« La marque "Taste of the Ukrainian Carpathians", a pour objectif de promouvoir des produits de qualité originaires des Carpates Ukrainiennes sur le marché national. La marque a été présentée pour la première fois au Forum ODT à Genève en 2012. En 2014, un grand groupe de producteurs a participé au Forum ODT à Turin, et a présenté les produits au Salon du Goût. Se basant sur une étude conduite en 2016 auprès des consommateurs, les producteurs aimeraient améliorer leur concept de marketing pour mieux positionner la marque sur le marché ukrainien. Le nouveau concept va générer une vraie valeur ajoutée au bénéfice des producteurs et renforcer leur capacité d'initiative.»



Régional, Authentique, Délicieux

LE PROJET

Son objectif est de développer une image régionale forte pour une région. L'association « Carpathian Taste » soutient les producteurs de la région des Carpates ukrainiennes dans la promotion de leurs produits. Actuellement, la marque compte 14 licences qui commercialisent en tout plus de 200 produits, dont des fruits et légumes, jus de fruits, fromages, produits carnés, huiles essentielles, etc. Deux employés de l'association soutiennent les producteurs dans leur commercialisation à travers les marchés régionaux et nationaux, mettent à disposition du matériel de promotion et mettent en contact les producteurs avec les commerçants potentiels, y compris des restaurants. Grâce à la bonne image de la région des Carpates ukrainiennes, sa tradition bien enracinée et sa réputation culinaire, la demande pour des produits des Carpates ukrainiennes augmente.



Pour plus d'informations : www.tuca.com.ua

L'INITIATIVE

L'initiative est soutenue par la Confédération Suisse dans le cadre du projet « Organic Market Development in Ukraine » depuis 2012. Grâce aux services offerts à ses membres, l'association devrait être autonome d'ici à 2017. Pour plus d'informations, voir www.ukraine.fibl.org/en/ua-about-project/ua-project-components0/ua-carpathian-trademark.html

L'étude auprès des consommateurs sera présentée au Forum ODT 2016. Dans un cadre interactif au sein du Forum, les représentants de la marque souhaitent discuter de la question suivante : « Comment une étude auprès des consommateurs peut-elle nourrir la stratégie de développement et de marketing de la marque « Taste of the Ukrainian Carpathians » ? »

En plus, les représentants de la marque aimeraient discuter des défis liés à l'aspect organisationnel, en particulier les services que l'association fournit aux producteurs qui bénéficient de la licence de la marque. De tels services peuvent inclure l'organisation des événements de promotion (foires, événements de dégustation, etc.) ainsi que la mise à disposition de matériel de communication (emballages, flyers, site web, etc.). Les services font partie des prestations prévues par le contrat de licence. Ils sont mis à disposition à un prix préférentiel, résultant d'un « win-win » entre les individus et l'association.

Cadre institutionnel

Ce Forum est porté par l'association suisse Origin for Sustainability et l'association internationale Diversités & Développement basée en France.

Le Forum est membre du sous-programme 10YFP Systèmes alimentaires durables de UNEP-FAO.

Le Forum 2016 est co-organisé par ces deux associations, en étroite collaboration avec d'autres co-organisateur : FAO, ONUDI, Slow Food International, le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) en France, l'Institut de Recherche de l'Agriculture Biologique (FiBL) en Suisse, le RIMISP (Centre Recherche sur le Développement Rural) en Amérique Latine, l'Université de Florence en Italie, l'Association des Régions des Produits d'Origine (AREPO), le Master Food Identity et le Groupement d'Intérêt Scientifique des Systèmes Agroalimentaires Localisés (GIS SYAL) en Europe.