



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

ORU FOGAR

Generalitat
de Catalunya

CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

Note conceptuelle 7

IDENTITÉ, CULTURE ET ALIMENTATION

Préservation du patrimoine gastronomique et labels de qualité

OBJECTIF

Depuis quelques temps et même à titre de stratégie commerciale, on parle beaucoup des aliments locaux, également appelés produits locaux ou « kilomètre zéro ». Ces produits gagnent en importance en raison de leur contribution à la durabilité, à la fraîcheur et à la qualité, au soutien de l'économie locale, au lien avec la communauté et à la transparence, en particulier après la pandémie. L'héritage du mouvement Slow Food est indéniable. Cependant, bien avant que ce type de produits ne devienne tendance, il existait déjà des politiques publiques visant à promouvoir leur consommation, notamment à travers des labels de qualité, qui jouent un rôle crucial à cet égard en offrant aux consommateurs des informations fiables et en suscitant la confiance dans l'authenticité et la qualité des produits locaux. Dans cet espace, il s'agit de voir comment les gouvernements régionaux peuvent promouvoir des labels de qualité, tels que les indications géographiques, pour aider les consommateurs à identifier et à choisir des produits authentiques et locaux, sachant qu'ils répondent à des critères définis et reconnus, dans le respect des traditions et offrant une qualité supplémentaire. De plus, ces labels peuvent soutenir des pratiques durables et éthiques, contribuant ainsi à la promotion d'une économie locale plus forte et d'une consommation plus responsable.

CONCEPTUALISATION

De manière générale, la mondialisation telle que nous l'entendons il y a encore quelques années à peine est en crise, ce qui est particulièrement flagrant dans le commerce alimentaire. Les dynamiques internationales, les guerres et les conflits menacent sérieusement les échanges mondiaux de produits alimentaires. La guerre en Ukraine implique de graves difficultés pour l'approvisionnement mondial en céréales, affectant tout particulièrement l'Afrique. L'on constate également que le commerce via la mer Rouge et le canal de Suez est fréquemment interrompu.

Dans ce contexte, disposer d'une production alimentaire propre est une garantie d'approvisionnement et donc de sécurité alimentaire. Favoriser la production locale est, en ce sens, une stratégie d'avenir. Par ailleurs, opter pour des produits locaux présente l'avantage supplémentaire de réduire considérablement les coûts supplémentaires liés au transport, aux chaînes de production et à l'emballage. Nous payerions ainsi la valeur réelle du produit. En réduisant le transport longue distance et les emballages qui en découlent, les émissions de CO₂ et les déchets générés sont également réduits, rendant la production plus durable.

Qui plus est, encourager la production alimentaire locale renforce l'économie régionale et locale. De fait, en choisissant des aliments produits sur le territoire, nous soutenons les petites et moyennes entreprises de producteurs. Cela profite également aux



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

communautés rurales, en luttant contre le dépeuplement et en contribuant à l'équilibre territorial, tout en réduisant leur dépendance vis-à-vis des grands centres urbains.

Ce débat comporte également une composante culturelle importante. Face à la dynamique qui uniformise et standardise l'alimentation à travers le monde, la volonté de ce qui est local, authentique et singulier s'affirme. Lors du IV^e Sommet des Régions Faim Zéro, tenu en Araucanie, au Chili, le chef italien Roberto Carcangiu a le mieux exprimé cette volonté, défendant que face à la « cuisine italienne » standard et déjà internationalisée, il existe une authentique cuisine régionale italienne qu'il faut défendre et promouvoir. La tenue du V^e Sommet en Catalogne nous permettra de voir un modèle intéressant de défense des produits autonomes, qui sont la base d'une gastronomie unique et de haute qualité.

Dans le débat général, cet espace devrait permettre cependant de répondre à la question : comment les gouvernements régionaux peuvent-ils promouvoir une production alimentaire locale qui nous donne des garanties d'approvisionnement et qui protège, en même temps, la singularité culturelle alimentaire de notre territoire ?

Ce sera sans aucun doute l'occasion de montrer les bonnes pratiques en matière de labels de qualité alimentaire, comme les indications géographiques, notamment celles développées en Europe. Ces bonnes pratiques nous aident à sauvegarder les produits autochtones des régions, en certifiant qu'ils possèdent un label de qualité issu des éléments naturels et humains spécifiques de la zone où ils ont été produits. Nous montrerons comment la protection des indications géographiques permet de consolider la position des producteurs locaux dans un marché de plus en plus concurrentiel du fait de la mondialisation et de l'intégration des pays dans le commerce international. De même, la protection des indications géographiques facilite l'utilisation des ressources locales et transforme le territoire en un attribut distinctif, favorisant ainsi le développement économique régional et la préservation des éléments culturels ancestraux qui façonnent l'identité de la région.

QUESTIONS ET INTERROGATIONS

- L'instabilité internationale menace-t-elle la sécurité alimentaire de votre région ?
- Dans votre région, y a-t-il une singularité alimentaire à protéger ?
- Dans quelle mesure la protection des produits et des gastronomies autochtones est-elle liée à l'ODD « Faim Zéro » ?
- Quels sont les exemples d'indications géographiques les plus réussies dans votre région ?
- La politique des « appellations d'origine » est-elle exportable hors d'Europe ?
- Quelles initiatives sont menées dans votre région pour protéger et promouvoir sa culture alimentaire ?