



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

Systèmes Ingénieux du
**PATRIMOINE
AGRICOLE**
Mondial



Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial, indications géographiques et Sentinelles Slow Food

Note technique

Systemes ingénieux du patrimoine agricole mondial, indications géographiques et Sentinelles Slow Food

Note technique

Auteurs

Aurélie Fernandez,

Secrétariat, Programme des Systemes ingénieux du patrimoine agricole mondial (OCB), FAO

Bin Liu,

Andrea Polo Galante,

Sibylle Slattery,

Division de l'Alimentation et de la Nutrition (ESN), FAO

Kae Sekine,

Université Aichi Gakuin, Japon

Raffaella Ponzio,

Chiara Palandri,

Yael Pantzer,

Maria Teresa Barletta,

Graham Martin

Equipe Slowfood International

Sommaire

Remerciements	iv
Introduction	1
1. Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial (SIPAM)	3
2. Indications géographiques (IG)	7
3. Sentinelles Slow Food	9
4. Comparaison	10
5. Synergies	12
Références	13

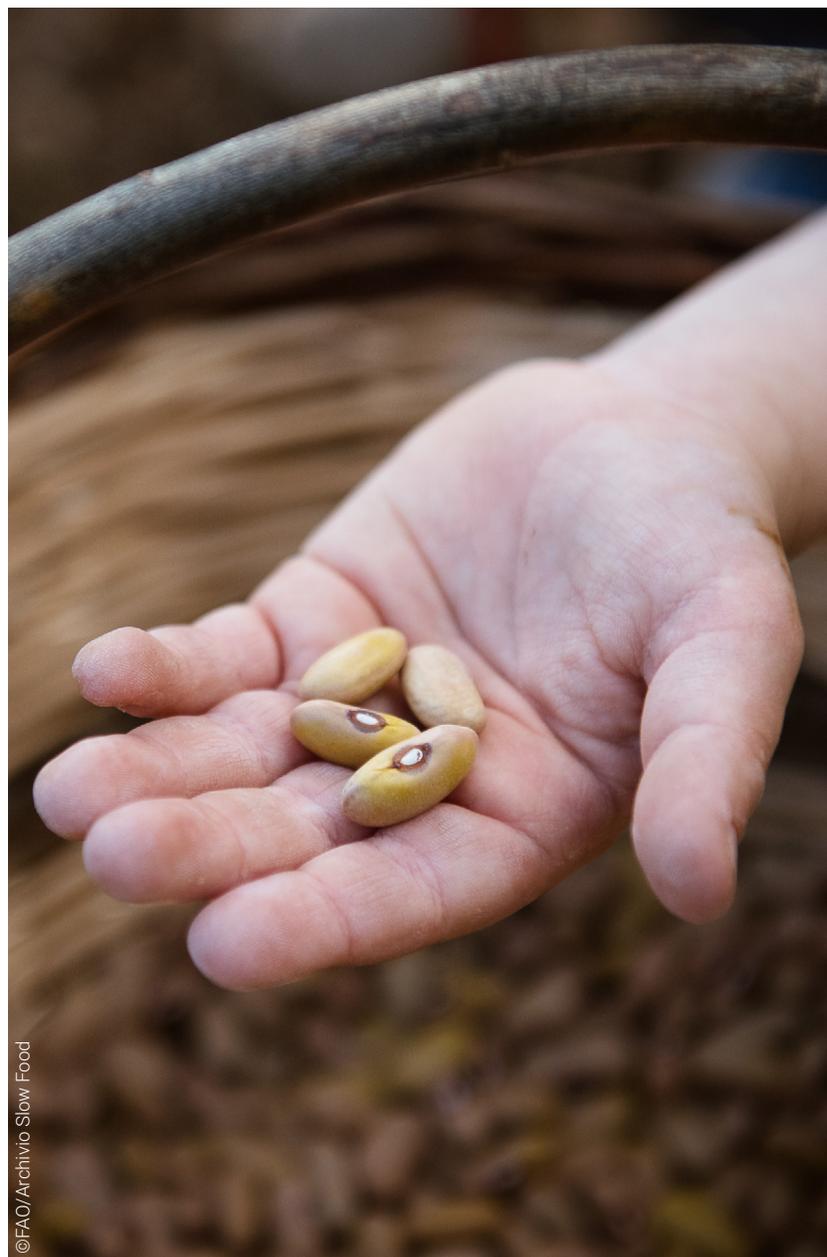


Remerciements

Les auteurs tiennent à remercier les experts suivants pour leur appui technique : Mme Florence Tartanac, fonctionnaire principale chargée des liens aux marchés et chaînes de valeur, Division de l'Alimentation et de la Nutrition (ESN) et M. Yoshihide Endo, Coordinateur du Programme des Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial (SIPAM), FAO.



iv|



©FAO/Archivio Slow Food

Le village de San Quirino abrite une variété locale de haricot cultivée dans le nord de l'Italie depuis les années 1800. Grâce à la reconnaissance Sentinelles, Slow food a empêché l'extinction du Haricot de San Quirino.

Introduction

Les systèmes alimentaires traditionnels ont suscité une attention croissante au cours des dernières décennies. Développés au fil des siècles et nés de l'interaction durable entre l'Homme et la Nature, ces systèmes sont considérés comme uniques en raison des liens étroits qu'ils entretiennent entre et avec la biodiversité, la production de biens alimentaires traditionnels et la culture des territoires ruraux. Les aliments issus de ces systèmes agricoles sont le fruit de savoirs traditionnels accumulés et transmis par des générations de producteurs locaux. Concernant la fabrication de matières premières et la transformation des aliments notamment, ces savoirs illustrent la détermination des communautés autochtones et locales à répondre aux défis et aux contraintes de leur environnement. Aujourd'hui, certains de ces aliments sont reconnus non seulement pour leur qualité, mais aussi pour leur importance en terme d'héritage et leur lien étroit avec l'identité des habitants de ces terroirs.

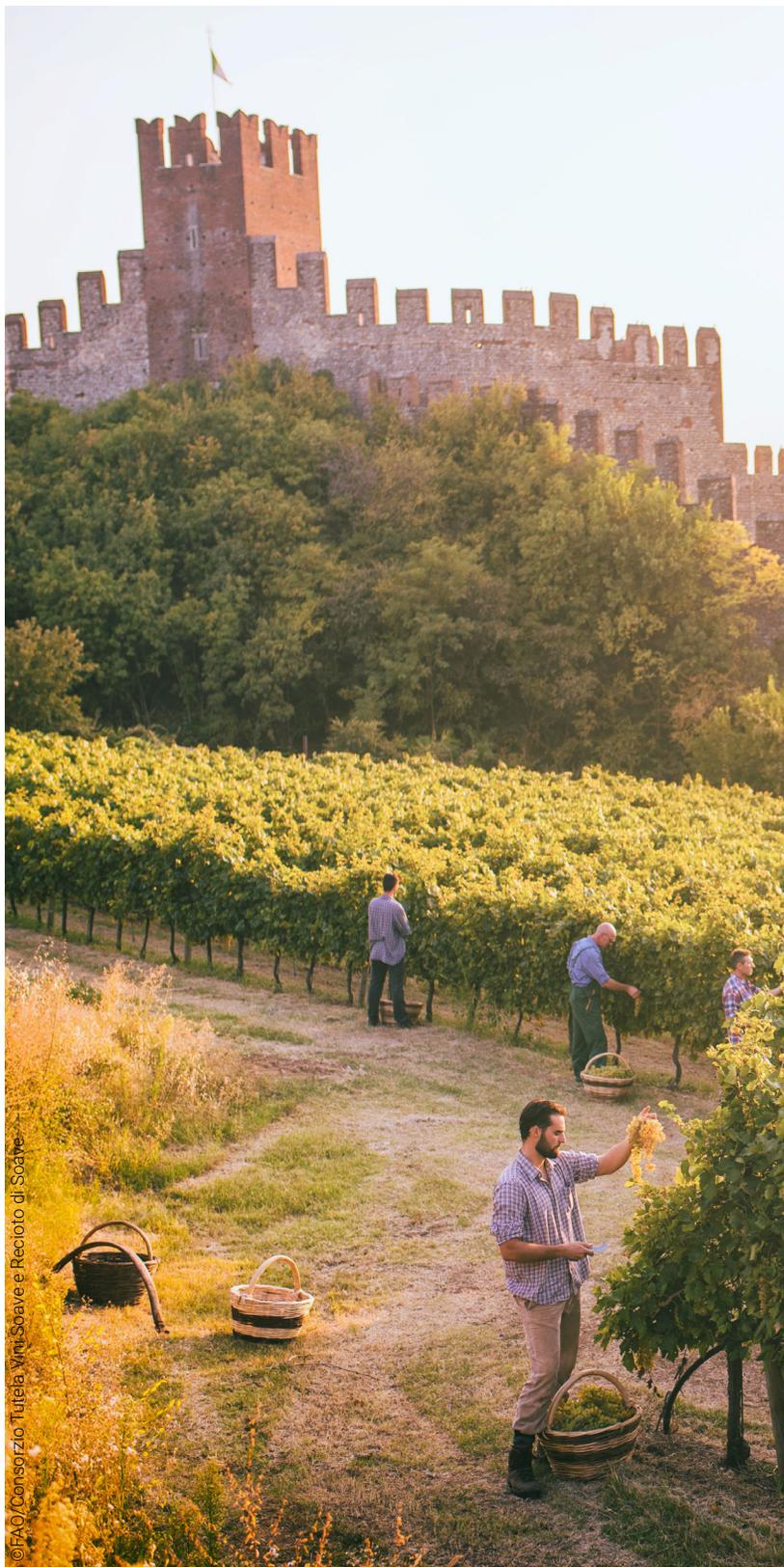
Cependant, l'évolution rapide des paradigmes sociaux, économiques et environnementaux a contribué à l'érosion accélérée de la biodiversité, des savoirs et des pratiques agricoles traditionnels dans le monde entier. Face à l'urgence d'agir, plusieurs organisations internationales ont développé différentes approches afin de reconnaître, préserver les systèmes alimentaires traditionnels et locaux et soutenir les petits agriculteurs dont ils dépendent. L'objectif est donc non seulement de souligner l'importance des systèmes eux-mêmes, mais également le rôle et le travail des exploitants agricoles pour la fourniture de précieux services économiques et sociaux, ainsi que le maintien de ces traditions et du patrimoine bioculturel pour l'humanité. En renforçant le sentiment d'identité, d'appropriation et de fierté des populations locales, ces approches peuvent jouer un rôle important dans le soutien de ces systèmes alimentaires. Elles peuvent également s'avérer indispensables pour préserver la biodiversité locale, maintenir les savoirs traditionnels liés à l'agriculture et approvisionner les marchés locaux avec des aliments sains et de haute qualité.

Cette note technique a pour objectif de mettre en lumière les spécificités propres à chaque approche, de clarifier leurs principales différences ainsi que d'explorer les synergies possibles. Elle vise également à encourager les agriculteurs et les gouvernements à contribuer et à soutenir la conservation de ces systèmes alimentaires locaux fragiles et remarquables et, à ce titre, à atteindre les Objectifs de développement durable (ODD). La note se concentre sur trois approches en particulier : Les Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial (SIPAM), les indications géographiques (IG) et les Sentinelles Slow Food.





21



©FAO/Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave

Vignobles traditionnels de Soave en Italie. Reconnus Patrimoine Agricole Mondial par la FAO en 2018. Les collines et les terrasses de Soave représentent l'un des systèmes agricoles de valeur historique les mieux préservés de la région de Vénétie.

1. Les Systèmes Ingénieux du Patrimoine Agricole Mondial (SIPAM)

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a pour ambition de mettre en valeur l'expérience et les savoirs uniques acquis par les agriculteurs ayant développé des systèmes alimentaires durables et résilients. En accord avec ce principe, la FAO a développé les Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial en tant qu'initiative en 2002 pour les établir comme programme officiel en 2015. L'approche SIPAM propose de penser le développement durable de l'agriculture en capitalisant sur la conservation des systèmes traditionnels. Ainsi, le programme a pour objectif de mettre en lumière les pratiques agricoles uniques qui associent la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance, l'agrobiodiversité, la culture et le paysage dans une approche systémique. En juin 2020, 61 SIPAM étaient reconnus dans le monde entier.

Ces reconnaissances permettent de sensibiliser et d'augmenter la visibilité des agriculteurs qui portent ces systèmes agricoles traditionnels tout en soulignant le rôle essentiel qu'ils jouent dans la lutte contre les défis mondiaux actuels. En outre, le programme SIPAM vise à long terme à promouvoir la conservation durable et dynamique de ces systèmes, notamment par une série d'actions de développement liées par exemple à la valorisation des produits mis sur le marché, à des mesures de transfert de technologie, à des activités d'agrotourisme, à des campagnes de sensibilisation et à la mise en place de politiques nationales de soutien.



Système agricole et forestier montagneux de Takachihogo-Shiibayama au Japon. Dans cet environnement rude, la population locale a mis en place un système agricole particulier et durable.



4|



©FAO/Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave

Vignobles traditionnels de Soave en Italie. Le système de Soave utilise toujours les méthodes traditionnelles pour cultiver le cépage local connu sous le nom de Garganega.

La procédure d'inscription en tant que SIPAM requiert que le ministère en charge soumette la candidature à la FAO et coordonne toutes les actions en faveur du développement durable ou de la conservation dynamique du ou des systèmes concernés. Le Groupe Consultatif Scientifique (SAG), dont les membres sont nommés par la FAO, statue sur l'inscription d'un système après avoir examiné la candidature et les rapports de visites de terrain, sur la base de cinq critères de sélection clés:

- i. la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance;
- ii. l'agrobiodiversité;
- iii. les systèmes de savoirs traditionnels et locaux;
- iv. les cultures, systèmes de valeurs et organisations sociales, et
- v. les caractéristiques des paysages terrestres et marins.

Si certains SIPAM sont des bassins de production de produits typiques ou de certains types de produits spécifiques, il convient de rappeler qu'une reconnaissance SIPAM ne s'applique ou ne se concentre pas sur un produit, mais plutôt sur le système agricole dans son ensemble dont il est issu, comprenant l'agrobiodiversité, les savoirs traditionnels, les cultures et les paysages qui lui sont associés. En effet, un dossier de candidature SIPAM ne comprend pas de cahier(s) des charges de production et/ou transformation de produits, ses processus d'évaluation ou les mécanismes de contrôle de la qualité. Le dossier vise à mettre en évidence les valeurs et les caractéristiques spécifiques du ou des systèmes agricoles qui reflètent sa pertinence en tant que système d'importance pour le patrimoine agricole mondial.

De plus, il convient de préciser que le logo commun FAO-SIPAM ne peut être utilisé comme label à des fins commerciales en raison de sa nature publique. Chaque SIPAM ou pays peut toutefois créer son propre label ou logo unique et spécifique à cet effet. Dans ce contexte-là, il est pertinent de se pencher sur d'autres outils, tels que les indications géographiques (IG) et les Sentinelles Slow Food, dont les labels peuvent être utilisés à des fins commerciales, notamment pour promouvoir les ventes et informer les consommateurs sur les différences de qualité entre les produits labellisés et non labellisés.



|5



Le système agricole de la Valle Salado de Añana en Espagne. Reconnu patrimoine agricole mondial par la FAO en 2017. Ce système de production est un témoignage unique d'un mode de vie agricole traditionnel.



6 |



©FAO/Emilie Vandecandelaere

La guda Tushuri est un fromage unique des montagnes Tusheti de Géorgie. Enveloppé dans un sac en peau de mouton pour sa maturation, ce mets millénaire a obtenu l'IG pour sauvegarder son patrimoine naturel et culturel et prévenir les abus de commercialisation.

2. Indications géographiques (IG)

Les indications géographiques (IG) ont été développées depuis le début du XXe siècle, initialement pour protéger les vins contre la fraude et la concurrence déloyale. Une IG est un signe qui atteste de la qualité, des caractéristiques spécifiques ou de la réputation d'un produit, en lien avec son origine géographique. La différenciation du produit peut être attribuée à des facteurs naturels (tels que le sol, le climat et l'eau) ou à des facteurs humains (tels que la culture, le savoir-faire et les traditions locales). Ces caractéristiques, ainsi que le système de production (y compris les systèmes de contrôle) sont détaillés dans un cahier des charges, établi par une organisation collective afin de protéger l'IG donnée et d'obtenir une certification officielle, en fonction de la législation nationale.

Les IG sont donc utilisées pour accroître à la fois la crédibilité et la visibilité d'un produit, en mettant l'accent sur sa qualité liée à son origine géographique. Enregistrées par les autorités nationales, les IG offrent, d'une part, aux agriculteurs et aux producteurs une protection juridique contre les abus en termes d'utilisation du nom et de la notoriété d'un produit donné et, d'autre part, aux consommateurs une assurance sur la qualité et l'origine géographique du produit. Les IG sont protégées par des droits de propriété intellectuelle conformément à l'accord de l'Organisation Mondiale du Commerce sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (accord ADPIC) et à l'acte de Genève de l'accord de Lisbonne. Cela signifie que les IG sont protégées non seulement au niveau national, mais aussi au niveau international. Selon l'Organisation pour un réseau international d'indications géographiques (oriGIn), en avril 2020, il y avait 8228 produits IG enregistrés dans le monde.

L'enregistrement d'une IG apporte souvent une valeur ajoutée à la chaîne de valeur par exemple au travers de l'augmentation des prix sur le marché ou en améliorant les ventes; cela peut profiter aux agriculteurs et aux acteurs tout au long de la chaîne de valeur et leur donner des moyens d'action.

L'IG peut également contribuer à la préservation de l'environnement et de la biodiversité. Les méthodes de production traditionnelles ont généralement un impact moindre sur l'environnement que les méthodes industrielles, et l'utilisation de variétés végétales et de races animales autochtones (qui peuvent être menacées ou en voie d'extinction) peuvent contribuer à préserver la biodiversité et les paysages patrimoniaux. Le cahier des charges pour le produit IG peut également inclure des critères environnementaux, afin d'éviter la surexploitation des ressources naturelles et de garantir la durabilité du système.

Les produits IG ont généralement une longue histoire de production dans un environnement spécifique. Les méthodes de production et le niveau de production sont donc ajustés de manière à garantir une utilisation durable et efficace des ressources locales. Le processus IG contribue à préserver ce système de production, y compris la biodiversité et le paysage qui sont indispensables pour maintenir la qualité souhaitée du produit.





©FAO/Oliver Migliore

Dans les montagnes du nord du Maroc, les communautés locales cultivent depuis des siècles une variété endémique de petit épeautre, le petit épeautre du Rif. Par le biais du programme Sentinelles, Slow Food a soutenu la survie de cette céréale unique qui ne nécessite ni irrigation ni produits chimiques.

3. Les Sentinelles Slow Food

En 1999, la Fondation Slow Food pour la Biodiversité a lancé son programme de reconnaissance, les Sentinelles Slow Food, pour soutenir les produits locaux traditionnels menacés de disparition, ainsi que l'agro-biodiversité unique et les savoir-faire des agriculteurs et des producteurs qui leur sont associés. La reconnaissance des Sentinelles est fortement axée sur la durabilité sociale et environnementale, ainsi que sur la fierté que les agriculteurs et les producteurs tirent de la plus grande valeur que les consommateurs attribuent à ces produits. En 2020, Slow Food comptait 586 Sentinelles dans le monde entier, allant du mouton rouge Maasai au Kenya aux variétés de bananes Sidomulyo en Indonésie. Les Sentinelles comprennent différents produits agricoles tels que les légumes frais, le miel et les produits transformés (par exemple, la charcuterie).

Une fois qu'une Sentinelle Slow Food est identifiée, elle permet aux petits producteurs de se réunir et de réfléchir à la manière dont ils peuvent améliorer leurs pratiques et promouvoir leurs produits de haute qualité, tout en ayant un impact positif sur la conservation de la biodiversité. Une Sentinelle forme donc une communauté qui peut unir les agriculteurs et/ou les producteurs locaux pour une plus grande influence dans leurs territoires respectifs. En tant que réseau plus global, ces groupes de petits producteurs se rencontrent également lors d'événements locaux, régionaux et internationaux, afin d'échanger des connaissances et de tirer parti d'expériences et de problèmes communs.

En réponse aux demandes des producteurs, Slow Food a créé le label Sentinelles Slow Food en 2008, pour accompagner, identifier, protéger et promouvoir les produits des Sentinelles Slow Food. Les "Sentinelles Slow Food" sont désormais une marque déposée, avec un logo graphique et des directives auxquelles les producteurs doivent souscrire. À ce jour, le label Sentinelle Slow Food a été appliqué aux produits Sentinelles du Danemark, d'Italie, du Mexique, des Pays-Bas, de Suisse et de plusieurs autres pays. Il comprend également deux produits importés qui sont régulièrement transformés en Italie : le café et le cacao. Pour ces Sentinelles, des protocoles de production et des réglementations ont été discutés non seulement avec les producteurs (des régions d'origine) mais aussi avec les transformateurs italiens (y compris les torréfacteurs de café et les producteurs de chocolat).

Les producteurs de Sentinelles Slow Food se conforment à un ensemble de bonnes pratiques, s'engageant à respecter et à travailler en accord avec la philosophie et les protocoles de production de Slow Food. La fondation n'a pas de système de contrôle de qualité établi ni de système de certification, bien que la possibilité de mettre en place des systèmes de contrôles participatifs soit envisagée.



4. Comparaison

Comme illustré dans le tableau 1, alors que les IG s'appuient sur une protection juridique des appellations et de l'origine géographique des produits, les Sentinelles Slow Food se concentrent davantage sur la protection de la biodiversité, des agriculteurs et/ou des producteurs artisanaux et de leurs pratiques agroalimentaires. Le système SIPAM, lui, couvre l'ensemble d'un territoire et système agricole comprenant toutes les dimensions sociales, économiques et écologiques de celui-ci. Ainsi, alors que la biodiversité, la conservation et la durabilité des paysages sont fondamentales pour les SIPAM et les Sentinelles Slow Food, les systèmes d'IG n'obligent pas les parties prenantes à contribuer à ces aspects (bien que ces derniers commencent à être de plus en plus pris en compte dans le contexte des IG également).

Tout comme les Sentinelles Slow Food, les SIPAM se concentrent principalement sur les agro-écosystèmes ayant un impact positif sur la biodiversité et la conservation du patrimoine culturel. Cependant, les Sentinelles Slow Food mettent en avant les produits qui résultent de ces systèmes de production alimentaire vertueux, devenant ainsi un outil permettant aux consommateurs et aux chefs cuisiniers de sélectionner des produits alimentaires qui contribuent à maintenir les écosystèmes locaux, durables et le savoir-faire traditionnel.

Les IG et les Sentinelles Slow Food valorisent des produits, mais utilisent des approches différentes. Les Sentinelles Slow Food accordent une attention particulière aux produits en danger d'extinction et à la protection des petits agriculteurs contre l'appropriation industrielle et le détournement de la renommée ou de la réputation d'un terroir. Dans le système des Sentinelles, chaque étape de la chaîne de valeur doit se dérouler sur le territoire, et le produit est promu à travers des foires et des événements, en utilisant une étiquette narrative pour informer les consommateurs sur le système alimentaire qu'ils soutiennent. L'accent mis sur la durabilité n'est généralement pas considéré comme obligatoire pour l'IG à l'heure actuelle, mais on observe une tendance à accorder une plus grande attention à cet aspect dans la production des aliments IG.

Ces trois approches disposent d'organes d'experts qui examinent les candidatures et décident des enregistrements et reconnaissances. Dans le cas des SIPAM, ce sont principalement les gouvernements nationaux qui soumettent leur(s) candidature(s) à la FAO, le SAG prenant les décisions. Dans le cas des Sentinelles Slow Food et des IG, la demande est présentée par les producteurs et leurs organisations à la Fondation Slow Food et aux gouvernements nationaux respectivement, chacun d'eux prenant ses décisions selon ses propres règles et dispositifs réglementaires. Il est toutefois important de noter que seules les IG offrent aux producteurs une protection officielle, publique et juridique, impliquant un niveau de contrôle de qualité plus élevé pour les produits désignés et certifiés par ce processus.



Tableau 1. Comparaison entre les SIPAM, les IG et les Sentinelles Slow Food

Caractéristiques	SIPAM	IG	Sentinelles SlowFood
Objet reconnu ou labellisé	Système agricole associant savoirs et pratiques traditionnelles, paysages, cultures et biodiversité	Nom d'un produit, ses caractéristiques, méthodes de production et délimitation de la zone de production	Produit associé à une biodiversité en danger et/ou ses savoirs traditionnels associés
Objectif de l'appellation	1. Mise en lumière des savoirs, pratiques et paysages uniques 2. Mise en place d'activités de conservation dynamique (d'adaptation et de développement)	Reconnaissance du nom, de l'origine géographique et de la réputation d'un produit. Protection des abus sur les marchés	Mise en lumière de produits liés à une variété ou une race menacées d'extinction avec ses aspects socioculturels. Intégration au sein d'un puissant réseau
Organisme présentant la candidature	Ministère de l'agriculture, de l'environnement ou Comité National SIPAM	Organisme de défense de l'IG incluant tout ou partie des acteurs de la filière	Organisations d'agriculteurs et de producteurs membres du réseau SlowFood (Communauté SlowFood)
Critères de sélection et de décision	Les critères de sélections sont : i) sécurité alimentaire et moyens de subsistance, ii) agrobiodiversité, iii) systèmes de savoirs locaux et traditionnels, iv) cultures, v) caractéristiques du paysage	Les critères de sélections se basent sur la qualité, les caractéristiques spécifiques ou la réputation d'un produit et de ses liens à son origine géographique	Les critères de sélection reposent sur les produits menacés de disparition et associés à l'aspect traditionnel du produit tout comme l'agrobiodiversité associée et les savoir-faire
Système de gouvernance	Programme SIPAM (FAO) • Comité sur l'Agriculture de la FAO • Décision de la reconnaissance: Groupe consultatif Scientifique SAG • Gestion des SIPAM: parties prenantes locales (gouvernements régionaux ou locaux)	Décision des autorités nationales	Fondation SlowFood pour la Biodiversité Décision sur la candidature: Comité d'experts
Aval du gouvernement	Non obligatoire mais considéré comme nécessaire (aval et appui)	Obligatoire	Non obligatoire
Protocoles et systèmes de suivi et de contrôle	Non requis	Requis et certifié	Requis mais non certifié
Biodiversité	Obligatoire	Non obligatoire mais fait en principe partie de ses caractéristiques	Obligatoire
Durabilité du système de production	Obligatoire. Tous les SIPAM sont évalués sur la base de leur durabilité	Non obligatoire mais objectif recherché	Obligatoire
Approche Dynamique (flexibilité dans l'évolution des pratiques)	Oui	Oui sous réserve que le cahier des charges intégrant ces modifications soit validé	Oui
Focus sur la nutrition, les régimes sains, la qualité et la sécurité sanitaire	Non	Non obligatoire mais cahier des charges attentif à la sécurité alimentaire et à la qualité	Inclus prochainement
Protection juridique	Non	Oui (Accord TRIPS et acte de Genève modifiant l'accord de Lisbonne)	Oui pour les produits utilisant le logo Sentinelle SlowFood



5. Synergies

Ces trois systèmes de reconnaissance ont pour objectif commun de promouvoir des processus de production agricole et alimentaire durables et uniques, afin d'assurer leur conservation ainsi que celle de la biodiversité, des savoirs et des paysages qui y sont associés. Ainsi, bien qu'ils remplissent des rôles différents et ce, à différentes échelles, il existe un grand potentiel de synergies entre eux, notamment lorsqu'ils sont utilisés ensemble de façon adéquate, de sorte que chaque outil vienne pallier les faiblesses de l'autre.

Par exemple, alors qu'un SIPAM est reconnu par son paysage et sa biodiversité, son cadre actuel manque de structures normatives pour la gestion de la qualité et l'étiquetage des produits de son territoire. Les IG et/ou les Sentinelles Slow Food peuvent être utilisées pour remédier à ce manque et promouvoir - lorsque cela est possible et pertinent - les produits agroalimentaires qui sont développés ou produits dans les territoires SIPAM.

En outre, la promotion des SIPAM pourrait être renforcée par la garantie de qualité (que le programme SIPAM ne peut pas fournir dans le cadre actuel) en tirant parti des expériences des IG et des Sentinelles Slow Food. L'adoption de l'IG pourrait également protéger les agriculteurs et les producteurs SIPAM contre l'appropriation et l'utilisation abusive des noms liés à leurs produits par des producteurs extérieurs au site.

En termes d'impacts plus substantiels, l'utilisation d'une IG ou d'une Sentinelle Slow Food peut avoir un impact positif sur le territoire SIPAM en apportant une valeur ajoutée et en favorisant le développement économique, social et environnemental du territoire SIPAM. Par exemple, ces deux signes de qualité s'appuient sur des organisations d'agriculteurs ou d'artisans qui peuvent créer et maintenir des emplois et une croissance économique sur le territoire.

Dans ce contexte, les produits agricoles SIPAM pour lesquels des reconnaissances IG ou Slow Food peuvent être développées doivent être clairement définis, car une reconnaissance SIPAM en elle-même n'identifie pas nécessairement tous les produits.

D'un autre point de vue, les reconnaissances SIPAM peuvent renforcer considérablement l'attrait et la réputation des produits IG ou Sentinelles Slow Food, car ces produits peuvent alors bénéficier de l'aura des valeurs que la FAO attribue aux SIPAM, notamment en termes de durabilité des systèmes agricoles locaux, adaptés et traditionnels, ainsi que des savoirs, des cultures et des paysages. En outre, les SIPAM, qui ont traversé les siècles et parfois même les millénaires, sont généralement remarquables et esthétiques, et sont devenus des attractions touristiques en soi. Le fait qu'un produit IG ou Sentinelle Slow Food soit lié à une telle zone peut encore augmenter sa valeur pour le consommateur.

L'un des effets attendus de la combinaison de ces approches serait l'amélioration de la visibilité des produits et des territoires à travers des "paniers de qualité labellisés. Ces différents outils pourraient également être utilisés pour sensibiliser différents publics cibles, car chacun d'entre eux dispose d'un réseau différent. Des stratégies et des campagnes de valorisation pourraient être menées conjointement pour accroître et améliorer la visibilité de ces produits et de leurs systèmes alimentaires.



Références

FAO. 2018. *Strengthening sustainable food systems through geographical indications: An analysis of economic impacts.* Rome. (aussi disponible à <http://www.fao.org/3/a-i8737en.pdf>).

FAO. 2018. *Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité. Un guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et aux IG durables.* Rome. (aussi disponible à <http://www.fao.org/3/a-i1760f.pdf>).



Pour plus d'informations :

FAO - Programme SIPAM : www.fao.org/giahs/fr

FAO - IG : <https://www.fao.org/geographical-indications/fr>

Slow Food Presidia : www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/

