La candidature d'un programme multinational de sauvegarde du

### **Patrimoine Alimentaire Alpin**

pour inscription au Registre des bonnes pratiques pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Quels bénéfices pour les communautés alpines, les producteurs et le développement régional ?

Valentina Lapiccirella Zingari

PhD Anthropologie culturelle. Facilitateur UNESCO – Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel

Cassiano Luminati Direttore Polo Poschiavo

## Foodways - Une nouvelle aire thematique

https://ich.unesco.org/en/news/16-october-world-food-day-a-focus-on-living-heritage-and-foodways-13343







Un programme pour la sauvegarde des connaissances traditionnelles, pratiques et valeurs des communautés alpines

Candidature multinationale au Registre des Bonnes Pratiques de la Convention UNESCO pour la sauvegarde du PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL Profondément liée au respect et aux rythmes de la nature, **l'agriculture traditionnelle alpine et son système alimentaire** sont à l'origine des productions locales et de filières de qualité.

Celles-ci contribuent à faire de l'espace alpin un modèle de durabilité, un lieu de valeurs environnementales et culturelles universellement reconnues comme source de bien-être, de qualité et d'équilibre alimentaire.





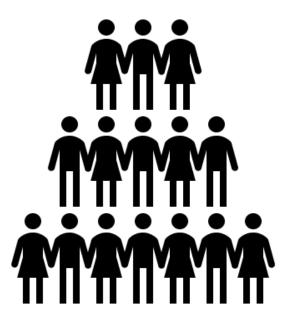




#### LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE ALPIN. Une vision commune à l'échelle alpine

Les Alpes, un "magnifique laboratoire" de la relation entre les cultures humaines et l'environnement

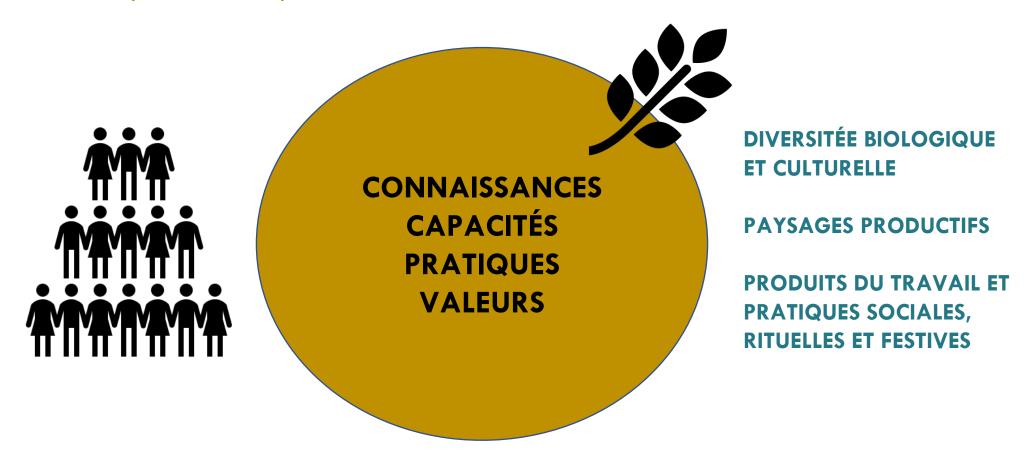
Les Alpes des bonnes pratiques





#### Qu'est-ce que le patrimoine alimentaire alpin?

#### COMMUNAUTÉS, GROUPES, INDIVIDUS





#### Un système alimentaire integré relie les populations alpines

Connaissances de la nature, pratiques de production.

Artisanats et pratiques de transformation...

Il réunit en un ensemble d'éléments profondément connectés et interdépendants, une variété de savoirs, de pratiques, des valeurs

Activités forestières, pratiques de pastoralisme et de transhumance, apiculture

Le ramassage et la conservation des herbes, petits fruits et champignons

La culture des céréales de montagne et les pratiques communautaires de panification

Agriculture de montagne, gestion des terres en altitude...

Viticulture, châtaigneraie et arboriculture alpine...

Les pratiques de l'horticulture

Traditions alimentaires qui se transmettent dans le quotidien, dans le cadre de pratiques sociales, rituelles et festives, dans le cycle de l'année et des saisons



#### Quels bénéfices pour les communautés et les producteurs?

#### LA PARTICIPATION AU RÉSEAU DE CANDIDATURE

- Favorise l'identification par les gouvernements et les institutions des processus de coopération et échange, au niveau local, régional, national et international
- Produit des nouvelles connaissances, activant des processus de recherche et de formation participatifs
- Des nouvelles orientations politiques et évolutions réglementaires, en soutien aux collectivités et aux producteurs
- Des bénéfices économiques directs et indirects, renforçant les chaînes de production durables,
   contribuant à une prospérité juste et durable, au profit des générations futures
- Une meilleure visibilité, également à travers les médias, des bonnes pratiques de sauvegarde du patrimoine alimentaire alpin





Journée du patrimoine culturel vivant à l'occasion du 20ème anniversaire de la Convention de l'UNESCO de 2003

# E FUTUR COMMUNAUTÉS

9 novembre 2023 - 9.45 - 18.00 Milan, Palazzo Lombardia Piazza Città di Lombardia 1 - Sala Biagi











13.00-14.30 DÉJEUNER LÉGER







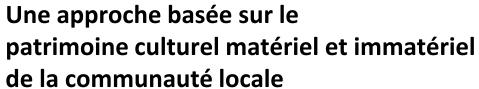


PATRIMONIO ALIMENTARE ALPINO



100%











**VALPOSCHIAVO** 

CASA TOMÉ - TESSITURA PALAZZO DE BASSUS-MENGOTTI **POSCHIAVO** 

sabato 19 ottobre 2024 13:30 - 17:30













