

Communiqué de presse du 8 novembre 2024

Les produits régionaux sont des moteurs de développement pour les régions alpines

Avec le "Forum ALP'24", le Culinarium Alpinum de Stans renforce la coopération dans l'espace alpin

Stans, Suisse - Le vendredi 8 novembre, le Culinarium Alpinum de Stans a accueilli la première conférence internationale "Forum Alp'24". Plus de 100 participants et spécialistes de Suisse, d'Italie, d'Autriche et d'Allemagne ont pris part à cette plateforme de dialogue. Le Culinarium Alpinum souhaite ainsi aborder des thèmes liés à l'art culinaire et au développement durable dans les régions alpines. Le forum professionnel fait partie d'ALP'24, le premier concours et marché international pour les produits régionaux de l'espace alpin, qui a lieu du 8 au 10 novembre 2024 au Culinarium Alpinum à Stans.

Avec le Forum Alp'24, qui s'est tenu ce 8 novembre à Stans, le Culinarium Alpinum a créé une véritable plateforme de dialogue sur des thèmes professionnels et sociaux pertinents autour de l'art culinaire et de la durabilité dans les Alpes. Le Forum s'adresse aux exploitations paysannes, aux entreprises de transformation et de commercialisation, aux spécialistes du développement régional et du tourisme, à la gastronomie et à l'hôtellerie, aux vulgarisateurs agricoles, aux associations sectorielles et aux pouvoirs publics. Le Forum est soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture et l'Office fédéral de la culture.

Le Forum Alp'24 a abordé quatre questions principales qui préoccupent fortement l'espace alpin :

- 1) Comment entretenir, sauvegarder et faire connaître le patrimoine culturel immatériel des Alpes et ses traditions culinaires ?
- 2) Quelles opportunités économiques peuvent ainsi s'ouvrir dans l'espace alpin ?
- 3) Que faut-il pour une gestion durable de la nature et du climat dans les Alpes ?
- 4) De quelle manière les communautés alpines peuvent-elles être renforcées par le savoir et la participation ?

Sauvegarder la tradition, façonner l'avenir, vivre le plaisir

"Avec le Forum Alp'24, nous souhaitons encourager la discussion sur les valeurs et les opportunités dans l'espace alpin et contribuer ainsi à la préservation de la tradition, à la construction de l'avenir et à l'expérience gustative du terroir alpin", a expliqué Andres Lietha, nouveau directeur du Culinarium Alpinum. Avec des exposés de Suisse, d'Autriche et d'Italie ainsi que des ateliers interactifs, le Forum a permis de nombreuses occasions d'échange et de discussion entre les plus de 100 participants qui ont pu s'inspirer des expériences et défis présentés.

Lisa Landert, collaboratrice scientifique en économie agraire, affaires sociales et développement régional à l'Office fédéral de l'agriculture, a montré, à l'aide de l'exemple du Val Müstair, les opportunités économiques qu'offrent les produits régionaux à l'agriculture et au tourisme. Avec les projets de développement régional (PDR), la Confédération dispose d'un instrument de promotion puissant pour encourager les opportunités dans les régions. Un PDR comprend des mesures coordonnées entre les différents acteurs d'une région, lesquelles permettent la création de valeur ajoutée dans l'agriculture. Ulrich Veith, gérant de l'hôtel Chalavaina à Müstair, a pour sa part souligné l'importance des spécialités régionales dans la gastronomie locale.

Martina Ortner, responsable de l'unité « Commercialisation directe et chaîne de création de valeur de la Chambre d'agriculture autrichienne » et directrice de l'association fédérale des producteurs de vente directe - Gutes vom Bauernhof, a expliqué l'impact d'une marque collective auprès des consommateurs. Elle a montré quelle est la position des producteurs régionaux sur le marché et comment ils peuvent la renforcer à l'aide de marques communautaires, de labels de qualité et de distinctions. Martina Ortner a également expliqué l'importance de la directive nationale de "Agrarmarkt Austria" pour protéger et renforcer les marques régionales en Autriche, pays alpin.

L'union fait la force

Anita Z'Rotz, productrice de légumes bio au Hof Murmatt à Ennetmoos/NW, a illustré à ce sujet de manière pratique comment de multiples cultures de légumes bio de Nidwald peuvent être cultivées en commun et commercialisées avec succès avec une agriculture contractuelle ou en collaboration directe avec la gastronomie, selon la devise "L'union fait la force". La ferme Murmatt fait partie de l'initiative "Zukunft alpinen Acker- und Gemüsebau", un projet du Culinarium Alpinum soutenu par le Service de l'agriculture de Nidwald depuis 2021. Ce projet a pour objectif de promouvoir une culture alpine durable et adaptée au site, ainsi que d'exploiter les opportunités du marché pour les produits agricoles et maraîchers alpins. Le projet soutient les agriculteurs et leurs partenaires du marché tout au long de la chaîne de création de valeur en leur fournissant des connaissances spécialisées et des conseils pour la culture pratique de légumes et de grandes cultures alpines.

Promouvoir et sauvegarder le patrimoine culinaire alpin par-delà les frontières

Cassiano Luminati, directeur du Polo Poschiavo et Valentina Zingari, membre du réseau global des facilitateurs de la Convention UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, sont tous deux membres de la task force multinationale pour la candidature UNESCO du patrimoine alimentaire alpin. Ils ont expliqué l'important projet de candidature à l'UNESCO et ont montré la voie à suivre pour l'inscription d'un programme multinational de sauvegarde du patrimoine alimentaire alpin au "Registre UNESCO des bonnes pratiques de conservation du patrimoine culturel immatériel". L'inscription au registre de l'UNESCO va contribuer de manière significative à la préservation des précieuses traditions alimentaires dans les Alpes, au bénéfice des producteurs, des communautés alpines et du développement régional dans tout l'arc alpin.

Lukas Kilcher, membre du conseil consultatif de CULINARIUM ALPINUM et directeur d'Agridea, a conclu le Forum en relevant l'immense trésor de produits régionaux et de traditions culinaires dont l'espace alpin dispose. "Il est très important de vivre, de sauvegarder et d'entretenir ces traditions, ainsi que de promouvoir un développement durable" a-t-il insisté. Lukas Kilcher s'est réjoui qu'avec le Forum, le Culinarium Alpinum ait réussi à créer une plateforme d'échanges unique et un réseau pour les acteurs des pays alpins intéressés par le dialogue et la coopération régionale et transfrontalière.

Le Forum Alp'24 s'est terminé par la remise du prix "Cercle régional" 2024 par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et le Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO). Le SECO et l'OFAG récompensent ainsi tous les deux ans une région qui a particulièrement bien réussi à mettre en place des chaînes de création de valeur régionales de manière durable.

Contact et questions :

Andres Lietha, directeur de la fondation KEDA/Culinarium Alpinum, tél. : +41 79 633 91 21, e-mail : info@alp24.ch

Lukas Kilcher, membre du conseil de la fondation KEDA/Culinarium Alpinum, tél. : +41 79 567 67 34, e-mail : info@alp24.ch

Images:

Photo 1 : 106 participants de Suisse, d'Italie, d'Autriche et d'Allemagne ont échangé sur des thèmes liés au développement durable dans les Alpes lors du Forum international Alp'24 au Culinarium Alpinum dans l'église du monastère de Stans.

Photo : Vanesa Hardegger

Figure 2 : Les produits régionaux créent des liens culturels et sont d'importants moteurs de développement pour les régions alpines. Ils méritent donc d'être pris en considération et encouragés. C'est l'une des principales conclusions du Forum Alp'24. Photo : Vanesa Hardegger

Photo 3 : Avec le Forum Alp'24, le Culinarium Alpinum a créé une plateforme d'échanges et un réseau très remarqué pour les acteurs des pays alpins intéressés par le dialogue régional, transfrontalier et par la coopération entre eux. Photo : Vanesa Hardegger