



Origine
Diversité
Territoires

[LHAMO Tshering, TALBI Sarah, BANTACULO Karl,
KHAZZAKA Pierre]
[MSc Food Identity], [Francia]
Foro Origine, Diversité et Territoires
[Taller n°1], [Sesión n°3]



Recomponer los sistemas alimentarios territorializados frente a las crisis: Papel de los sectores de las IG y otros enfoques de etiquetado (SIPAM, UNESCO, marcas territoriales o Parque)

El documento se centra en estudiar cómo la pandemia de COVID-19 ha afectado específicamente a la cadena de suministro de alimentos (FSC) de los productos de las indicaciones geográficas de las marcas de terruño, las marcas territoriales o el etiquetado territorial (SIPA, UNESCO, parques regionales) con directrices estrictas y cómo han respondido a la pandemia las diferentes partes interesadas de la FSC y analizar y comparar sus estrategias de afrontamiento. La primera parte del documento detalla la alteración del comportamiento de los consumidores y la incorporación de nuevas tendencias de mercado para hacer frente a la crisis, con algunos efectos en el sector turístico, así como las nuevas tendencias de mercado. En la segunda parte, el informe destaca los aspectos de resiliencia y las contramedidas adoptadas por las explotaciones agrícolas y las empresas alimentarias para adaptarse a la pandemia, con la indicación del papel de las etiquetas de calidad y los enfoques territoriales en el desarrollo rural.

Por último, la investigación describe diferentes estrategias de productos muy distintos de cuatro continentes. Un producto de larga conservación como el famoso tequila faous de Jalisco en México, una producción estacional como el té Rooibos de la región de Cederberg en Sudáfrica, y un producto perecedero, el queso de leche de yak Zoedue de Bután que se compararía con los productos de la zona urbana; un producto de lujo que se vende en mercados lejanos como la carne de vacuno de Kobe de Japón, un producto de alimentación diaria; el baklava de pistacho de Antep de Turquía que también está fuertemente vinculado al turismo y un tipo de producción continua; el chocolate de Modica de Sicilia en Italia.

Las partes interesadas y los expertos de cada sector serán entrevistados mediante una entrevista semiestructurada a través de herramientas de videoconferencia. También se administrará una encuesta de tipo autocumplimentado en varios idiomas. Los datos se analizarán en consecuencia. Además, se tendrá en cuenta el sesgo del estudio, así como los valores éticos relacionados con el consentimiento y el tratamiento de los datos.

Palabras clave: Indicaciones geográficas, Crisis sanitaria, Estrategias de mitigación, Cadena alimentaria, Pandemia

Referencia bibliográfica

Kumar, P., & Kumar Singh, R. (2021). Strategic framework for developing resilience in Agri-Food Supply Chains during COVID 19 pandemic. International Journal

Aday, S., & Aday, M. S. (2020). Impact of COVID-19 on the food supply chain. Food



Origine
Diversité
Territoires

[LHAMO Tshering, TALBI Sarah, BANTACULO Karl,
KHAZZAKA Pierre]
[MSc Food Identity], [Francia]
Foro Origine, Diversité et Territoires
[Taller n°1], [Sesión n°3]



Qualityand Safety, 4(4), 167-180.

Barman, A., Das, R., & De, P. K. (2021). Impact of COVID-19 in the food supply chain: Disruptions and recovery strategy. *Current Research in Behavioral Sciences*, 2, 100017. <https://doi.org/10.1016/j.crbeha.2021.100017>

Guégan, J.-F., Ayouba, A., Cappelle, J., & de Thoisy, B. (2020). Forests and emerging infectious diseases: unleashing the beast within. *Environmental Research Letters*, 15(8), 083007. <https://doi.org/10.1088/1748-9326/ab8dd7>

Kumar, A., Mangla, S. K., Kumar, P., & Song, M. (2021). Mitigate risks in perishable food supply chains: Learning from COVID-19. *Technological Forecasting and Social Change*, 166, 120643. <https://doi.org/10.1016/j.techfore.2021.120643>