

Adelaida Farfán Mendez, Ivana Mardešić
Adelaida.farfanmendez@fao.org, ivana.mardesic@fao.org
Spécialiste en agroécologie, Spécialiste en pastoralisme
Organisation des Nations Unies pour
l'alimentation et l'agriculture (FAO)
Journée scientifique de l'agroécologie
2024 Atelier n°3, Session n°1

Titre :

Une vue d'ensemble du projet "Animaux en territoires pour l'agroécologie : Contribution des approches de différenciation en production animale aux systèmes agroalimentaires durables et résilients" (AniTERRAE).

Résumé :

L'objectif principal du projet AniTerrAE, financé par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et lancé en 2022, est de piloter et d'adapter l'outil d'évaluation des performances de l'agroécologie (TAPE) de la FAO afin d'étudier la contribution des approches de différenciation sur la durabilité des systèmes agroalimentaires territorialisés animaux. Le projet est basé sur des études de cas menées dans huit pays différents (Argentine, Bhoutan, Brésil, Chine, Kenya, Tanzanie, Espagne et Suisse), quatre sous la direction de la FAO et quatre sous la direction de l'ODT. Il vise à produire une analyse transnationale qui permettra de formuler des recommandations à l'intention des institutions qui mettent en œuvre le processus de différenciation et des parties prenantes et producteurs locaux.

Le projet joue également un rôle essentiel dans l'amélioration du TAPE lui-même puisqu'il a été adapté aux différents contextes de manière participative, y compris une version pilote adaptée aux systèmes pastoraux du Bhoutan, du Kenya et de la Suisse. Les résultats de cette version pilote serviront de base à une version plus consolidée du TAPE incluant tous les systèmes de production. Le projet AniTerrAE implique des partenaires locaux et des universitaires pour garantir l'intégration des résultats dans les dialogues nationaux et la diffusion scientifique.

Les approches de différenciation sélectionnées pour les huit études de cas étaient basées sur l'existence d'un "produit de qualité lié à l'origine" (PLO) dans une certaine zone géographique. Les PLO - également appelés "produits de terroir" - se distinguent des produits comparables par leur identité locale et leur typicité en raison de leur lien avec le terroir. Le terroir est constitué des multiples interactions au sein d'une zone géographique spécifique entre les acteurs locaux et leur environnement au fil du temps (FAO, 2012).

Au cours de cette présentation, une vue d'ensemble des huit études de cas sera introduite et des remarques générales sur les mises en œuvre de TAPE au Bhoutan et au Brésil seront discutées.

Au Bhoutan, l'utilisation de TAPE a ciblé deux villages de l'est du pays, au pied de l'Himalaya. La région abrite des éleveurs de yaks semi-nomades qui produisent un fromage fermenté spécifique appelé Zoedue (Wangchuk, 2022). Ce fromage est réputé pour sa

La production exclusive dans la région, les qualités caractéristiques liées au terroir de la région et les traditions de transhumance. Dans les deux régions, le système évalué a obtenu de bons résultats pour tous les éléments de l'agroécologie (CAET), ce qui indique une mise en œuvre solide des principes agroécologiques. L'étude de cas met en évidence la dépendance économique à l'égard du système basé sur l'élevage, la taille des troupeaux et des pâturages étant positivement corrélée aux performances agroécologiques. Toutefois, les éleveurs sont confrontés à de nombreux défis, notamment à des restrictions de plus en plus importantes concernant le droit aux pâturages appartenant à l'État, qui constituent les principales ressources alimentaires pour les yaks (Namgay et al., 2021). Les droits d'utilisation sont hérités et ceux qui n'ont pas hérité de droits sur suffisamment de pâturages pour couvrir leurs besoins doivent payer ceux qui les ont hérités (Wangdi & Norbu, 2018). Les problèmes liés à ce système de location découragent parfois les producteurs de poursuivre l'élevage de yaks et donc de produire ce fromage de haute qualité.

La mise en œuvre de TAPE au Brésil visait à analyser la relation entre le système agroalimentaire, les approches de différenciation et la transition agroécologique des producteurs de fromage artisanal Serrao (ASC) dans l'État de Santa Catarina. L'ASC est un fromage au lait cru emblématique au Brésil, non seulement pour ses caractéristiques organoleptiques, mais aussi pour l'histoire de ses racines. L'ASC est produit depuis deux siècles, ce qui explique qu'il existe plus d'un type de producteur de fromage serrano, mais une multiplicité de producteurs. Chaque "queijeria" a sa propre réalité, en fonction de sa dynamique locale. Des dynamiques qui permettent - ou non - sa transition agroécologique.

L'ASC montre comment la particularité du contexte des politiques publiques influence la transition vers l'agroécologie. La législation brésilienne et le contexte politique de la production artisanale de fromage au lait cru sont conçus pour maintenir, permettre et, dans de nombreux cas, limiter la transition vers l'agroécologie. Cependant, l'action collective est également un facteur clé de cette transition, et ASC illustre le rôle essentiel que peut jouer l'action collective. Ce fromage au lait cru bénéficie d'une variété d'approches de différenciation développées par les producteurs organisés de l'ASC : Indication géographique protégée (IGP) Campos de Cima da Serra, inscription au patrimoine culturel de Santa Catarina, marque territoriale "Sabor Serrano" et certificat d'identité et de qualité "Selo Arte". Toutefois, l'accès à ces démarches de différenciation n'est possible qu'après avoir passé les systèmes brésiliens d'inspection de la sécurité alimentaire (SIM, SIE, SIF, SISBI). Par conséquent, la grande majorité des producteurs restent dans l'informel.

Références bibliographiques (max 10)

Arellano Pineda, A. P., Campos, G. Z., Pimentel-Filho, N. J., Franco, M. et Pinto, U. M. (2021). Brazilian Artisanal Cheeses : Diversity, Microbiological Safety, and Challenges for the Sector. *Frontiers in Microbiology*, 12. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.666922>.

Cruz, F. T. Da, Menasche, R., Krone, E. E., Wagner, S. A. Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra : o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade. *Anais. IV Congresso de La Red SIAL*. Mar del Plata, Argentine. Outubro 2008.

Da Silva E Rocha, L., & Gomes Da Cruz, A. (2022). QUEIJOS ARTESANAIS BRASILEIROS : HISTÓRIA DO CONSUMO E ASPECTOS REGULATÓRIOS. *Alimentos : Ciência, Tecnologia E Meio Ambiente*, 3(1).

De Arruda Cordova, U., & Schlickmann, A. (2013). *Historia Catarina. Queijo Serrano, Identidade, Origines e Simbolismo : Vol. VII (50e éd.)*.

De Arruda Córdova, U., & De Fátima De Meira Batista Ferreira Schlickmann, A. (2015). A CONTRIBUIÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL E PRESERVAÇÃO DOS CAMPOS DE ALTITUDE DO SUL DO BRASIL. *Cadernos De Prospecção*, 8(1), 150–157. <https://doi.org/10.9771/s.cprosp.2015.001.017>

FAO (2012). *Identification des produits liés à l'origine et de leur potentiel de développement : Une méthodologie pour la inventaires inventaires participatifs*. Rome. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/bp117e>

FAO (2021). *TAPE - Outil pour l'évaluation des performances de l'agroécologie. Processus de développement et guide d'application. Version test*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb4706fr>

Namgay, K., Millar, J. E., & Black, R. S. (2021). L'avenir de l'utilisation durable* des ressources par les transhumants au Bhoutan : Pressions et politiques. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5, 618351. <https://doi.org/10.3389/FSUFS.2021.618351/BIBTEX>

Wangchuk, D. (2022). L'avenir de l'élevage de yaks et de la culture pastorale au Bhoutan : A case of the Brokpa herders of Merak and Sakteng. *Culture, Agriculture, Food and Environment*, 44(2), 110-119. <https://doi.org/10.1111/CUAG.12299>

Wangdi, S. et Norbu, N. (2018). De bonnes clôtures sont la clé d'une gestion durable des pâturages et d'une société pastorale harmonieuse de Merak et Sakteng au Bhoutan. *Pastoralisme*, 8(1). <https://doi.org/10.1186/s13570-017-0106-0>