

## Slow Food et le Secrétariat du Partenariat de la montagne vont renforcer les moyens d'existence des populations montagnardes

Le nouveau projet fera la promotion de la nourriture autochtone et du tourisme durable aux Philippines



Un agriculteur traverse un champ de riz dans la région de la Cordillère, aux Philippines.

**10 décembre 2018, Rome** - [Slow Food](#) et le [Secrétariat du Partenariat de la montagne](#), sous l'égide de la FAO, ont signé un accord afin d'améliorer les moyens d'existence des populations montagnardes, en prêtant particulièrement attention à la communauté montagnarde de la Cordillère aux Philippines.

L'Accord vient en prélude de la Journée internationale de la montagne - célébrée chaque année le 11 décembre et soulignant l'importance des montagnes pour les vies et les moyens de subsistance des populations.

Les deux organisations se sont engagées à renforcer les synergies existantes entre les produits alimentaires de la montagne et les services touristiques durables. Il s'agit

notamment de promouvoir des produits alimentaires de grande qualité et autochtones provenant de la montagne et d'aider les communautés montagnardes vulnérables à mieux tirer profit de la hausse de la demande pour des aliments de qualité, durables et équitables.

Le projet pilote - «*Nourriture & Tourisme pour le développement des montagnes*» - développé par le Secrétariat du Partenariat de la montagne, par Slow Food et par le Département du Tourisme aux Philippines, est au cœur du nouvel accord.

«Le projet a pour objectif de relier les petits producteurs aux fournisseurs de services touristiques, de les aider à promouvoir les produits de la montagne issus de la région de la Cordillère aux Philippines et d'aider les visiteurs à découvrir et à soutenir une biodiversité unique, à l'image du riz traditionnel», a indiqué M. Giorgio Grussu, Coordinateur de projets à la FAO.

«Le projet aidera également à protéger la nourriture autochtone, tout en stimulant l'économie locale, en faisant la promotion d'une agriculture résiliente face au climat et en générant davantage de revenus pour les communautés montagnardes de la Cordillère», a-t-il ajouté.

«Cette collaboration est un exemple de la manière dont la communauté internationale du développement pourrait tirer profit du tourisme durable en vue de renforcer la durabilité des systèmes alimentaires et de protéger la biodiversité agricole, tout en fournissant des alternatives et des stratégies indispensables pour les moyens d'existence des petits agriculteurs et les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire au niveau local, régional et mondial», a déclaré M. Paolo di Croce, Secrétaire de Slow Food.

Le projet s'appuie sur un Programme volontaire d'étiquetage des produits de la montagne (MPP), développé par le Secrétariat du Partenariat de la montagne et par Slow Food, en 2016. Le programme a pour ambition de promouvoir l'accès des petits producteurs montagnards situés dans les pays en développement aux marchés, leur permettant ainsi d'obtenir un prix équitable pour leurs produits et d'aider les consommateurs à faire leurs choix en toute connaissance de cause. Le programme s'inspire également de l'initiative Slow Food Travel, qui conçoit des itinéraires de voyage en mettant l'accent sur la culture locale et la diversité gastronomique.

### **La nourriture et le tourisme pour développer les régions montagneuses des Philippines**

«Le Département du tourisme philippin travaillera activement à développer et à mettre en œuvre un modèle touristique durable. Nous voulons promouvoir une approche qui va célébrer l'abondance et la beauté de nos montagnes et sensibiliser le public sur l'importance de préserver la biodiversité, les produits montagnards et l'héritage culturel», a souligné Mme Bernadette Romulo-Puyat, Secrétaire du Département du tourisme philippin.

La Cordillère est la région la plus montagneuse des Philippines. C'est aussi l'une des régions les plus pauvres et marginalisées du pays, avec des niveaux de pauvreté dépassant les 40 pour cent, soit deux fois plus que la moyenne nationale.

Financé par l'Italie, le nouveau projet sera mis en œuvre dans les provinces de Benguet et d'Ifugao dans la Cordillère et devrait bénéficier à plus de 800 000 personnes.

Les montagnes de la région renferment des rizières en terrasses uniques, dont celles d'Ifugao - reconnues comme faisant partie du patrimoine mondial de l'UNESCO et comme Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial (SIPAM) par la FAO.

Ces 100 dernières années, les rizières en terrasses d'Ifugao ont fourni un vaste éventail de biens et de services - des aliments, du bois et de l'eau. Mais depuis peu, ces terrasses sont sous pression - souffrant des effets négatifs du changement climatique, de la dégradation environnementale, du développement désordonné et de négligence.

Le projet aidera à identifier les produits montagnards de grande qualité tels que le riz d'Ifugao, à les intégrer au programme d'étiquetage volontaire pour les produits de la montagne, à former des petits producteurs aux pratiques agro-écologiques et à celles appliquées par Slow Food et les soutiendra dans la commercialisation de leurs produits, en les reliant aux fournisseurs de services touristiques, aux chefs, aux entreprises alimentaires spécialisées et aux points de vente présents sur l'ensemble du territoire philippin.

Nombreux sont les produits de qualité et issus du patrimoine alimentaire à être menacés dans la région de la Cordillère.

Selon Slow Food-Arche du goût, un catalogue recensant tout le patrimoine alimentaire menacé à travers le monde, 62 produits philippins seraient concernés, dont certains provenant de la Cordillère. Il s'agit notamment de l'Ayusip (des baies sauvages), du vin de riz Baya, du café Benguet, de l'Alingo/un cochon noir originaire de la Cordillère, du riz Imbuucan/Tinnawon, du riz Ifugao Diket/Ingapur, du gingembre sauvage LuyingDilaw/Coing, du vinaigre Nipa/Sukang Nipa - tous ces aliments proviennent des provinces ciblées par le projet.

Les Cordillères abritent également des plantes sauvages utilisées dans la médecine chinoise telles que l'herbe de Sarcanda Glabara ou Gipah, connue pour ses propriétés anti-inflammatoires et détoxifiantes.