



UNE AUTRE ALIMENTATION
EST POSSIBLE !

Aliments en Europe
Rencontre du 19 au 22 de septembre 2001
TERUEL

<http://teruel2001.iscool.net>

INTRODUCTION

De nombreuses organisations européennes, dont les activités se développent dans le domaine du développement rural et de l'agriculture durable, s'inquiètent des dernières tensions survenues dans le secteur agroalimentaire. Ces événements ont pris de court les systèmes actuels de sécurité alimentaire des pays membres de l'Union européenne elle-même. Ils ont ainsi mis en lumière le faible contrôle des consommateurs et le rôle négatif qu'a joué la transposition automatique des schémas industriels au secteur alimentaire, ne prenant pas en compte le rôle de la nature, des producteurs de matières premières et des consommateurs. Il est même permis de penser que la crise actuelle fait partie de la crise générale de la politique agricole et alimentaire. Le fléchissement agroalimentaire des années 80 et la recherche d'un nouveau rôle du monde rural dans les pays développés n'ont toujours pas trouvé de réponses un tant soit peu cohérentes.

Certaines des composantes des tensions actuelles sont indiquées ci-après :

- Une forte dissociation entre producteurs de matières premières et consommateurs d'aliments, accompagnée d'une dévalorisation consécutive du monde rural. Ce clivage entraîne un partage accru du rôle mondial entre pays producteurs de matières premières et pays industrialisés, comportant un éloignement des consommateurs par rapport à la nature et des territoires où démarre le processus alimentaire. La nature apparaît ainsi comme un espace virtuel fantastique à laquelle l'être humain semble ne pas prendre part .

- Les économies d'échelle et les politiques de réduction de coûts basées durant ce siècle par la mise en place de technologies de production nous ont conduit à un modèle de centralisation urbaine. Ce dernier apparaît inharmonieux vis à vis de la nature, car il accentue les déséquilibres territoriaux et porte atteinte à la santé psychique, physique et environnementale.

- L'introduction de certains critères scientifiques et technologiques dans la production d'aliments, faiblement critiqués au niveau social, scientifique et technique, et ayant pour objectif de concurrencer sur le plan économique d'autres producteurs agroalimentaires, donne lieu à des états de panique généralisés et de faillite d'importants secteurs du système agroalimentaire. Les producteurs du milieu rural et les citoyens par le biais de leurs impôts, sont ceux qui sont le plus lésés (vaches folles, dioxines, le maïs Star Link génétiquement modifié).

- Divergence d'intérêts des différents acteurs de la production alimentaire. La faible intégration entre paysans, industries de transformation, grossistes, distributeurs et consommateurs sont à l'origine d'un antagonisme croissant entre le début et la fin de la chaîne alimentaire, comportant une diminution croissante de la qualité des aliments qui sont fournis à la plupart des consommateurs et une dévalorisation du rôle du milieu rural et de la nature au début de la chaîne de production des aliments.

- Concentration d'entreprises dans le secteur de la transformation et de la distribution d'aliments qui rend difficile le contrôle social et public de la chaîne alimentaire, tant en ce qui concerne la production elle-même que les informations et la publicité relatives à ces aliments.

- Forte érosion culturelle qui se manifeste par la perte de certaines habitudes alimentaires (régime alimentaire), par l'appauvrissement de la composition alimentaire (homogénéisation des composants, méthodes d'élaboration et de conservation) et des matières premières qui entrent dans le cycle de production.

- Tendence accrue à individualiser la prise d'aliments entraînant ainsi une perte de l'identité sociale qui permettrait d'améliorer la capacité des consommateurs à critiquer la chaîne alimentaire.
- Baisse des niveaux d'éducation gastronomique, culinaire, nutritionnelle et diététique de la plus grande partie de la population. Ceci est plus marqué chez les jeunes voués à une standardisation imposée par la « civilisation du vite-fait » et de la « restauration rapide »..
- Manque d'harmonisation législative au niveau européen, aussi bien pour ce qui a trait aux aspects touchant à la sécurité hygiénico-alimentaire, qu'aux caractéristiques que doivent posséder les organismes de contrôle dans les pays membres de l'Union européenne.

Cependant, en dépit d'un contexte actuel assez sombre du secteur alimentaire, on voit émerger le fruit du travail et les initiatives de diverses organisations travaillant depuis plusieurs années à la défense des droits du consommateur y du producteur, à la promotion de systèmes de production, distribution et de consommation plus durables dans un objectif de recherche et de construction d'alternatives viables aux modèles agricoles et alimentaires productivistes actuels.

Pour ces raisons, un collectif d'organisations européennes a cru opportun de convoquer la rencontre " UNE AUTRE ALIMENTATION EST POSSIBLE" - ALIMENTS en EUROPE à Teruel (Espagne) du 19 au 22 septembre 2001.

Ces organisations européennes parmi lesquelles se trouvent la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme (FPH-France, <http://sentenext1.epfl.ch/fph/>), le Centre des Initiatives pour la Valorisation de l'Agriculture et du Milieu Rural (CIVAM – France, <http://www.civam.org/>), In Natura (Hollande- <http://www.in-natura.org/>), East Anglia Food Links (Grande Bretagne, <http://www.eafl.org.uk>) et CERAI (España - Centre d' Etudes Rurales et d'Agriculture Internationale - <http://cerai.iscool.net>) ont manifesté leur volonté de participer activement à cette rencontre. Cette rencontre vise à dynamiser et à accroître le rôle des organisations sociales dans la mise en place d'un système alimentaire qui rehausse le niveau d'intégration, le contrôle social et le niveau de revalorisation du milieu rural dans les processus de globalisation mondiale des marchés.

OBJECTIFS À ATTEINDRE

Une grande partie de la population, la grande majorité, dans les pays industrialisés prend un repas trois fois par jour. Ces pays, qui possèdent les revenus par tête les plus élevés du monde et des niveaux d'infrastructures plus qu'acceptables, ont une population qui achète et consomme des aliments de plus en plus dépourvus de couleur, d'odeur et de goût.

La mauvaise alimentation, connue populairement sous le nom de « mal-bouffe » est en train de « démocratiser » la population. Et en matière de mauvaise alimentation, nous visons à aller au-delà des délits qui attentent à la santé de l'homme telle que les cas des poulets nourris avec des aliments contenant des dioxines ou des vaches dites « folles » qui transmettent leur maladie aux êtres humains. Ce sont-là des actes qui peuvent revêtir un caractère pénal et criminel et qui sont le fruit d'un modèle de production tout simplement aberrant. Dans certains pays européens, ce modèle a eu l'aval du gouvernement, bénéficiant d'une certaine tolérance dont il est fait régulièrement écho dans les pages des journaux.

Parler d'alimentation, c'est parler des fraudes dont est victime le consommateur qui, bien souvent, est trompé parce qu'on lui refille, de manière symbolique « un chat à la place d'un lièvre ». C'est parler du droit du citoyen à savoir que ce qu'il achète dans une grande surface, dans un supermarché ou dans le magasin du coin de rue est un produit qui soit bon pour sa santé, le nourrisse et lui permette de développer de manière positive le sens du goût.

C'est renouer avec la grande tradition de l'humanité qui consiste à utiliser les matières premières dont la nature fait cadeau à tous et qui, au cours des générations, ont enrichi l'histoire orale ou écrite de la bonne cuisine. Cette unicité ne doit pas être vue à travers l'homogénéité mais à travers la diversité.

Parler d'alimentation, c'est discuter et réfléchir sur les politiques publiques nutritionnelles qui sont mises en œuvre dans les crèches et dans les lycées, dans les éconòmats et les restaurants d'entreprise et sur les lieux de travail, dans les hôpitaux, les maisons de retraite, etc.

C'est parler également, à la base du processus, de la production, du paysan, de ses connaissances des cultures traditionnelles, de la biodiversité, de l'exploitation familiale, de celle de l'agriculteur en définitive, qui produit non seulement pour donner à manger à ses concitoyens mais pour leur apporter la satisfaction.

La petite révolte à laquelle on a assisté en France contre la consommation de viande aux hormones et pour la défense de la production alimentaire de qualité, a fait place à un véritable choc européen.

Les schémas en vigueur ont été chamboulés et nous sommes plusieurs organisations à réclamer la mise en place obligatoire d'une plus grande intégration au niveau de la production - transformation - élaboration - conservation - stockage - distribution et consommation de matières premières. Un renforcement de la démocratisation dans les organismes chargés de la certification, du contrôle et de la sécurité alimentaire. Une harmonisation sans délai au niveau européen de la législation en matière alimentaire. Une agence européenne assurant non seulement une fonction de conseil scientifique et technique mais également une fonction d'exécution, et qui devrait rendre compte de ses activités devant le parlement européen. Nous réclamons que soit mise en jeu la responsabilité de certains gouvernants qui ont fait passer des intérêts économiques sectoriels ou nationaux avant la santé de leurs propres citoyens et de ceux de l'Union européenne.

Or, aussi bonnes que soient les intentions de développer une autorité alimentaire en Europe, nous devons signaler que toute politique qui n'est pas liée aux intérêts de la majorité de la population et de la nature au sein de laquelle nous évoluons, est vouée à l'échec et à un contrôle stérile. Nous ne critiquons pas la création de l'organisme nommé Agence de Sécurité alimentaire qui renforce l'assistance fournie à la Commission européenne et au Conseil des Ministres de l'Union européenne. Toutefois, les problèmes qui touchent les citoyens ne doivent pas être réglés dans des sphères inaccessibles, en alléguant qu'il est difficile de comprendre les termes scientifiques ou techniques.

Nous pensons qu'il faut résoudre les problèmes structurels et sociaux qui facilitent les voies d'intégration entre production - élaboration et distribution. L'intégration concourt à faire connaître et à développer des aliments plus sains, plus traçables et plus sûrs, plus diversifiés, plus diététiques et plus nutritifs. De même, l'intégration doit faire rentrer dans ses coûts le relèvement du niveau de préservation du milieu naturel, de la protection de l'environnement, du bien-être des animaux et une amélioration de la santé physique, sociale et mentale des citoyens. De même, l'intégration doit faciliter l'établissement d'un bon rapport qualité- prix et limiter la spéculation, en évitant la dualité en matière alimentaire. Certaines démarches ont été faites dans des pays comme le Danemark ou encore certains changements ont déjà été soulevés en Allemagne.

Nous pensons que certains gouvernements, certaines organisations sociales, certaines organisations de producteurs et de consommateurs et différentes personnalités à l'échelon européen, se sont mis en marche pour travailler dans une nouvelle direction pour la production d'aliments. Nous voulons ici leur lancer un appel

afin qu'ils relayent l'invitation au rendez-vous de Teruel au mois de septembre 2001. La voie ouverte ne s'arrêtera pas à Teruel. Elle ne sera que le début d'un ensemble d'initiatives visant à atteindre une série d'objectifs comprenant, entre autres, les objectifs suivants :

1. OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Cadre local et territorial

- Valoriser le rôle du milieu rural dans une production d'aliments plus sains, plus diversifiés et plus salubres. Promouvoir des initiatives productives et commerciales favorisant la diversification alimentaire et la préservation du milieu naturel et de l'environnement..
- Assurer la promotion de la diversité alimentaire et gastronomique.
- Assurer la promotion de l'intégration entre les producteurs agroalimentaires dans le système alimentaire des matières premières, la transformation, le stockage et la distribution.

Cadre citoyen

- Élargir le cadre du débat (alimentation – qualité et santé) et le diffuser dans les médias de chaque pays et de chaque région, afin d'informer la société qu'il peut y avoir des alternatives au système alimentaire actuel.
- Relever le niveau d'éducation alimentaire au sein de la population, notamment chez les enfants, les jeunes et les milieux les plus démunis.
- Dynamiser et accroître le rôle des organisations sociales dans la mise en place d'un système alimentaire qui relève le niveau d'intégration, le contrôle social et de revalorisation du milieu rural dans les processus de globalisation mondiale des marchés.

Cadre européen

- Apporter son soutien à la création d'un observatoire alimentaire européen au sein d'un réseau européen qui renforce une agriculture multifonctionnelle (REDAM).
- Créer un réseau européen de foires et d'événements gastronomiques visant à favoriser la rencontre entre aliments et entre cultures et à montrer la diversification et la richesse de l'Europe.
- Présenter des recommandations à la Commission européenne quant à la prise de mesures en vue d'améliorer la qualité alimentaire et d'harmoniser la législation.



2. OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

- Identifier les facteurs de levier et conditions (acteurs sociaux, politiques publiques, initiatives...) qui favorisent les changements vers des systèmes d'alimentation durables.
- Encourager les échanges d'expériences et d'idées afin de stimuler la prise d'initiatives des organisations civiles, sociales et de consommateurs pour la défense et l'amélioration de leur alimentation.
- Former et informer le consommateur et le producteur des rapports entre la production, la distribution et la consommation qui peuvent être durables.
- Elaborer une Charte Alimentaire Européenne qui encourage une gastronomie basée sur des aliments de qualité, élaborés à partir d'initiatives qui prennent en compte l'intégration du système alimentaire, le contrôle de la qualité, la préservation de l'environnement et en laquelle chaque consommateur et citoyen puisse se reconnaître.
- Entamer des actions juridiques, civiles et pénales contre les gouvernements, les personnes physiques et morales qui, délaissant leurs responsabilités, commettent des actes qui portent atteinte à la santé des habitants de l'Union européenne.

POURQUOI À TERUEL ?

Teruel est une province espagnole située au sud de l'Aragon et près de la côte méditerranéenne. Son territoire est pratiquement dépeuplé. L'effondrement démographique de la province est évident, comme le montrent les chiffres suivants :

POPULATION TOTALE OFFICIELLE 1998

	HUESCA	TERUEL	ZARAGOZA	ARAGÓN	ESPAGNE
Nombre d'Habitants	204.956	136.840	841.438	1.183.234	39.852.651
Densité de population	13,12	9,25	48,71	24,81	74,99



Près de 35.000 habitants de moins de 25 ans doivent assurer l'avenir d'un territoire de 14.798 Km². Autour de cette province, on trouve d'autres territoires tout aussi dépeuplés appartenant aux provinces de Valence, Castellon et Tarragone dont les côtes sont fréquentées annuellement par des millions de touristes venus d'Europe et d'autres régions du globe.

On réclame désormais pour Teruel un autre modèle de développement qui tienne compte de la durabilité et de la diversification des activités réalisées sur le territoire. Situé dans la partie sud-occidentale de l'Europe et marqué par de forts contrastes climatiques et géographiques, ce territoire accueille les cultures méditerranéennes du Pays valencien et les cultures plus continentales d'Aragon et de Castille.

Divers programmes Leader sont développés sur le territoire de Teruel et dans les provinces limitrophes (Maestrazgo, Daroca Calamocha, Rincón de Ademuz, etc.). D'autres programmes Life et de mesures agroenvironnementales tentent de préserver des espaces naturels protégés comme celui de la Lagune de Gallocanta. Divers programmes de protection et de promotion de sa tradition alimentaire ont été ou sont en train d'être mis en œuvre (Jambon de Teruel, Pêche de Calanda, Huile du Bas Aragon). D'autres programmes essaient de revaloriser le patrimoine historique et artistique de Teruel comme celui de l'UNESCO qui a inscrit sa capitale Teruel au patrimoine de l'humanité en raison de la singularité de l'art mudéjar que l'on trouve dans ce chef-lieu de province.

L'étude présentée au mois de septembre 2000 par Mario Pezzini, responsable de la division Analyse territoriale du Service de Développement territorial de l'OCDE, intitulée « Examen territorial de l'OCDE – Teruel : une région rurale », a mis en évidence que l'amélioration de l'industrie alimentaire et le développement d'une stratégie pour un tourisme rural durable, en tirant partie des ressources naturelles et culturelles d'une grande partie de la province, sont les deux moteurs que Teruel doit mettre en marche pour parvenir à endiguer le déclin socio-économique.

Nous pensons que le défi posé par Teruel fait partie de la recherche d'un nouveau modèle de développement rural, humain, territorial et alimentaire en Europe, qui permettra aux citoyens de rechercher leur propre espace dans un monde ouvert, étranger à l'homogénéisation et à la standardisation imposée dans les grandes né-

gociations de l'Organisation mondiale du Marché où les grands pouvoirs économiques dictent l'avenir sans tenir compte de la participation politique et sociale nécessaire des citoyens.

Nous pensons que, nous, citoyens européens et acteurs qui aspirons à un développement rural meilleur et plus équilibré, devons mener des recherches, une réflexion, débattre et informer sur la problématique du monde rural en liaison avec le système alimentaire.

Des initiatives existent d'ores et déjà et reflètent une volonté de changement qui nous pousse à convoquer cette première rencontre, simple, modeste mais ambitieuse pour suivre une démarche que bon nombre d'entre nous avons entreprise. Unir nos efforts et nos espoirs pour ouvrir une nouvelle voie, telle est la raison qui nous conduit à convoquer cette rencontre à Teruel.

L'ÉVÉNEMENT TERUEL 2001

1. UNE RENCONTRE POUR LE DÉBAT : TABLES RONDES ET ATELIERS

Du 19 au 22 septembre, près de 100 personnes venues de divers pays européens et de différents coins d'Espagne et du monde se rendront à Teruel pour réfléchir et débattre sur l'alimentation en Europe et sur les effets que les politiques actuelles (processus de globalisation, marchés toujours plus vastes) provoquent sur les producteurs, les consommateurs et la société en général.

On compte parmi les invités à cette Rencontre :

- Des hommes politiques et des techniciens à différents échelons (U.E., échelon national,...).
- Des représentants d'organisations vouées à l'agriculture durable et au développement rural
- Des fonctionnaires (agriculture, santé, recherche, éducation...).
- Des agriculteurs, des pêcheurs et des éleveurs.
- Des journalistes spécialistes de questions agricoles et alimentaires.
- Des cuisiniers et responsables de restauration collective.
- Des professionnels de la Santé : médecins, nutritionnistes...
- Des professionnels de la filière agroalimentaire : transformation et distribution.
- Des représentants des Organisations de consommateurs.
- Des représentants des Organisations de Jeunesse.
- Des ONG et des groupes culturels.

Le projet repose sur la discussion à partir d'expériences concrètes préalablement identifiées qui se sont déroulées ou sont en train de se dérouler dans différents pays du monde.

La rencontre se base ainsi sur trois types d'activités qui permettront un meilleur échange et faciliteront le débat et la formulation de propositions:

- des tables rondes en séance plénière dans le but de partager des expériences illustratives présentées par des acteurs sociaux de différents pays.

- des visites à différents lieux de la province de Teruel et Valencia ayant une expérience sur le thème alimentaire (Alimentation, Territoire, Education, Biodiversité, Transformation)

- des ateliers en groupes de 25 personnes dans le but d'échanger des réflexions et formuler des propositions

Les langues officielles de la rencontre sont l'espagnol, l'anglais et le français, un service de traduction simultanée étant assuré dans les séances plénières et les ateliers.

En outre, on cherche à organiser en une rencontre de producteurs locaux alimentaires dans le cadre de la Foire au Jambon et aux Produits alimentaires de Qualité de Teruel, événement très renommé en Aragon. Cette rencontre a pour objet d'étudier la possibilité de mettre en place une stratégie de distribution d'aliments qui privilégie les aliments sains, diversifiés et de qualité de l'Europe toute entière, en promouvant le partenariat européen et la création d'une marque communautaire de qualité qui préservera la culture des différents territoires.

THEMES DU DEBAT

Reunions plénières

1er Table Ronde : Dimension de l'actuelle crise alimentaire

- . Agriculture / Pêche et production d'aliments de qualité.
- . Dimension de l'actuelle crise alimentaire européenne.
- . Politiques nationales qui favorisent les producteurs.
- . Biodiversité face à la standardisation : OGM, biotechnologie, et sécurité / innocuité des aliments. Législation européenne.
- . Rôle des consommateurs dans le contrôle alimentaire.

2ème table ronde : Restauration collective

- . Où et comment les aliments sont-ils ingérés ? Les habitudes alimentaires.
- . Repas pris dans des centres publics (hôpitaux, lycées, ...) et critères de choix : budget, santé et équilibre nutritionnel.
- . Complexité alimentaire : secteurs jeunes, immigration et multiculturalité.
- . Rôle divulgatif et formatif de ces centres: exemples d'initiatives
- . Cuisine, habitudes alimentaires et restauration collective

3ème table ronde : Politiques publiques nutritionnelles

- . Politiques nutritionnelles dans l'Union Européenne
- . Dualité alimentaire et comment garantir l'accès à une alimentation de qualité
- . Alimentation et milieu naturel
- . Contrôle publique alimentaire et responsabilités.
- . La qualité alimentaire et l'Organisation Mondiale du Commerce.

Ateliers

Atelier 1: Éducation alimentaire

- . Éducation pour la consommation : Méthodes ou stratégies pour la formation et l'information chez les enfants et les adultes.
- . Formation pour la production de qualité. Artisanat, grande production et la remise de métier au goût du jour.
- . Médias, publicité et éducation alimentaire.

Atelier 2: Produit, territoire, traçabilité et tradition alimentaire

- . Identification produit et terroir.
- . Traçabilité et responsabilité du producteur.
- . Erosion génétique, culturelle et gastronomique
- . Marchés locaux et liens entre villes et campagnes

Atelier 3: Intégration entre la production, et la distribution des aliments

- . Organisation de la production et de la consommation face aux grands défis de l'alimentation
- . Intégration dans le cycle alimentaire (production agricole et de l'élevage, transformation, stockage, distribution, cuisine et prise d'aliments).
- . Systèmes de distribution alternatifs et segmentation du commerce. Cooperatives de consommateurs et alliances entre producteurs et consommateurs.

Atelier 4: Biodiversité, Nature et Alimentation

- . Agriculture biologique
- . Promotion de la consommation de produits biologiques
- . L'industrie agro-alimentaire et conservation du milieu naturel
- . Espaces naturels protégés et production d'aliments.

2. VISITES GUIDÉES

Au cours de la rencontre, on alternera temps de travail en réunion plénière ou atelier avec des visites à différents endroits de la province de Teruel et de Valencia dans le but de découvrir les expériences qui y sont menées. Elles pourront alimenter le débat collectif, l'échange et la réflexion sur les thèmes que la rencontre prétend aborder:

Les visites auront lieu à :

ALCAÑIZ

Visite de plantations et coopératives de l'appellation d'origine "Pêche de Calanda" et d'oliveraies et huileries de l'appellation d'origine "Huile d'Olive du Bas Aragon" . (D:O:P: : Denominación de Origen Protegida)

<http://www.aragon.net/aragon/web/municipios/alcaniz.htm>

RUBIELOS DE MORA

Visite d'un séchoir à jambon de l'appellation d'origine Jambon de Teruel.
 Visite de l'élevage de sélection de porc destinés à l'élaboration du jambon de Teruel
<http://www.aragonesasi.com/teruel/rubielos..htm>

FUENTES CALIENTES

Visite d'exploitations agricoles coopératives en agriculture biologique.
<http://www.aragonesasi.com/teruel/fuentesc.htm>
<http://www.aragob.es/agri/surcos/72/leader.htm>

CASTIELFABIB

Visita de l'auberge Los Centenares que integre sa production biologique à sa cuisine et favorise la récupération de variétés autochtones.
 Visite d'une distillerie de plantes aromatiques en agriculture biologique.
<http://www.rincondeademuz.com>



PROGRAMME DE LA RENCONTRE

18 septembre

Accueil et nuit a l'hotel Reina Cristina (TERUEL)

19 septembre (mercredi)

8h30-9h30 Accueil des participants et remise de documentation.

9h30 Ouverture des journées. Introduction

10 h Première table ronde

Solutions pour l'actuelle crise alimentaire

13h30 Déjeuner

15h30 Depart pour les lieux de visites (2 groupes de 50 personnes)

Premier groupe

17,30h Calanda: visita DOP "Pêche de Calanda"

18,30h Alcañiz: visite du Conseil Regulateur de l'Appellation D'Origine (DOP)

Huile d'Olive du Bas Aragon: Panel de degustation.

20,30 h. Diner: produits régionaux

22,30h Retour a Teruel

Deuxieme groupe

16,30h Mora de Rubielos: visite d'élevage de sélection et de production de porc pour la DOP "Jambon de Teruel"

19,30 h. Visite d'un séchoir a Jambon

20,30 h. Diner: produits régionaux

22,30h Retour a Teruel

20 septembre (jeudi)

9,30Deuxième table ronde

Restauration collective

11,00Café- En-cas

11,30 Fin de la Table Ronde 2

13,00Déjeuner

15,00 Ateliers

18,30Visite de ferme agrobiologique a Fuentes Calientes

21,30Diner à base de produits biologiques

21 septembre (vendredi)

- 9,30Troisième table ronde
Politiques publiques nutritionnelles
 11,00Café- En-cas
 11,30Fin de la Table Ronde 3
 13,00Déjeuner
 15,00Ateliers
 18,30Activités opcionelles:
 - Atelier sensoriel sur les vins dans le cadre de la Feria du jambon
 - Visite du Rincón de Ademuz: plantes aromatiques et médicinales biologiques...
 21,30Diner international organisé para le Comité de la Feria du Jambon

22 septembre (samedi)

- 9,30Ateliers
 11,30Café- En-cas
 12,00Restitution des ateliers et conclusions
 13,30Clôture de la rencontre
 14,30Déjeuner

Visite de Teruel l'après midi et fete en soirée.

RESULTATS ESCOMPTES

L'un des objectifs de cette rencontre est de déssectorialiser le débat, en l'élargissant à tous les secteurs concernés de près ou de loin par l'alimentation. La confrontation et l'échange entre professionnels et personnes privées que rapproche une même préoccupation en ce qui concerne la question alimentaire pourra permettre de lancer une réflexion pluridisciplinaire et transversale sur la thématique rurale en général.

La rencontre de Teruel se veut un point de départ pour renforcer à moyen et long terme un réseau européen de réflexion et d'échange d'expériences qui propose des alternatives et des propositions pour un monde rural européen et pluriel, fondé sur une agriculture durable et multifonctionnelle : REDAM (Réseau Européen d'Agriculture Multifonctionnelle). Ce réseau poursuivra son travail d'échange sous les formes appropriées et le concrétisera en 2002 par une rencontre en France.

En outre, cette rencontre vise à intensifier les liens entre des régions européennes par cet échange d'expériences et à maintenir des contacts par des échanges et des projets transnationaux et à proposer, entre autres, un réseau commercial de produits de qualité.

Le travail d'information auprès de la société et des consommateurs avant et pendant la rencontre implique des résultats en termes de prise de conscience de l'opinion publique. Cette dernière doit encourager l'établissement d'une démarche européenne active, force de discussion et de proposition pour l'avenir rural et alimentaire européen.

ORGANISATION DE LA RENCONTRE

1. ORGANISATION CONVOCANTE

Le CERAI (Centre d'Etudes Rurales et d'Agriculture Internationale) est une Organisation Non Gouvernementale de Développement indépendante et spécialisée dans l'agroécologie et dans le développement rural durable. Il est né au sein de l'« Universidad Politécnica de Valencia » (Université polytechnique de Valence) et a vu le jour en 1994. Actuellement, il couvre à l'ensemble du Territoire Espagnol.

CERAI

C/ Conde de Montornés, 28-1º

E-46003 VALENCIA

tel: + 34 96 352 18 78

fax : +34 69 352 25 01

E-mail: cerai@nexo.net

[http:// www.cerai.es](http://www.cerai.es)

Contact: Marina GUEDON (mguedon@mag.upv.es)

2. ORGANISATION DIRECTIVE ET EXECUTIVE

Pour l'organisation de cet événement, 2 comités d'organisation seront créés :

1. Comité directif européen

Cette équipe intègre les personnes des différentes organisations européennes qui promotionnent la rencontre. Ce comité aura un rôle de soutien pédagogique de la rencontre: définition des orientations, activités internationales, profil et sélection des participants, promotion de l'évènement dans leurs pays respectifs.

EAFL (Liens entre les aliments de l'East Anglia) - Royaume Uni

Compétences: - organisation de marchés de producteurs
- création de réseaux coopératifs de distribution
- agriculture biologique
- formation de producteurs

Contact : Clive Peckham

EAFL

49 a High St Watton, Thetford, Norfolk, IP256AB, UK

tel:+ 44 19 53 88 92 00 fax: + 44 19 53 88 92 22

eafl@gn.apc.org



FNCIVAM Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour la Valorisation de l'Agriculture et du Milieu rural (France)

Compétences: - organisation de producteurs et commercialisation de produits de la ferme
- agriculture biologique

Contact: Bernard Xueref
FNCIVAM
140, rue du Chevaleret
F-75013 PARIS
tel : +33 1.44.06.72.50 fax : +33 1.44.06.72.52
FNCIVAM@globenet.org
<http://www.civam.org/>

IN NATURA - Pays Bas

Compétences: : - services verts et paysagers

Contact: Arie Van Der Brand
Dorpsweg 8
NL-17M RJsensbroek
tel: +31 226 45 20 87 fax: +31 235 42 24 82
avdbrand@multiweb.nl
<http://www.innatura.org/>

FPH (Fondation pour le Progrès de l'Homme) - France

Compétences: - appui apporté à la structuration du monde rural
- appui à l'échange et la création de réseaux pour la recherche de modèles sociaux durables.

Contact: Françoise Macé
FPH
38, rue St Sabin
F-75011 PARIS
tel: + 33 1 43 14 75 00 fax : + 33 1 43 14 75 99
fmace@fph.fr
<http://sentenext1.epfl.ch/fph/>,

2. Comité exécutif local.

Composé d'une équipe de professionnels espagnols du secteur de la production alimentaire, représentant des consommateurs, administrations publiques et de la représentation de l'équipe technique responsable du développement de ce projet. Ce comité aura pour fonction d'assurer la coordination, la recherche de financement, l'invitation des participants, les relations avec les organisations internationales, l'animation des pages web, de la communication et de la correspondance ainsi que de la préparation et organisation logistique de la rencontre au niveau local. Sa composition est la suivante:

· **Jorge Hernández Esteruelas.**

Ingénieur Agronome, membre du Conseil d'Administration du Centre d'Etudes Rurales et Agriculture Internationale (CERAI) et responsable du service des Marchés Agroalimentaires du Gouvernement d'Aragon.

Coordonnées: DGA-Département d'Agriculture
Servicio de Mercados Agroalimentarios
Paseo María Agustín, 36
E-50004 ZARAGOZA.
Telf: 976-714666 Fax: 976-715102
e-mail: jhernandez@aragob.es
<http://www.aragob.es/agri/agri.htm>

· **Juan José Damiá**

Economiste, Directeur de Intercoop de Castellón (Représentation et défense des coopératives agraires ; Formation et promotion des structures coopératives ; Services d'entreprises ; Activités commerciales de produits agricoles)

Coordonnées: Intercoop
POLIGONO INDUSTRIAL "El Mijares"
C/ Comercio, 3
E-12550 ALMASSORA - CASTELLÓN
Tel. 964 503250 Fax. 964 563361
e-mail: union@intercoop.es
<http://www.intercoop.es/menu.htm>

· **José Antonio Beltrán Gracia**

Professeur de Technologie des Aliments de la Faculté Vétérinaire de Zaragoza dans la Licence de Science et Technologie des Aliments.

Coordonnées: Miguel Servet, 177
E-50013 ZARAGOZA.
Telf: 976-761000 ext 4146
e-mail: jbeltran@posta.unizar.es



· **M^a Luisa Martin Prieto**

Vétérinaire. Gérante de l'Association des entrepreneurs agroalimentaires du Maestrazgo (Amélioration de la qualité, défense et diffusion des produits agroalimentaires de la comarca (NdT: canton) du Maestrazgo. Formation, contrôle et études de qualité. Promotion. Conseil aux entreprises)

Coordonnées: ASOCIACION DE EMPRESARIOS AGROALIMENTARIOS DEL MAESTRAZGO
C/ Nueva 47
E-44560 CASTELLOTE. TERUEL
Tels. 978 887671 Fax. 978 887671
e-mail: sabores@maestrazgo.org
<http://www.maestrazgo.org>

· **Juan Martorell Briz**

Téchnicien Agricole. Vice-président de AVACU (Association Valencienne de Consommateurs et Usagers). Coordinateur des Questions Alimentaires de CECU (Confédération Nationale de Consommateurs et Usagers). Fonctionnaire de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Communauté Valencienne. Représentant du Conseil de Consommateurs de la Commission Interministérielle pour l'Ordre Alimentaire (CIOA) et du Comité de Normalisation des Fruits et Légumes pour la consommation de produits frais de AENOR.

Coordonnées: AVACU.
Pl. Alfonso el Magnánimo, s/n.
E-46003 VALENCIA.
Tels. 963 526 865 et 963 516 644.
Fax 963 523 605.
e-mail: avacu@avacu.es
<http://www.avacu.es>
e-mail: juan.martorell@agricultura.m400.gva.es

· **Pedro Aguilar Benajes**

Licencié en d'Histoire et Géographie, Coordinateur des Services de l'Association Turolense des Industries Agroalimentaires (ATIA), Directeur de l'Institut de Technique et Technologie Agroalimentaire de Teruel, Président del Comité Organisateur du Salon du Jambon de Teruel et des Aliments de Qualité.

Coordonnées: Instituto de Técnica y Tecnología Agroalimentaria
c/ Malaga, 5 bajos
E-44002 TERUEL
Tels: 978 60 39 43 Fax 978 60 58 15
e-mail: inta@oem.es
<http://www.inta-instformacion.org/>



· **Juan Francisco León Puy**

Professeur d'Anatomophysiologie de la Faculté des Sciences de la Santé de l'Université de Zaragoza, expert en diététique et nutrition, plusieurs publications sur ces thèmes à son actif.

Coordonnées: Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud
C/ Domingo Miral s/n
E-50009 ZARAGOZA.
Telf: 976-761000 ext 4410 ó ext 4438
E-mail: fleon@posta.unizar.es

Carles García Eons

Agriculteur, président du Comité d'Agriculture Biologique de la Communauté Valencienne (CAE-CV)

Coordonnées: CAE-CV
Cami de la Marjal s/n
Apartado Oficial 46470
E-46470 ALBAL (VALENCIA).
tel: 96 122 05 60
fax : 96 122 05 61
e-mail: caecv@cae-cv.com
<http://www.cae-cv.com>

Représentants de l'Equipe Technique:

Marina Guédon

Ingénieur en Agriculture, coordination de la rencontre Teruel 2001.

Coordonnées: CERAI
C/ Conde Montornés, 28 – 1ª
E-46003 VALENCIA
Tel. 963 521878 - Fax. 963 522501
e-mail: mguedon@mag.upv.es
<http://cerai.iscool.net/t2001.html>

Ester Romero Martín

Licenciée en Sciences Biologiques, Coordination à Teruel.

Coordonnées: C/ Alicante, nº4, 7ª
E-44002 TERUEL
Tel. 666 664710 – Tel/Fax. 978 610450
e-mail: estheromero@yahoo.com