



# COMMENT LES RESERVES DE BIOSPHERE PEUVENT-ELLES CONTRIBUER AU GREEN DEAL ?

Webinaire • 14 janvier 2021 • 14:00 – 15:45



Euromontana a organisé son deuxième webinaire sur les montagnes intelligentes le 14 janvier 2021. L'événement « Montagnes intelligentes : comment les réserves de biosphère peuvent-elles contribuer au Green Deal ? » est le résultat d'une collaboration entre :

- **Le programme de l'UNESCO sur l'Homme et la biosphère (MAB)**,
- **Euromontana**, l'association européenne des zones de montagne, qui œuvre depuis 25 ans pour le développement durable des zones de montagne en facilitant l'échange d'informations et d'expériences entre ces territoires et en faisant entendre leur voix auprès des institutions européennes,
- **Le Perth College**, de l'Université des Highlands et des Islands, et son Centre d'Etudes sur la Montagne qui entreprend des recherches et des projets pour améliorer l'état des connaissances sur les montagnes.
- **Chefs4thePlanet**, le réseau mondial d'informations et de solutions pour une gastronomie durable qui rassemble les acteurs qui travaillent quotidiennement à la promotion d'une cuisine durable saine et responsable (chefs, producteurs, influenceurs etc.)

Ce webinaire, qui a réuni plus de 85 participants, a donné la parole à des décideurs européens, représentants de l'UNESCO, acteurs des réserves de biosphère et chefs cuisiniers pour réfléchir collectivement aux liens entre l'humain, la nature, la biodiversité et l'alimentation dans les réserves de biosphère de montagne.

Martin Price, Professeur au Perth College, Université des Highlands et des Islands, et membre du Sénat d'Euromontana, a ouvert le webinaire en soulignant les intérêts convergents du Programme MAB et d'Euromontana en matière de développement durable et de travail en commun. Il a noté que, sur les 254 réserves de biosphère en Europe, 121 sont situées dans des zones de montagne. Le professeur Price a également souligné qu'Euromontana organisera ses [XIIèmes Assises Européennes de la Montagne](#) sur les « Montagnes intelligentes » dans le Parc Naturel et la Réserve de Biosphère de Sila (Italie) du 21 au 23 septembre 2021 et a cordialement invité tous les participants à assister à cet événement.

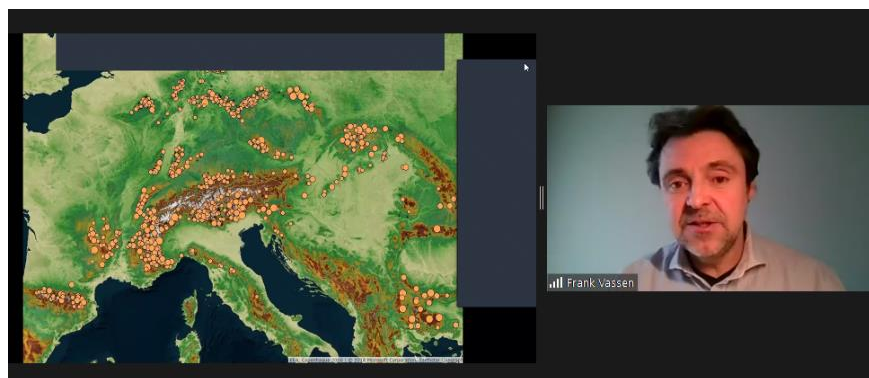


## Les Réserves de Biosphère et le Green Deal

L'année dernière, la Commission européenne a publié deux grandes stratégies dans le cadre du Green Deal, sa [Stratégie en matière de Biodiversité pour 2030](#) et sa [Stratégie « De la ferme à la table »](#). Selon Frank Vassen, Chargé de mission pour les Directives Oiseaux et Habitats à la DG Environnement de la Commission européenne, les réserves de biosphère européennes ont un rôle à jouer dans la mise en œuvre de ces deux nouvelles stratégies.



La Stratégie Biodiversité, par exemple, fixe l'objectif de parvenir à 30 % de terres protégées d'ici 2030, soit 4 % de plus qu'aujourd'hui<sup>1</sup>. Pour atteindre cet objectif, davantage de régions devront être impliquées et désignées comme zones protégées. Ces 30 % ne concernent pas seulement les zones Natura 2000, mais aussi les zones protégées selon des critères nationaux et de nouvelles zones désignées. Il s'agit d'un objectif européen et non par État membre, même si chacun devra participer à cet effort collectif pour atteindre ce niveau d'ambition à l'échelle de l'UE. Dans les 30 % prévus, la Commission a fixé un objectif de 10 % de terres sous protection stricte. Pour l'instant, la définition de ce terme et les critères d'identification restent en cours de négociation avec les États membres, mais les zones sous protection stricte pourraient, par exemple, voir toutes les activités extractives, y compris la chasse et la pêche, interdites. Les forêts primaires et anciennes seront couvertes par l'objectif de 10 %. La question de savoir si les prairies et les pâturages protégés, où les espèces et les habitats sont intrinsèquement liés à la gestion agricole, pourraient également être couverts est actuellement débattue. Selon M. Vassen, les réserves de biosphère peuvent contribuer à la réalisation des objectifs en matière de zones protégées dans le cadre de la Stratégie, en reconnaissant que leurs zones centrales sont strictement protégées par la législation nationale tandis que les territoires qui les entourent (zones tampons, zones de transition) pourraient être intégrés dans les 30 % de terres protégées. Cette question doit être examinée plus en détail.



<sup>1</sup> 26% de l'UE, dont 18% dans le cadre de Natura 2000 et 8% dans celui des régimes nationaux, sont actuellement protégés

M. Vassen a également souligné le double risque pour les montagnes en termes de préservation de leurs écosystèmes : d'une part, l'abandon d'un grand nombre de territoires et, d'autre part, l'intensification de l'utilisation d'autres zones. C'est pourquoi un soutien est encore nécessaire pour que ces régions puissent maintenir vivante leur campagne.

Selon Frank Vassen, les plans de restauration de la nature, qui font partie de la Stratégie Biodiversité, présentent également un intérêt pour les réserves de biosphère. Ces plans prévoient des mesures de protection et de restauration des espèces et des habitats, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des zones Natura 2000. L'objectif européen est d'améliorer concrètement l'état de conservation d'au moins 30 % des espèces et des habitats actuellement en mauvais état. La Commission s'emploie actuellement à aider les États membres à élaborer ces plans et à identifier les espèces et les habitats considérés comme prioritaires pour la restauration.

Enfin, dans sa Stratégie "De la ferme à la table", la Commission européenne a annoncé son désir d'introduire un label pour " les aliments durables ". La Commission européenne a l'intention de proposer un règlement en 2024 pour soutenir les consommateurs dans leurs choix. En outre, la Commission souhaite étudier les possibilités d'extension de l'obligation de mention de l'origine de certains produits d'ici à la fin de 2022. Cet accent accru sur la durabilité de l'alimentation est une nouveauté qui pourrait, selon M. Vassen, intéresser les producteurs situés dans les réserves de biosphère de montagne.



Plus d'informations sur ces stratégies et leurs conséquences pour les réserves de biosphère dans la [présentation de Frank Vassen](#)



## Réconcilier les humains avec la nature

Meriem Bouamrane, Cheffe de la Section pour l'Ecologie et la Biodiversité du [programme MAB de l'UNESCO](#), a insisté sur la prise de conscience croissante de l'interconnexion entre l'Homme et son environnement naturel, surtout depuis le début de la crise du COVID-19. L'épidémie a, selon Mme Bouamrane, servi à rappeler que les Hommes sont les gardiens de la biodiversité et qu'il est crucial de vivre ensemble de manière différente.



Alors que l'agenda post-2020 pour un cadre mondial pour la biodiversité est toujours en cours de négociation à la Convention sur la Diversité Biologique, la représentante de l'UNESCO a mis en garde : protéger 30% des terres est très louable, mais cela ne doit pas signifier que l'Homme peut faire ce qu'il veut sur les 70% restants.

Elle a tenu à rappeler que l'Homme fait partie du monde vivant et interagit avec la nature au quotidien. « Dans tous les écosystèmes, y compris dans les montagnes, il est possible de concilier le développement, la préservation de la nature et la conservation des cultures locales », a-t-elle déclaré avant d'ajouter que le programme MAB de l'UNESCO et les réserves de biosphère peuvent être une source d'inspiration dans ce contexte, en tant que lieux de réconciliation entre ces différents éléments. Le programme MAB, qui célèbre son 50ème anniversaire cette année, s'efforce de rassembler toutes les parties prenantes (y compris les enseignants, les chefs cuisiniers, les jeunes) autour d'un objectif commun « changer le récit de l'humanité qui détruit », a-t-elle déclaré.

"Nous devons nous réconcilier sans mettre la biodiversité sous cloche", a déclaré Mme Bouamrane, en particulier dans les réserves de biosphère. Il est donc nécessaire d'impliquer "tous les acteurs, y compris des chefs cuisiniers comme Laurent Petit. L'alimentation joue un rôle crucial dans cette vision holistique ; elle nous permet de renouer avec la terre, les agriculteurs et les restaurateurs". Tous les

citoyens doivent être associés à cette démarche, a précisé Mme Bouamrane, y compris les citoyens, comme on le voit dans les réserves de biosphère de la Baie de Dublin et de Wienerwald. Les jeunes en particulier seront au centre de cette transition selon la représentante de l'UNESCO, qui a souligné que les jeunes d'aujourd'hui seront "les héros de demain" car en refusant les emplois qui nuisent à la nature, ils réinventent leur rôle dans le monde du vivant et participent également à l'émergence de nouveaux métiers.



En savoir plus sur les réserves de biosphère avec la vidéo de l'UNESCO « [Les réserves de biosphère en bref](#) »

## De la ferme à la table dans les Réserves de Biosphère

Ce webinaire a également été l'occasion de donner la parole aux acteurs de terrain afin de comprendre comment les réserves de biosphère peuvent contribuer aux objectifs de la stratégie " De la ferme à la table ", en mettant dans nos assiettes des produits locaux et durables.

Filippo Lenzerini, de [Punto 3 srl](#), a partagé son expérience d'[UPVIVIMUM](#), un « concours gastronomique zéro kilomètre ». L'initiative est née de la prise de conscience de la diversité et de la qualité unique des produits agricoles dans les réserves de biosphère et du manque d'utilisation de ces produits par les restaurateurs locaux. Depuis 2017, UPVIVIMUM réunit 5 réserves de biosphère italiennes dans le cadre d'un concours gastronomique - dont la réserve de biosphère de Sila, qui accueillera les Assises Européennes de la Montagne en septembre.

L'objectif du concours est de faire connaître les produits locaux, d'encourager les restaurateurs privés à les utiliser et de promouvoir leur valeur ajoutée environnementale. Les restaurants participants rivalisent autour d'un plat qui doit inclure des produits régionaux, exclure tout produit provenant de plus de 1 000 km de distance, n'inclure que des produits saisonniers, exclure tout produit provenant d'espèces menacées et éviter le gaspillage de nourriture. 37 restaurateurs ont pris part à l'initiative ; les gagnants locaux des 5 réserves participantes se rencontrent lors d'une finale nationale pour désigner le grand gagnant. Les écoles de cuisine sont également impliquées dans l'initiative, ce qui permet aux futurs jeunes chefs de s'inscrire dans une démarche d'alimentation durable. Une nouvelle édition devrait avoir lieu à l'automne 2021 - selon l'évolution des restrictions sanitaires dans le secteur de la restauration - avec pour objectif d'augmenter le nombre de restaurants participants et d'exporter le concept vers d'autres réserves de biosphère.





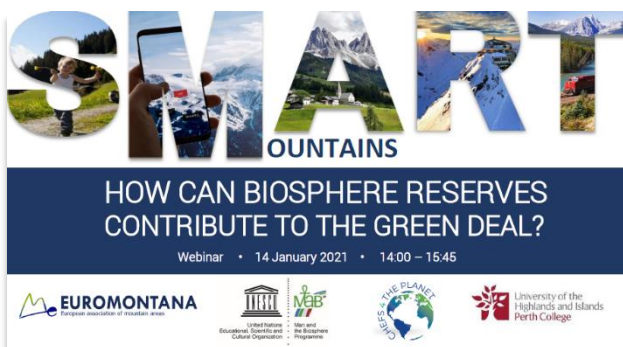
➔ Plus d'informations sur UPVIVIUM dans [la présentation de Filippo Lenzerini](#)

Chef trois étoiles à Annecy-le-Vieux et membre du réseau [Chefs4thePlanet](#), Laurent Petit a approuvé l'idée selon laquelle les chefs ont aujourd'hui un rôle à jouer dans la transition vers une alimentation durable. M. Petit a illustré la contribution des réserves de biosphère de montagne à l'alimentation durable par l'exemple de sa "tarte au chou", un plat primé à base de légumes de saison et de poisson fumé local.

Pour M. Petit, la nature dans la région proche de son restaurant offre la possibilité de cuisiner selon de concept de « simplicité », en utilisant les ingrédients les plus simples qu'il transforme en une expérience gastronomique complexe. « La gourmandise est la clé pour que chacun ait une vision claire du monde naturel qui nous entoure », a expliqué le chef. Les grands acteurs du monde gastronomique contribuent également à cette approche, a-t-il ajouté, notamment avec le Guide Michelin, qui récompense de plus en plus les jeunes chefs engagés dans des démarches durables. Ce phénomène marque une transition claire vers des systèmes alimentaires durables, selon le chef, qui a souligné qu'il y a dix ans, le Guide Michelin n'accordait pas autant d'attention à la dimension durable des menus.

Ce deuxième webinaire a été l'occasion pour les différents acteurs de la montagne de réfléchir à la contribution des réserves de biosphère au Green Deal. Plus largement, les échanges ont mis en évidence les atouts des zones de montagne dans la transition vers des systèmes alimentaires durables et de qualité. Ces réflexions pourront alimenter les débats pour des montagnes plus intelligentes lors des Assises Européennes de la Montagne en septembre 2021.

Toutes les présentations, vidéos et photos du webinaire sont également disponibles ici : « [Montagnes intelligentes : comment les réserves de biosphère peuvent-elles contribuer au Green Deal ?](#) »



Les vidéos du webinaire en français et anglaise sur disponibles sur YouTube !