



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

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



Euromontana organisera ses XIIème Assises Européennes de la Montagne sur le thème "Montagnes intelligentes : comment rendre nos territoires attractifs et tournés vers l'avenir" dans le Parc Naturel & la Réserve de Biosphère de l'UNESCO de Sila, en Italie, en septembre 2021. Cet événement de trois jours aura pour but de définir une stratégie durable pour le développement des montagnes intelligentes à l'horizon 2050.

En vue de cet événement, Euromontana organise une série de webinaires pour nourrir la réflexion, présenter les initiatives pertinentes et contribuer à l'analyse prospective de notre avenir collectif. Le deuxième webinaire traitera du rôle clé joué par les 254 réserves de biosphère en Europe, dont 121 en zone de montagne, dans la promotion du développement durable. Comment encouragent-elles le développement économique durable tout en préservant la biodiversité ? Comment favorisent-elles une alimentation et une agriculture durables ?

14:00 – 14:05

Introduction : les montagnes et les réserves de biosphère, des objectifs communs pour un avenir plus intelligent et plus vert

*Martin Price, Université des Highlands et des Îles*

14:05 – 14:10

Qu'est-ce qu'une réserve de biosphère de l'UNESCO ?

*Courte vidéo*

14:10 – 14:30

De la nouvelle Stratégie Biodiversité à la Stratégie « De la ferme à la table » : quels sont les intentions de l'UE pour encourager le développement durable en montagne ?

*Frank Vassen, DG Environnement, Commission européenne*

14:30 – 14:45

Les réserves de biosphère : des lieux d'apprentissage du développement durable. Comment concilient-elles la conservation de la biodiversité et le développement économique ?

*Meriem Bouamrane, UNESCO, Programme sur l'Homme et la biosphère*

14:45 – 15:00

Exemple d'UPVIVIUM : comment les réserves de biosphère italiennes soutiennent les pratiques alimentaires traditionnelles et les produits alimentaires 'zéro kilomètre'

*Filippo Lenzerini, Consultant auprès d'une réserve de biosphère italienne*

15:00 – 15:15

Chefs4the Planet : la vision d'un chef cuisinier pour l'avenir de nos montagnes

*Laurent Petit, Chef 3 étoiles au restaurant Le Clos Des Sens à Annecy-le-Vieux*

15:15 – 15:45

Discussion avec les participants