ENI CBCMED
Cooperating across borders in the Mediterranean

Project funded by the EUROPEAN UNION

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

MedSNAIL

Voir ce courriel dans votre navigateur

MedSNAIL est un projet financé par l'UE, à travers le programme IEV CTF MED.Son objectif principal est de favoriser un développement social et écologique durable des PME agroalimentaires en valorisant les produits euro-méditerranéens traditionnels selon une approche « lente » et les principes de chaîne courte. Dans ce but, ce projet essayera de fournir des conseils, un soutien et des formations aux acteurs locaux, et encouragera le regroupement des produits et des producteurs traditionnels dans la zone de coopération.

NEWSLETTER #2 – Décembre 2020

PARTENARIAT

MedSNAIL rassemble 7 partenaires de 7 pays :

- Fédération andalouse des villes et des provinces (PARTENAIRE PRINCIPAL) (ES)
- Fondation Slow Food pour la biodiversité (IT)
- Université américaine de Beyrouth (LB)
- Société de développement des femmes rurales Autonomisation économique, sociale et politique des femmes rurales (RWDS) (PS)
- Université de Sfax (TN)
- Comité régional de Gozo (MT)
- Les femmes pour le développement culturel (Namaa) (JO)

POURQUOI DEVRIEZ-VOUS SUIVRE MedSNAIL?

Si vous êtes intéressé par l'agroalimentaire et que vous souhaitez en savoir plus sur les principes et les thèmes du projet (communautés alimentaires locales, développement rural durable, production agroalimentaire équitable) et sur les avantages de l'approche lente pour définir de nouvelles voies pour un développement durable, au-delà des grandes tendances économiques, vous pouvez suivre MedSNAIL. Nous vous tiendrons informés des travaux en cours.

Avancement du projet MedSNAIL durant la période du COVID-19 : premières revues documentaires réalisées par les partenaires sur l'état de l'art des systèmes agroalimentaires durables en Méditerranée

La crise sanitaire provoquée par l'expansion de Covid-19 dans le monde a sans aucun doute un impact important sur le développement normal des projets européens. La plupart d'entre eux traitent des problématiques qui ont besoin d'être testés sur le territoire, pour lequel la mobilité est d'une grande importance. La coopération transnationale signifie de travailler localement sur un sujet selon une approche commune adoptée par un certain nombre de partenaires, et d'échanger des expériences et des savoir-faire, en essayant de transférer les bonnes pratiques dans d'autres contextes.

Les projets européens sont de véritables laboratoires d'idées pour tester et mettre en œuvre de nouvelles façons de faire afin d'améliorer la gouvernance et la gestion des ressources avec une large approche impliquant des méthodologies innovantes et expérimentales résultant de la coopération avec des homologues européens.

Aucun plan d'urgence ne pourrait prévoir le développement d'une pandémie qui empêcherait les gens de sortir et de mener une vie normale. Nous sommes dans une situation rare et nous devons trouver des moyens de continuer à travailler nos projets, en adaptant les plans de travail à la situation actuelle. C'est ce que nous essayons de faire dans MedSNAIL. Nous décidons des voies alternatives pour notre projet, comme la transformation des événements initialement programmés en sessions virtuelles.

Actuellement, nous sommes au stade de la cartographie des produits (matières premières, espèces animales, produits transformés, techniques traditionnelles, recettes) présents dans la zone d'intervention, et évaluons leur potentiel de conservation du patrimoine culturel et environnemental, ainsi que leur potentiel à renforcer des dynamiques territoriales vertueuses d'un point de vue socioculturel, environnemental et économique.

La première phase de cette cartographie comprend des revues documentaires réalisées par tous les partenaires visant à analyser les contextes cibles et constituer un premier rapprochement des parties prenantes des territoires. Des diagnostics préliminaires ont été faits par chaque partenaire, qui devait être mutualisés et confrontés dans un atelier adressé aux partenaires du projet qui aurait dû avoir lieu à Beyrouth en juin, afin d'accompagner les partenaires dans l'identification des acteurs et des dirigeants locaux.

Mais la situation a rendu impossible de continuer avec ce scénario, c'est pourquoi nous avons réalisé une série de réunions virtuelles bilatérales à travers lesquelles la Fondation Slow Food, le partenaire italien du projet, a assisté et a dirigé les partenaires dans l'exécution de leurs revues documentaires dans une tentative de renforcer leurs compétences pour faire face à une meilleure préparation de l'engagement des parties prenantes et des dirigeants locaux.

Si vous souhaitez en savoir plus sur les territoires qui ont été choisis par chaque partenaire et approfondir leurs analyses documentaires, vous pouvez trouver plus d'informations en cliquant sur le bouton suivant :

Revues documentaires

Deuxième partie de la cartographie : se rapprocher de l'identification des produits à inclure dans le catalogue MedSNAIL

Afin de conclure la cartographie des produits et des producteurs, nous avons résolu les restrictions de mobilité en mettant en place un nouveau cycle de sessions de formation bilatérales individuelle adressées à chaque partenaire et visant à renforcer les capacités pour mener leurs entretiens avec les communautés rurales locales et les autorités publiques d'une part, et les former à la sélection de leurs communautés, producteurs, produits et structures capables d'entrer sur le marché.

Grâce à ces sessions, le catalogue de MedSNAIL commence à prendre forme. Voyons quelques produits sélectionnés par les partenaires :

Le produit - Khabeesa (JORDANIE)

L'un des bonbons classiques dans la zone d'intervention est la khabeesa. Un produit fabriqué à partir de raisins Salti, le raisin qui est localement cultivé dans la région. Historiquement, la vigne faisait partie des premiers fruits cultivés au Moyen-Orient et en périphérie méditerranéenne. On estime qu'il est originaire du Levant au cours de la seconde moitié du 4ème millénaire avant JC.
Les raisins Salti portent le nom de la commune de Balqaa, Al Salt City, dans la zone d'intervention. De nombreux historiens pensent que le nom « Sel » vient du mot latin Saltus « terre de figues et de raisins », car la région est connue pour la qualité de ses raisins depuis des siècles. En raison de l'abondance de la production de raisins dans la ville, la production alimentaire de produits à base de raisins Salti a également prospéré. La préparation de Khabeesa est transmise de génération en génération, elle est généralement préparée à la fin de la saison des raisins. La coutume de la cueillette et de la préparation des raisins est profondément enracinée dans la communauté locale. C'est un festival avec de grandes réunions familiales où ils campent dans les vignes et toute la famille s'implique dans le processus.

Les habitants de la région utilisent toujours la méthode traditionnelle de préparation de ce produit en pressant les raisins Salti à la main et en faisant

bouillir le jus sur du feu de bois avec de la farine de blé entier jusqu'à ce qu'il s'épaississe en une pâte. Cette pâte est étalée mince et plate sur un chiffon sous le soleil jusqu'à ce qu'elle sèche, puis elle est suspendue et arrosée d'eau pour humidifier et éliminer les fines couches brunâtres dorées des tissus. Cette belle combinaison de saveur aigre-douce, de cuir moelleux et de graines croquantes est une excellente source d'énergie et se déguste comme collation surtout en hiver.

Extrait aqueux de feuille d'Eminium Spiculatum (Palestine)

La recherche sur l'agrobiodiversité en Palestine a identifié plus de 80 cultures dans la région de Jénine. L'inventaire comprend une liste de plantes sauvages comestibles récoltées au plus profond du patrimoine alimentaire. Une plante très commune est Blume schott (*Eminium spiculatum*) appelée Ja'adeh en arabe.
Jaa'deh fait partie de la famille des Aracées. C'est une plante herbacée vivace à bulbes avec des feuilles coupées en pédale, apparaissant avec les fleurs. Le Spathe est très large jusqu'à 15 cm de long, avec un tube tacheté violet à l'intérieur ouvert se terminant par un membre verruqueux violet bloqué à l'intérieur. La plante est assez commune dans la région côtière méditerranéenne. Elle pousse avec les pluies jusqu'à la fin de la saison de mars à avril. Elle est originaire de Palestine. De nombreuses plantes de cette famille sont toxiques si elles sont consommées crues, cette toxine donne l'impression que des centaines

de minuscules aiguilles s'enfoncent dans la langue de la bouche. Cependant, les toxines sont facilement détruites par la cuisson.

Jaa'deh est récolté dans la nature et non cultivé. Elle est également séchée au soleil et conservé pour une utilisation toute l'année. Un kilogramme coûte environ 100$. Cependant, de nombreuses personnes la collecte et la conserve pour leur propre usage.

Quand une mère accouche, il y a un menu de plats et de boissons pour la puerpérale et les femmes qui lui rendent visite pour la féliciter. Dans de nombreux villages de Jénine et quelques autres villages de Tulkarm juste à la frontière de Jénine, une soupe spéciale à base de Jaa'deh *Eminium spiculatum* et d'œufs est généralement offerte pour la puerpérale. Le plat s'appelle « Ja'ajeel Jaadeh ». Les feuilles de Ja'adeh sèches sont cuites à fond avant d'ajouter les oignons et l'huile d'olive, puis une pâte spéciale est préparée à partir de farine, d'œufs et d'épices, de petites boules sont préparées et trempées dans la soupe cuite. En examinant les références sur la valeur nutritionnelle d'*E. Spiculatum*, une référence médicale montre qu'elle a un effet anticoagulant, ce qui signifie qu'il aide la puerpérale à se remettre de l'accouchement. Les femmes locales ont déclaré que « ce plat aide à la production de lait et à la guérison de la mère ».

Produits identifiés dans la région de Kerkennah (Tunisie)

I.1. Pain Fatoura

Comme leur île ne leur fournit que peu de produits, les femmes kerkenniennes utilisaient même le reste des olives appelé Fatoura (figure 2a) pour préparer le « Pain Fatoura » (figure 1) qui n'existe qu'à kerkennah.

Figure 1. Pain Fatoura

I.2. Pain d'orge

Les Sfaxiens connaissaient le pain depuis l'Antiquité. Il était étroitement lié à sa vie quotidienne comme le pain Guallit (figure 2a). C'est un pain sec utilisé par l'armée tunisienne aux XVIIIe et XIXe siècles. Il a une forme ronde et une épaisseur mince qui est cuit au four au point de fermeté.

Figure 2. Pain Guallit (a) et Pain d'orge (b)

Ce pain se distingue par sa longue période de conservation et est connu à kerkennah car les pêcheurs l'utilisent. Un autre type de pain pour lequel Kerkennah est célèbre est le pain d'orge (figure 2b). Les cultivars d'orge de kerkennah sont originaires des îles et résistent davantage à la sécheresse. Ainsi, il produit des graines génétiquement meilleures utilisées également pour préparer ElAoula.

II. Raisin sec : Zbib

Le séchage des raisins pour faire des raisins secs Zbib se fait souvent dans le champ, au sol. Les utilisations sont multiples : le Zbib est utilisé dans le Mesfouf en le mélangeant avec du couscous, pour préparer la Laklouka, très appréciée dans les îles et aussi pour la Charmoula (figure 3b) notamment à l'occasion de la fête Aid El Fetr. Le plat de "charmoula" est attribué à Charles Mulla, un marin grec qui a été exposé à une tempête sur les rives de la mer Noire, où son bateau s'est écrasé et a coulé. Lorsque la tempête s'est calmée, il a cherché l'épave de son véhicule et a trouvé des raisins secs à Zeer. Il alluma un feu et versa les raisins secs dans une casserole d'eau bouillante, et trouva un oignon qu'il coupa en morceaux et y ajouta du sel et de l'huile et cuit tous les ingrédients jusqu'à avoir une assiette suffisante pour le maintenir en vie.

Figure 3. Zbib

Plus de produits seront présentés dans la prochaine newsletter

CHAÎNE YouTube MedSNAIL

La chaîne YouTube MedSNAIL a été lancée en octobre dernier, pour le moment vous pouvez trouver deux vidéos intéressantes.

L'Université américaine de Beyrouth, partenaire libanais du projet MedSNAIL, a réalisé une vidéo, qui est le premier épisode de la série de vidéos « The Heritage Guardians », pour mettre en valeur les producteurs locaux et les produits traditionnels dans les régions ciblent du projet. Cette vidéo montre la production de pâtes à la tomate traditionnelles dans la Bekaa occidentale, au Liban.

Saisissez le texte de la légende ici. Utilisez l'onglet Paramètres du bloc pour modifier la position de la légende et définir d'autres styles.

Les femmes pour le développement culturel (Namaa), notre partenaire jordanien, a réalisé une vidéo qui montre le processus de cartographie réalisé afin d'identifier les produits alimentaires profondément enracinés dans la culture et le patrimoine de Balqa (Jordanie), la zone pilote choisie pour le développement du projet.

Saisissez le texte de la légende ici. Utilisez l'onglet Paramètres du bloc pour modifier la position de la légende et définir d'autres styles.

ÉVÉNEMENTS À VENIR

Terra Madre Salone del Gusto 2020 - Initiative « Comment il est fait »

Terra Madre Salone del Gusto est une exposition internationale de gastronomie organisée par la Fondation Slow Food, partenaire du projet MedSNAIL.

Cet événement a lieu tous les deux ans à Turin, apportant ensemble des producteurs alimentaires et des artisans du monde entier. En raison de la pandémie mondiale, l'événement a été lancé dans un nouveau format : à la fois physique et numérique et il durera 6 mois jusqu'en avril 2021.

Les partenaires de MedSNAIL participeront à Terra Madre à travers l'initiative intitulée « How it is made », une collection de courtes vidéos qui montrent et

découvrent un savoir-faire, une compétence, une recette, une préparation ou un métier. Ainsi, les responsables locaux, producteurs, agriculteurs ou chefs des zones pilotes sélectionnés par chaque partenaire MedSNAIL, à travers les vidéos, pourront montrer leur métier, leur travail et le produit ou la recette qu'ils souhaitent présenter. Ces vidéos seraient un outil et une opportunité pour les gens d'en savoir plus sur un plat ou une recette traditionnelle, ou d'acquérir une compétence.

Plus d'informations en cliquant sur le bouton suivant :

Terra Madre Salone del Gusto

SUIVEZ NOS DERNIÈRES NOUVELLES SUR NOTRE SITE WEB ET COMPTES SOCIAUX !

ENI CBCMED
Cooperating across borders in the Mediterranean

Project funded by the EUROPEAN UNION

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

MedSNAIL

Ce projet est financé par l'Union européenne dans le cadre du programme ENI CBC MED

MedSNAIL (Réseaux durables pour l'innovation agroalimentaire en Méditerranée) est un projet visant à favoriser la valorisation et le développement des petites chaînes de valeur agroalimentaires traditionnelles, en combinant le renforcement des potentialités du marché et la durabilité socio-environnementale.

Le projet MedSNAIL commence à partir de septembre 2018 et aura une durée de 36 mois. Il a un budget total de 2.028.807,74 € et une contribution ENI de 1.825.926,97 € (90%)
Partenaire principal : FAMP - Federación Andaluza de Municipios y Provincias, Fédération andalouse des municipalités et des provinces
Pour plus d'informations, veuillez contacter : Mme Teresa Muela, coordinatrice de projet medsnail@famp.es, tél +0034954659756

***

Crédits :
Image De La Carte : Andrasbarta Sur Pixabay
Image d'escargot : L'image de la vente de mes photos avec StockAgences n'est pas autorisée sur Pixabay

***

Ce document a été réalisé avec l'aide financière de l'Union européenne dans le cadre du programme ENI CBC Bassin Méditerranée. Le contenu de ce document relève de la seule responsabilité du FAMP et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union européenne ou des structures de gestion du Programme.