



Rotte dei grani autoctoni del Mediterraneo - InGraMed

DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA

BANDO PRIMA 2020

sezione 1 Catena del valore agroalimentare 2020

1.3.1-2020 (IA) Valorizzare i benefici per la salute dei prodotti alimentari mediterranei tradizionali

<http://www.primaitaly.it/2020/03/31/bandi-prima-2020-prorogate-a-meta-maggio-le-scadenze/>

PREMESSA

I cereali sono compartecipi della storia dell'uomo e lo hanno accompagnato nella sua evoluzione; sono stati la base della sua alimentazione, lo sono ancora oggi e lo saranno probabilmente anche in futuro. Per tali ragioni in epoca moderna sono stati oggetto di studi e ricerche scientifiche (chimiche, biochimiche, tecnologiche e nutrizionali), consentendo all'uomo di acquisire conoscenze utili a risolvere diversi problemi relativi alla loro coltivazione, trasformazione e consumo.

In particolare, guardando alla biodiversità mediterranea, una parte integrante del suo patrimonio genetico è costituita dai grani autoctoni, frutto della selezione operata dai contadini in oltre novemila anni di storia dell'agricoltura delle diverse civiltà del Mediterraneo. Quale elemento, dunque, essenziale di questa storia millenaria, le diverse varietà di grani autoctoni possono aiutare l'uomo contemporaneo ad affrontare gli scenari futuri innescati dal cambiamento climatico, affinché questi possa disporre di coltivazioni più adattabili, aumentando la qualità, la resa e la produttività dei campi, nel rispetto del suolo e assicurare un impatto sostenibile sull'ecosistema dei Paesi che si affacciano sulle due sponde del Mediterraneo, non solo in senso ambientale, ma anche sociale ed economico.

Inoltre, gli studi scientifici compiuti fino ad oggi hanno evidenziato che, dal punto di vista nutrizionale, i cereali assumono un ruolo importante nell'ambito di un regime alimentare 'equilibrato' e strutturato per una adeguata difesa della salute. I cereali offrono un contributo per un regime alimentare 'salubre' in ragione della loro composizione complessiva e in particolare in relazione all'azione protettiva svolta dai singoli loro componenti. In particolare per il grano, è noto a livello scientifico che le sue proteine, anche se sono condizionate da fattori genetici, mostrano tuttavia una notevole variabilità dovuta anche a fattori ambientali (condizioni pedoclimatiche, ambiente di coltivazione, annata, tecniche agronomiche, fertilizzazione, ecc.). A questo proposito, molte analisi effettuate in Italia nell'ambito di monitoraggi sulla qualità delle proteine del frumento duro, hanno rivelato variabili in termini di contenuti proteici in base a campioni diversi provenienti da ambienti differenti di coltivazione.

Un altro elemento interessante di studio e approfondimento nel campo della qualità e delle proprietà dei cereali, riguarda il selenio e il ruolo che questo elemento gioca nella nutrizione. La presenza di questo antiossidante può infatti contribuire a contrastare diverse infezioni virali, può favorire il funzionamento della tiroide e ridurre il rischio di tumori; mentre la sua scarsa presenza può portare a rischi cardiovascolari, artriti reumatoidi, pancreatiti, asma e riduzione della risposta immunitaria (Rayman 2002a). Al contrario di altri elementi presenti nei cereali, il selenio è poco influenzato da fattori genetici, mentre risulta che la sua concentrazione dipenda dai suoi livelli nel suolo in cui la pianta è stata 'allevata' (Cubadda F. 2012, Combs 2001, Lyons et al 2005).

Unitamente allo studio, al recupero e alla valorizzazione delle diverse varietà di grani autoctoni, è egualmente rilevante la promozione delle tradizioni materiali e immateriali dei territori del Mediterraneo, delle loro radici comuni, delle loro reciproche identità euro-mediterranee, ma anche delle loro 'unicità', espressione di know-how millenario e altresì fattore di competitività nell'attuale scenario globalizzato che, governato dal sistema delle commodities e delle multinazionali, lascia purtroppo poco spazio e opportunità d'impresa alle pratiche e culture agronomiche dei piccoli coltivatori, rischiando di disperdere i patrimoni di esperienze e l'eredità di biodiversità degli ecosistemi locali. Queste realtà sono importanti da valorizzare anche in termini di comunicazione e informazione, poiché i progetti agroalimentari sostenibili, etici e attenti alle nuove pratiche di economia circolare, contribuiscono a creare una catena virtuosa del valore agroalimentare a livello locale e mediterraneo, permettendo di soddisfare la sempre crescente domanda di consumatori attenti e informati, offrendo prodotti che soddisfino i loro fabbisogni in termini di salubrità, convenienza, facilità di preparazione, accettabilità del gusto; selezionando ingredienti che valorizzano la



biodiversità locale anche come elemento delle identità culturali.

IL PROGETTO

Il progetto dunque, basandosi sul richiesto approccio ‘multi-attore’, intende realizzare attività di ricerca, analisi, produzione, valorizzazione e disseminazione in relazione all’intera filiera produttiva dei cereali autoctoni del Mediterraneo, coinvolgendo in particolare le comunità locali e i piccoli agricoltori (uomini e donne); consolidare o riattivare pratiche agricole sostenibili e di economia circolare relative alla semina e lavorazione di varietà tradizionali di grano duro; portare avanti pratiche di trasformazione – tradizionali e/o innovative – per la realizzazione di prodotti ad alto valore aggiunto, quali i diversi tipi di pani, le variegate tipologie di prodotti da forno (dolci e salati) e le paste alimentari presenti nelle diverse tradizioni culinarie mediterranee.

Secondo quanto indicato precedentemente, sarà necessario studiare e analizzare le diverse varietà dei grani autoctoni, i territori e i suoli in cui si sono diffusi originariamente; valutare la loro componente in proteine, proprietà nutraceutiche e salutistiche. Considerata inoltre la rilevanza della variabilità ambientale sopra descritta, si prevede che sarà utile effettuare prove di confronto varietali, applicando regole note alla sperimentazione agraria, quali ad esempio i blocchi randomizzati e l’analisi statistica.

Sarà formato un team di giovani professionisti/e che, affiancati/e da studiosi ed esperti in varie discipline, verrà impegnato in attività di ricerca scientifica e tecnologica, sociale e antropologica, per la realizzazione e promozione di idee concrete di sviluppo sostenibile nell’ambito della filiera agroalimentare del grano, della divulgazione delle potenzialità offerte dalla coltivazione delle diverse varietà di grani autoctoni, della loro trasformazione e della commercializzazione dei prodotti derivati.

Per ottenere una catena del valore agroalimentare sarà inoltre fondamentale assicurare che, per tutta la lunga filiera (campo / stoccaggio / prima trasformazione nel molino / seconda trasformazione nel panificio o pastificio / commercializzazione / consumo), la/e varietà di grano sia/no realmente quella/e dichiarata/e. Sarà così necessario arrivare a redigere un disciplinare di produzione e individuare un soggetto terzo indipendente che certifichi l’intera filiera dal campo alla tavola.

Il progetto includerà azioni volte ad incentivare l’occupazione locale, in particolare giovanile e femminile, attirando l’interesse delle diverse realtà della filiera agricola e gastronomica - oltre ai consumatori finali - che guardano con interesse sempre maggiore alla valorizzazione e riscoperta di varietà di frumento originarie dei vari territori. Saranno quindi messe in campo azioni per sollecitare strategie e politiche nazionali e/o internazionali volte a garantire la produzione e fornitura dei prodotti alimentari realizzati affinché rispondano ai requisiti di sanità, sicurezza e sostenibilità lungo l’intera catena del valore agroalimentare.

Dovendo tenere in giusta considerazione la ricettività del mercato per i prodotti agroalimentari che saranno sviluppati, saranno realizzate iniziative di analisi di mercato volte a prevedere le potenzialità del cambiamento in aderenza al modello alimentare mediterraneo. In ragione della commercializzazione dei prodotti saranno individuati i target di riferimento da monitorare nelle loro modalità di consumo (qualitativo/quantitativo), così come l’incidenza delle azioni intraprese relativamente agli stili di vita del target di riferimento: attività socioeconomica, fisica, psicosociale e comportamentale. La valutazione sarà fatta secondo un approccio olistico, che terrà in considerazione in particolare come le proposte filiere di grani autoctoni saranno percepite dalle comunità in termini valoriali e quali cambiamenti attiveranno nei modelli e nelle tendenze di consumo alimentare nei territori mediterranei interessati. Sarà altresì tenuta in considerazione l’incidenza dei fattori economici in ragione della sostenibilità della filiera: dal costo della materia prima (sementi), all’accessibilità economica dei prodotti finiti al consumatore.

Nell’ottica della valorizzazione delle culture Mediterranee del grano, dei suoi territori e paesaggi, delle sue tradizioni culturali e culinarie, saranno sostenute le comunità locali nel progettare itinerari turistico-culturali originali, che prevedano ad esempio la visita ai luoghi dove i grani crescono, vengono trasformati, commercializzati e/o consumati, prevedendo quindi anche la formazione di professionisti in ambito turistico culturale-enogastronomico.

FINALITÀ DEL PROGETTO

Il progetto intende fornire un concreto contributo alla valorizzazione dei grani autoctoni del Mediterraneo, con il consolidamento del legame in agricoltura tra prodotti e territori – storie, culture e tradizioni -, per lo



sviluppo di nuove filiere etiche e sostenibili di prodotti agricoli locali. Il progetto vuole costituire un momento di riscoperta e rivalutazione del patrimonio storico mediterraneo (pratiche e tradizioni), oltre a una occasione d'interscambio culturale e tecnico-scientifico. Il progetto è pensato in una dimensione interdisciplinare che affronta tematiche quali l'alimentazione/nutrizione, l'ambiente, l'economia, il territorio e il contesto sociale, così come la tutela, la conoscenza e la gestione sostenibile del suolo e del patrimonio idrico di diversi territori interessati.

Si intende altresì promuovere il ruolo delle donne nelle società agricole come depositarie dei saperi legati alle cucine identitarie mediterranee, attraverso la condivisione delle informazioni e degli insegnamenti derivanti dall'esperienza femminile nel settore, per evidenziare il ruolo trasformativo delle donne. Creare così occasioni di reciproca riscoperta delle rispettive radici identitarie e delle narrazioni a queste collegate.

In particolare sarà promosso e valorizzato il lavoro dei giovani (uomini e donne) nei territori di origine per contribuire così a ridurre il fenomeno della migrazione dai piccoli centri verso le grandi aree urbane e l'abbandono delle campagne. Per questo tra gli obiettivi primari del progetto vi è quello di aiutare i giovani dei Paesi del Mediterraneo coinvolti, affinché lavorino in rete per la riscoperta delle reciproche tradizioni legate alla coltivazione, produzione e trasformazione dei grani autoctoni, indirizzando le giovani generazioni verso un cammino di dialogo, confronto e produttività; supportarli nello sviluppare al meglio le loro capacità individuali; informarli sulle opportunità e formarli sull'utilizzo delle innovazioni tecnologiche; permettere al loro talento e alla loro creatività di esprimersi; metterli nelle condizioni di interagire, a ogni livello, con i più rilevanti portatori d'interesse del settore, sia pubblici che privati.

Sarà data ampia attenzione all'enorme contributo che oggi è offerto dal sistema delle tecnologie più moderne, applicabili sul campo agricolo come tecniche di innovazione e ottimizzazione utili a preservare il valore nutrizionale originale, arricchire i contenuti bioattivi dei prodotti cerealicoli, tutelando il suolo e le falde acquifere. Le tecnologie, in particolare quelle digitali, saranno strumento utile lungo tutta la filiera produttiva, in particolare per le opportunità di scambio di buone pratiche sostenibili ed ecologiche, di comunicazione e promozione, facilitando così azioni di network tra le varie realtà del Mediterraneo.

KEYWORDS

- approccio olistico e multi-attore
- studio e miglioramento delle diverse varietà di cereali autoctoni
- aumento della qualità, resa e produttività dei campi
- rispetto del suolo e garanzia di un impatto sostenibile sull'ecosistema
- gestione sostenibile dei sistemi idrici
- promozione delle tradizioni materiali e immateriali dei territori mediterranei
- sviluppo di una filiera etica e sostenibile dei prodotti agricoli locali
- qualità della catena produttiva dei piccoli agricoltori (uomini/donne) attraverso pratiche di agricoltura ecologica, economia sostenibile e circolare
- prodotti ad alto valore aggiunto presenti nelle varie tradizioni culinarie mediterranee
- redazione di un disciplinare di produzione
- consolidamento dei legami tra prodotti e territori: storie, culture e tradizioni
- analisi del mercato, dei target di consumatori, dei cambiamenti sugli stili di vita
- attenzione all'occupazione locale (giovani e donne)
- promozione del ruolo delle donne nelle società agricole come depositarie delle conoscenze / cucine identitarie locali
- riduzione del fenomeno della migrazione dai terreni agricoli
- formazione e applicazione delle nuove tecnologie
- itinerari turistico-culturali-enogastronomici
- scambi culturali e tecnico-scientifici: attività di rete



Roads of the indigenous grains in the Mediterranean - InGraMed **DESCRIPTION OF THE INITIATIVE**

1. PREAMBLE

Cereals are part of human history, which they have accompanied in its evolution. They were the basis of human nutrition, they are still today and will probably be in the future. For these reasons in modern times they have been the subject of scientific studies and research (chemical, biochemical, technological and nutritional), allowing men to acquire useful knowledge to solve various problems related to their cultivation, transformation and consumption.

In particular, looking at Mediterranean biodiversity, an integral part of its genetic heritage is made up of indigenous grains, the result of the selection made by farmers in over nine thousand years of agriculture history of the various civilizations of the Mediterranean. Therefore, as an essential element of this millennial history, the different varieties of indigenous grains can help contemporary man to face future scenarios triggered by climate change, so that he can have more adaptable crops, increasing their quality, the yield and the productivity of the fields, respecting the soil and ensuring a sustainable impact on the ecosystem of the countries bordering the two shores of the Mediterranean, not only in the environmental sense, but also socially and economically.

Furthermore, the scientific studies carried out to date have shown that, from a nutritional point of view, cereals play an important role in the context of a 'balanced' and structured diet for an adequate defense of health. Cereals offer a great contribution for a 'healthy' diet due to their overall composition and in particular in relation to the protective action carried out by their individual components. In particular it is scientifically known that wheat's proteins, even if they are conditioned by genetic factors, nevertheless show a considerable variability also due to environmental factors (soil and climatic conditions, cultivation environment, vintage, agronomic techniques, fertilization, etc.). In this regard, many analyzes carried out in Italy in the context of monitoring the quality of durum wheat proteins, have revealed variables in terms of protein content based on different samples from different cultivation environments.

Another interesting element of study and deepening in the field of the quality and properties of cereals concerns selenium and the role that this element plays in nutrition. The presence of this antioxidant can in fact help to fight various viral infections, it can promote the functioning of the thyroid and reduce the risk of tumors; while its low presence can lead to cardiovascular risks, rheumatoid arthritis, pancreatitis, asthma and reduced immune response (Rayman 2002a). Unlike other elements present in cereals, selenium is little influenced by genetic factors, while it appears that its concentration depends on its levels in the soil in which the plant was 'bred' (Cubadda F. 2012, Combs 2001, Lyons et to 2005).

Together with the study, recovery and enhancement of the different varieties of native grains, it is equally relevant the promotion of the material and immaterial traditions of the Mediterranean territories, their common roots, their mutual Euro-Mediterranean identities, but also their 'uniqueness'. They are expression of millennial know-how and also factors of competitiveness in the current globalized scenario which, governed by the system of commodities and multinational companies, unfortunately leaves little space and few business opportunities to small farms and their the agronomic practices and cultures, with the risk of losing their wealth of experience and the biodiversity heritage of local ecosystems. These realities are important to be valued also in terms of communication and information, since sustainable, ethical and agri-food projects attentive to the new circular economy practices, contribute to creating a virtuous chain of agri-food value at local and Mediterranean level, allowing to satisfy the growing demand of attentive and informed consumers, offering them products that meet their needs in terms of health, convenience, ease preparation and taste; selecting ingredients that enhance local biodiversity also as an element of cultural identities.

2. THE PROJECT

The project therefore, based on the required 'multi-actor' approach, intends to carry out research, analysis, production, enhancement and dissemination activities in relation to the entire production chain of indigenous cereals in the Mediterranean, involving in particular local communities and small farmers (men and women); to consolidate or reactivate sustainable agricultural and circular economy practices relating to the sowing and processing of traditional varieties of durum wheat; to carry out transformation practices - traditional and / or innovative - for the creation of products with high added value, such as the different types of bread, the varied types of baked goods (sweet and savory) and the pasta products present in the various culinary Mediterranean traditions.



As indicated above, it will be necessary to study and analyze the different varieties of native grains, the territories and soils in which they originally spread; to evaluate their protein component, neutral and healthy properties. Considering also the relevance of the environmental variability described above, it will be useful to carry out varietal comparison tests, applying known rules of agricultural experimentation, such as randomized blocks and statistical analysis.

A team of young professionals will be formed who, supported by scholars and experts in various disciplines, will be engaged in scientific and technological, social and anthropological research, for the realization and promotion of concrete ideas of sustainable development in the field; the agro-food chain of wheat, the dissemination of the potential offered by the cultivation of the various varieties of native grains, their transformation and the marketing of derived products.

To obtain an agri-food value chain, it will also be essential to ensure that for the entire long chain (field / storage / first transformation in the mill / second transformation in the bakery or pasta factory / marketing / consumption), the variety of wheat is really that declared. It will therefore be necessary to draw up a production specification and identify an independent third party that certifies the entire supply chain from field to table.

The project will include actions aimed at encouraging local employment, in particular youth and women, attracting the interest of the different realities of the agricultural and gastronomic supply chain - in addition to final consumers - who are looking with increasing interest to the enhancement and rediscovery of wheat varieties originating in the various territories. Actions will therefore be put in place to solicit national and / or international strategies and policies aimed at guaranteeing the production and supply of the food products so that they meet the health, safety and sustainability requirements along the entire agri-food value chain.

Having to take into account the receptivity of the market for the agri-food products that will be developed, market analysis initiatives will be carried out to predict the potential of change in adherence to the Mediterranean food model. Based on the marketing of the products, the reference targets to be monitored in their consumption methods (qualitative / quantitative) will be identified, as well as the incidence of the actions taken in relation to the lifestyles of the target audience: socio-economic, physical, psychosocial and behavioral. The evaluation will be made according to a holistic approach which will take into consideration in particular how the proposed supply chains of indigenous grains will be perceived by the communities in terms of values and what changes will trigger the patterns and trends of food consumption in the Mediterranean territories concerned. The incidence of economic factors will also be taken into consideration due to the sustainability of the supply chain: from the cost of the raw material (seeds), to the economic accessibility of the finished products to the consumer.

With a view to enhancing the Mediterranean wheat cultures, its territories and landscapes, its cultural and culinary traditions, local communities will be supported in designing original tourist-cultural itineraries, which include, for example, a visit to the places where the grains grow, they are transformed, marketed and / or consumed, thus also providing for the training of professionals in the cultural-food&wine tourism sector.

PROJECT'S GOALS

The project intends to provide a concrete contribution to the enhancement of the indigenous grains of the Mediterranean, with the consolidation of the link in agriculture between products and territories - stories, cultures and traditions - for the development of new ethical and sustainable supply chains of local agricultural products. The project aims to be a moment of rediscovery and revaluation of the Mediterranean historical heritage (practices and traditions), as well as an opportunity for cultural and technical-scientific exchange. The project is designed in an interdisciplinary dimension that addresses issues such as food / nutrition, the environment, the economy, the territory and the social context, as well as the protection, knowledge and sustainable management of the soil and water heritage from different interested territories.

We also intend to promote the role of women in agricultural societies as depositories of knowledge related to Mediterranean identity kitchens, through the sharing of information and practices deriving from female experience in the sector, to highlight the transformative role of women. Thus creating opportunities for mutual rediscovery of the respective identity roots and the related narratives.

In particular, the work of young people (men and women) in the territories of origin will be promoted and enhanced to reduce the phenomenon of migration from countryside to large urban areas and the abandonment of the farmland. For this reason one of the primary objectives of the project is to help young people from the Mediterranean countries involved to work together to rediscover the reciprocal traditions related to the cultivation, production and transformation of indigenous grains, directing the younger generations towards a path of dialogue, comparison and productivity; to support them in developing their individual skills; to inform them about opportunities and train them on the use of technological innovations; to allow their talent



and creativity to express themselves; to enable them to interact, at all levels, with the most relevant stakeholders in the sector, both public and private.

Ample attention will be given to the enormous contribution that today is offered by the system of the most modern technologies, applicable on the agricultural field as innovation and optimization techniques useful for preserving the original nutritional value, enriching the bioactive contents of cereal products, protecting the soil and water system. Technologies, in particular digital ones, will be a useful tool along the entire production chain, in particular for the opportunities for the exchange of sustainable and ecological good practices, communication and promotion, thus facilitating network actions between the various Mediterranean realities.

KEYWORDS

- holistic and multi-actor approach
- study and improvement of the different varieties of autochthonous cereals
- increase in the quality, yield and productivity of the fields
- respect for the soil and guarantee of a sustainable impact on the ecosystem
- sustainable management of water systems
- promotion of the material and immaterial traditions of the Mediterranean territories
- development of an ethical and sustainable supply chain for local agricultural products
- quality of the production chain of small farmers (men / women) through ecological agriculture practices, sustainable and circular economy
- high added value products present in the various Mediterranean culinary traditions
- drafting of a production specification
- consolidation of the links between products and territories: stories, cultures and traditions
- market analysis, consumer targets, lifestyle changes
- attention to local employment (young people and women)
- promoting the role of women in agricultural societies as repositories of local identity knowledge / cuisines
- reduction of the phenomenon of migration from farmland
- training and application of new technologies
- tourist-cultural-food&wine itineraries
- cultural and technical-scientific networking activities



Routes de céréales indigènes méditerranéennes - InGraMed

DESCRIPTION DE L'INITIATIVE

AVIS AVANT 2020

section 1 Chaîne de valeur agroalimentaire 2020

1.3.1-2020 (IA) Renforcer les bienfaits pour la santé des produits alimentaires traditionnels méditerranéens

<http://www.primaitaly.it/2020/03/31/bandi-prima-2020-prorogate-a-meta-maggio-le-scadenze/>

INTRODUCTION

Les céréales font partie de l'histoire humaine et l'ont accompagnée dans son évolution; ils étaient à la base de sa nutrition, ils sont encore aujourd'hui et le seront probablement à l'avenir. Pour ces raisons, dans les temps modernes, ils ont fait l'objet d'études et de recherches scientifiques (chimiques, biochimiques, technologiques et nutritionnelles), permettant à l'homme d'acquérir des connaissances utiles pour résoudre divers problèmes liés à leur culture, leur transformation et leur consommation.

En particulier, au regard de la biodiversité méditerranéenne, une partie intégrante de son patrimoine génétique est constituée de grains indigènes, fruit de la sélection opérée par les agriculteurs au cours de plus de neuf mille ans d'histoire agricole des différentes civilisations de la Méditerranée. Par conséquent, en tant qu'élément essentiel de cette histoire millénaire, les différentes variétés de céréales indigènes peuvent aider l'homme contemporain à faire face aux scénarios futurs déclenchés par le changement climatique, afin qu'ils puissent avoir des cultures plus adaptables, augmentant la qualité, le rendement et la productivité des champs, en respectant les sols et en assurant un impact durable sur l'écosystème des pays bordant les deux rives de la Méditerranée, non seulement au sens environnemental, mais aussi au sens social et économique.

De plus, les études scientifiques menées à ce jour ont montré que, d'un point de vue nutritionnel, les céréales jouent un rôle important dans le cadre d'une alimentation "équilibrée" et structurée pour une défense adéquate de la santé. Les céréales contribuent à une alimentation «saine» de par leur composition globale et notamment par rapport à l'action protectrice exercée par leurs composants individuels. En particulier pour le blé, il est scientifiquement connu que ses protéines, même si elles sont conditionnées par des facteurs génétiques, présentent néanmoins une variabilité considérable également due à des facteurs environnementaux (sol et conditions climatiques, environnement de culture, millésime, techniques agronomiques, fertilisation, etc.). À cet égard, de nombreuses analyses effectuées en Italie dans le cadre du suivi de la qualité des protéines de blé dur ont révélé des variables en termes de teneur en protéines basées sur différents échantillons provenant de différents environnements de culture.

Un autre élément intéressant d'étude et d'étude dans le domaine de la qualité et des propriétés des céréales concerne le sélénium et le rôle que cet élément joue dans la nutrition. La présence de cet antioxydant peut en effet aider à lutter contre diverses infections virales, elle peut favoriser le fonctionnement de la thyroïde et réduire le risque de tumeurs; alors que sa faible présence peut entraîner des risques cardiovasculaires, la polyarthrite rhumatoïde, la pancréatite, l'asthme et une réduction de la réponse immunitaire (Rayman 2002a). Contrairement aux autres éléments présents dans les céréales, le sélénium est peu influencé par des facteurs génétiques, alors qu'il semble que sa concentration dépende de ses niveaux dans le sol dans lequel la plante a été 'élevée' (Cubadda F. 2012, Combs 2001, Lyons et à 2005).

Parallèlement à l'étude, la récupération et la mise en valeur des différentes variétés de céréales indigènes, la promotion des traditions matérielles et immatérielles des territoires méditerranéens,



de leurs racines communes, de leurs identités euro-méditerranéennes mutuelles, mais aussi de leur ``unicité'', est également pertinente. », expression du savoir-faire millénaire et facteur de compétitivité dans le scénario mondialisé actuel qui, gouverné par le système des produits de base et des multinationales, il laisse malheureusement peu de place et d'opportunités commerciales aux pratiques et cultures agronomiques des petits agriculteurs, risquant de disperser la richesse des expériences et l'héritage de la biodiversité des écosystèmes locaux. Ces réalités sont importantes à valoriser également en termes de communication et d'information, puisque des projets agroalimentaires durables, éthiques et attentifs aux nouvelles pratiques d'économie circulaire, contribuent à créer une chaîne vertueuse de valeur agroalimentaire au niveau local et méditerranéen, permettant de toujours satisfaire demande croissante de consommateurs attentifs et informés, proposant des produits qui répondent à leurs besoins en termes de santé, de commodité, de facilité de préparation, d'acceptabilité du goût; sélectionner des ingrédients qui améliorent la biodiversité locale également en tant qu'élément des identités culturelles.

LE PROJET

Par conséquent, le projet, basé sur l'approche ``multi-acteurs'' requise, a l'intention de mener des activités de recherche, d'analyse, de production, de valorisation et de diffusion par rapport à l'ensemble de la chaîne de production de céréales indigènes en Méditerranée, impliquant en particulier les communautés locales et les petits agriculteurs (hommes et femmes); consolider ou réactiver les pratiques agricoles et d'économie circulaire durables relatives au semis et à la transformation des variétés traditionnelles de blé dur; mener des pratiques de transformation - traditionnelles et / ou innovantes - pour la création de produits à haute valeur ajoutée, tels que les différents types de pain, les différents types de produits de boulangerie (sucrés et salés) et les pâtes alimentaires présentes dans les différentes traditions culinaires méditerranéennes.

Comme indiqué ci-dessus, il sera nécessaire d'étudier et d'analyser les différentes variétés de céréales indigènes, les territoires et les sols dans lesquels elles se sont initialement propagées; évaluer leur composante en protéines, leurs propriétés pharmaceutiques neutres et leurs bienfaits pour la santé. Compte tenu également de la pertinence de la variabilité environnementale décrite ci-dessus, il est prévu qu'il sera utile d'effectuer des tests de comparaison variétale, en appliquant des règles connues à l'expérimentation agricole, telles que des blocs randomisés et une analyse statistique.

Une équipe de jeunes professionnels sera formée qui, appuyée par des universitaires et des experts dans diverses disciplines, sera engagée dans la recherche scientifique et technologique, sociale et anthropologique, pour la réalisation et la promotion d'idées concrètes de développement durable dans le domaine. la filière agro-alimentaire du blé, la diffusion du potentiel offert par la culture des différentes variétés de céréales indigènes, leur transformation et la commercialisation des produits dérivés.

Pour obtenir une chaîne de valeur agroalimentaire, il sera également essentiel de s'assurer que, pour toute la chaîne longue (champ / stockage / première transformation en usine / deuxième transformation en boulangerie ou usine de pâtes / commercialisation / consommation), la ou les variétés de blé ne sont / ne sont pas réellement qui (s) ont déclaré. Il sera donc nécessaire d'établir un cahier des charges de production et d'identifier un tiers indépendant qui certifie l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement du champ à la table.

Le projet comprendra des actions visant à encourager l'emploi local, en particulier les jeunes et les femmes, attirant l'intérêt des différentes réalités de la chaîne d'approvisionnement agricole et gastronomique - en plus des consommateurs finaux - qui sont de plus en plus intéressés par la valorisation et la redécouverte des variétés de blé. originaires des différents territoires. Des



actions seront donc mises en place pour solliciter des stratégies et politiques nationales et / ou internationales visant à garantir la production et l'approvisionnement des produits alimentaires produits afin qu'ils répondent aux exigences de santé, de sécurité et de durabilité tout au long de la chaîne de valeur agroalimentaire.

Devant tenir compte de la réceptivité du marché pour les produits agroalimentaires qui seront développés, des initiatives d'analyse de marché seront menées afin de prédire le potentiel de changement d'adhésion au modèle alimentaire méditerranéen. Sur la base de la commercialisation des produits, les cibles de référence à suivre dans leurs modes de consommation (qualitatifs / quantitatifs) seront identifiées, ainsi que l'impact des actions menées par rapport aux modes de vie du public cible: socio-économique, physique, psychosocial et comportementale. L'évaluation se fera selon une approche holistique, qui prendra notamment en considération la manière dont les chaînes d'approvisionnement proposées en céréales indigènes seront perçues par les communautés en termes de valeurs et quels changements déclencheront les schémas et tendances de la consommation alimentaire dans les territoires méditerranéens concernés. L'incidence des facteurs économiques sera également prise en considération en raison de la durabilité de la chaîne d'approvisionnement: du coût de la matière première (semences) à l'accessibilité économique des produits finis au consommateur.

En vue de valoriser les cultures de blé méditerranéennes, ses territoires et paysages, ses traditions culturelles et culinaires, les communautés locales seront accompagnées dans la conception d'itinéraires touristiques et culturels originaux, qui comprennent, par exemple, une visite des lieux de culture des céréales, ils sont transformés, commercialisés et / ou consommés, assurant ainsi également la formation de professionnels de la filière culture-gastronomie et oenotourisme.

BUT DU PROJET

Le projet entend apporter une contribution concrète à la valorisation des céréales indigènes de la Méditerranée, avec la consolidation du lien agricole entre produits et territoires - histoires, cultures et traditions -, pour le développement de nouvelles filières éthiques et durables de produits agricoles locaux. Le projet se veut être un moment de redécouverte et de revalorisation du patrimoine historique méditerranéen (pratiques et traditions), ainsi qu'une opportunité d'échanges culturels et technico-scientifiques. Le projet est conçu dans une dimension interdisciplinaire qui aborde des questions telles que l'alimentation / nutrition, l'environnement, l'économie, le territoire et le contexte social, ainsi que la protection, la connaissance et la gestion durable du patrimoine des sols et de l'eau de différents territoires intéressés.

Il entend également promouvoir le rôle des femmes dans les sociétés agricoles en tant que dépositaires de connaissances liées aux cuisines identitaires méditerranéennes, à travers le partage d'informations et de leçons tirées de l'expérience des femmes dans le secteur, pour mettre en évidence le rôle transformateur des femmes. Créant ainsi des opportunités de redécouverte mutuelle des racines identitaires respectives et des récits associés.

En particulier, le travail des jeunes (hommes et femmes) dans les territoires d'origine sera promu et amélioré pour aider à réduire le phénomène de migration des petites villes vers les grandes zones urbaines et l'abandon des campagnes. Pour cette raison, l'un des principaux objectifs du projet est d'aider les jeunes des pays méditerranéens concernés, afin qu'ils puissent travailler en ligne pour redécouvrir les traditions réciproques liées à la culture, la production et la transformation des céréales indigènes, orientant les jeunes générations vers une voie de dialogue, comparaison et productivité; les accompagner dans le développement de leurs compétences individuelles; les informer des opportunités et les former à l'utilisation des innovations technologiques; permettre à leur talent et à leur créativité de s'exprimer; leur permettre d'interagir, à tous les niveaux, avec les acteurs les plus pertinents du secteur, publics et privés.

Une grande attention sera accordée à l'énorme contribution qu'offre aujourd'hui le système des



technologies les plus modernes, applicables dans le domaine agricole en tant que techniques d'innovation et d'optimisation utiles pour préserver la valeur nutritionnelle d'origine, enrichir le contenu bioactif des produits céréaliers, protéger le sol et aquifères. Les technologies, en particulier numériques, seront un outil utile tout au long de la chaîne de production, en particulier pour les opportunités d'échange de bonnes pratiques durables et écologiques, de communication et de promotion, facilitant ainsi les actions de réseau entre les différentes réalités méditerranéennes.

MOTS-CLÉS

- approche holistique et multi-acteurs
- étude et amélioration des différentes variétés de céréales autochtones
- augmentation de la qualité, du rendement et de la productivité des champs
- respect du sol et garantie d'un impact durable sur l'écosystème
- gestion durable des systèmes d'eau
- promotion des traditions matérielles et immatérielles des territoires méditerranéens
- développement d'une chaîne d'approvisionnement éthique et durable pour les produits agricoles locaux
- qualité de la chaîne de production des petits agriculteurs (hommes / femmes) à travers des pratiques d'agriculture écologique, économie durable et circulaire
- des produits à haute valeur ajoutée présents dans les différentes traditions culinaires méditerranéennes
- rédaction d'un cahier des charges de production
- consolidation des liens entre produits et territoires: histoires, cultures et traditions
- analyse de marché, objectifs de consommation, changements de style de vie
- attention à l'emploi local (jeunes et femmes)
- promouvoir le rôle des femmes dans les sociétés agricoles en tant que dépositaires de connaissances sur l'identité locale / cuisines
- réduction du phénomène de migration des terres agricoles
- formation et application de nouvelles technologies
- itinéraires touristiques-culturels-gastronomiques et œnologiques
- échanges culturels et technico-scientifiques: activités de mise en réseau