

Marché de la terre de Foça, Turquie (2011)



Type de marché
Fréquence

Marché agroalimentaire local
Les dimanches, de 8 h 30 à 18 h 30

Objectif principal : Protéger les systèmes alimentaires locaux, préserver le patrimoine bioculturel et promouvoir la riche diversité des herbes sauvages et des plantes médicinales et aromatiques de Foça, tant au niveau national qu'international.



Principales parties prenantes

- Association Slow Food Foça Zeytindalı (porteur de l'initiative)
- Commune de Foça
- Centre d'éducation publique de Foça
- ONG (Slow Food International)
- Producteurs et consommateurs

Principaux produits et utilisateurs

Les principaux produits du marché « Earth Market » de Foça sont les fruits et légumes de saison, les olives et l'huile d'olive, les œufs, les produits laitiers, le miel, ainsi que des aliments traditionnels faits maison tels que les confitures, les pâtes, le tarhana et les herbes aromatiques locales.

Ces produits sont issus de la production locale de petites exploitations agricoles et vendus directement par les producteurs eux-mêmes. Les principaux utilisateurs du marché sont les producteurs locaux et les consommateurs à la recherche d'aliments fiables, locaux et issus d'une production durable. De plus, les visiteurs et les touristes considèrent le marché comme un lieu d'expérience culturelle et gastronomique plutôt que comme un simple lieu d'achat.

Principal(aux) système(s) de production / d'agriculture

Le principal système de production et d'agriculture est une agriculture à petite échelle, locale et pilotée par les producteurs, reposant sur une chaîne d'approvisionnement alimentaire courte. La production s'appuie sur les savoirs traditionnels, les cycles saisonniers, ainsi que sur des semences et des pratiques adaptées au contexte local, plutôt que sur des méthodes industrielles. Les agriculteurs et les producteurs opèrent dans un rayon de 40 km et vendent leurs produits directement, sans intermédiaires. Le système met l'accent sur la durabilité, la faible utilisation d'intrants externes et une assurance qualité fondée sur la confiance, plutôt que sur une certification formelle.

Chaîne de valeur concernée (approvisionnement)

La chaîne de valeur repose sur un approvisionnement direct, dans lequel les producteurs cultivent, récoltent, transforment et vendent eux-mêmes leurs produits sur le marché. Il n'y a ni intermédiaires ni grossistes, ce qui se traduit par

Localisation



une chaîne d'approvisionnement « de la ferme au consommateur » très courte et transparente. Une chaîne de valeur fondée sur la confiance et un mécanisme de vérification basé sur les relations, et non sur des certificats.

Institutions / Gouvernance en charge de la mise en place du marché

Le marché fait officiellement partie du réseau mondial Earth Markets coordonné par Slow Food International et la Fondation Slow Food pour la biodiversité. Il relie la production locale aux principes internationaux d'une alimentation « bonne, propre et juste ».

Il est mis en place et géré par l'association Slow Food Foça Zeytindalı, qui supervise la sélection des producteurs, les règles et le respect des principes Slow Food. La municipalité de Foça soutient le marché par le biais de la réglementation locale, de la mise à disposition d'espaces et de pratiques environnementales.

La gouvernance repose sur :

- Comité de pilotage du marché local
- Soutien municipal
- Principes contraignants de **Slow Food International**

La prise de décision est **participative, consultative et éducative**, plutôt que purement réglementaire.

Caractéristiques distinctives

- ✓ Une production ancrée dans des zones protégées sur le plan environnemental
- ✓ Un modèle de marché axé sur l'éducation, centré sur les herbes sauvages et les aliments traditionnels
- ✓ Échange de semences et partage des savoirs entre producteurs
- ✓ Préservation de la culture traditionnelle de la cuisine de rue (gözleme)

Rôle éducatif et culturel

Le Foça Earth Market n'est pas seulement un marché, mais aussi un espace d'apprentissage vivant qui rassemble les savoirs locaux et la conscience écologique. Forte présence de productrices, favorisant l'autonomisation sociale et économique. Organisation d'ateliers, de dégustations, de célébrations et d'actions militantes locales.

Défis

- Manque d'outils informatiques pour la traçabilité alimentaire, la collecte de données et la communication.
- Contraintes juridiques et réglementaires
- Espace physique et infrastructures en matière d'accessibilité, de stationnement, etc.
- Absence de collecte de données (nombre de visiteurs, impact économique, etc.)
- Présentations numériques des produits (codes QR)

Potentiel en matière de TIC

- Besoin d'outils TIC pour la traçabilité, l'origine, l'échange d'informations, la collecte de données et l'intégration numérique avec les réseaux Slow Food.

Partenaires de mise en œuvre

Association Slow Food Foça Zeytindalı



Les travaux de recherche ayant abouti à ces résultats ont bénéficié d'un financement du CONSEIL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET TECHNOLOGIQUE DE TURQUIE (TÜBİTAK) 125N126 dans le cadre du projet PRIMA BLUMI-Med de l'Union européenne

