



# Les Rencontres du Patrimoine alimentaire alpin

2<sup>e</sup> édition

Transmission d'expériences et savoir-faire  
des communautés alpines

\*\*\*

**5 et 6 Avril 2022**

**Giez (Haute-Savoie) - La Ferme de Gy**

Le patrimoine alimentaire alpin est un immense ensemble de savoirs et pratiques vivants, portés par des personnes, associations et communautés qui contribuent, avec leur travail quotidien, à faire vivre la montagne. A partir du Massif des Bauges et des Savoies, ces deux journées nous mettent en voyage à travers les expériences des générations d'alpins, héritiers d'un patrimoine que nous voulons consigner vivant et diversifié aux générations futures.

Ce rendez-vous, dans la continuité de celui organisé en 2019, propose une prise de parole des acteurs du Massif des Bauges et des Alpes, favorisant le dialogue entre communautés, producteurs, artisans, restaurateurs, chercheurs et institutions du massif Alpin.

Nous sommes engagés dans un processus et un projet stratégique : la candidature UNESCO d'un programme de sauvegarde du patrimoine alimentaire alpin, à travers son inscription au Registre de de bonnes pratiques de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Un outil innovant pour relever les défis de la durabilité et construire une grande alliance à l'échelle alpine.

*Bon voyage !*

**11h00** *Accueil* des participants à la Ferme de Gy, Giez

**11h15** *Ouverture*

**Philippe Gamen**, Président du Parc Naturel Régional du Massif des Bauges

**11h30** *Introduction aux journées*

- **La France et les processus de candidature multinationale du patrimoine culturel immatériel. Le cas du patrimoine alimentaire alpin**  
**Thomas Mouzard**, Ministère de la Culture, Direction générale des Patrimoines
- **De la France à la Slovénie, les régions alpines en réseau coordonnées par Région Lombardie. L'inscription au Registre de bonnes pratiques de l'UNESCO : un outil stratégique**  
**Agostina Lavagnino**, AESS - Direction Autonomie et Culture Région Lombardie, avec **Valentina Lapicciarella Zingari**, anthropologue, facilitateur - programme global de renforcement de capacité de la Convention UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel - Groupe de travail coordination candidature multinationale - Italie
- **Présentation du workshop : la parole au réseau**  
**Silvia Ala**, Parc naturel régional du Massif des Bauges

**12h15** *Buffet à base de produits du massif des Bauges*

*Tables rondes animées par Valentina Lapicciarella Zingari*

**14h00 - 15h30** *Table ronde 1 : Des savoirs naturalistes vivants  
Pratiques de cueillette dans les Alpes françaises*



**Témoignages des cueilleurs et producteurs de plantes aromatiques et médicinales (PAM) : des anciens savoir-faire aux nouveaux métiers**

- Le réseau de producteurs et cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales dans les Savoies. **Benoit Claude**, Le sanglier philosophe, Cusy (Haute-Savoie).
- De la **cueillette de mémoires** dans les Alpes du Nord à la cueillette des plantes sauvages comestibles pour les restaurateurs. **Isabelle Cavallo**, cueilleuse de plantes comestibles et **Cédric Campanella**, chef du restaurant Le 59 (Aix-les-Bains)
- La **relance de la culture locale du tilleul** dans les Baronnies provençales. **Alexandre Vernin**, Parc naturel régional des Baronnies Provençales

**15h30** *Pause gourmande*

Avec les gâteaux aux saveurs du massif des Bauges, élaborés par les élèves pâtissiers et les formateurs du **CFA MFR Le Fontanil** (Saint-Alban-Leyse)

**16h00 - 17h30** *Table ronde 2 : Jardins potagers et vergers dans les Alpes. Lieux majeurs de transmission et de transition écologique*

**Partage d'expériences et mise en réseau à travers les Alpes**

- **Semences paysannes pour sauvegarder la biodiversité alimentaire.** **Mathilde Syre** et **Hélène Thévenot**, maraîchères, **Sandrine Bottolier**, Maison des Semences Paysannes 74 (Addear Haute-Savoie)
- **Redécouverte du patrimoine maraîcher, fruitier, céréalié et ornemental de Chartreuse.** **Isabelle Cavallo**, Association Jardins de Mémoire Montagne et Lycée Horticole de Saint-Ismier (Isère)
- **Le renouveau des jardins potagers, réservoirs de biodiversité dans les territoires ruraux et montagnards.** **Claire Delfosse**, géographe, Directrice du Laboratoire d'Etudes Rurales (Université Lyon 2)



**Table ronde 3 : Des champs de céréales à la panification traditionnelle dans des Alpes****18h00 - 19h00**

Travailler pour la revitalisation d'une culture partagée. Les céréales, le pain et les fours comme lieu de partage, de solidarité et de bien-être

- **Graines bio des Savoies** : une nouvelle association pour la valorisation des céréales anciennes pour une filière locale de panification. **Paul Rochet**, boulanger au Fournil des Eparis (Viuz-la-Chiesaz, Haute-Savoie), **Gilles Viviant** (Ass Graines bio des Savoies), **Jean-François Excoffier**, agriculteur en polyculture élevage et meunier (Sales, Haute-Savoie)

- Les pratiques de **relance des variétés paysannes de céréales** dans le Lubéron. **Nathalie Charles**, Parc naturel régional du Lubéron

**Soirée Contes sur le patrimoine alimentaire dans la cour de la Ferme, avec la Cie Al'Fonce****19h30 - 21h30****Cuisson de pain et d'autres spécialités dans le four à bois, avec Paul Rochet, artisan boulanger et les associations du territoire****Repas festif aux saveurs du massif des Bauges****Café d'accueil et visite de la ferme de Gy****9h00**

avec **Jean De Chevron Villette**, propriétaire

**Table ronde 4 : Les Alpes pastorales. Expériences d'éleveurs et producteurs de fromages de vache, chèvre et brebis****10h00 - 11h30**

Des pratiques de sauvegarde des cultures pastorales alpines et des enjeux de valorisation commerciale des fromages

- **Valeurs des fromages au lait cru**, patrimoine de Savoie. **Caroline Petite** et **Sylvan Martin**, Syndicat de la Tome des Bauges

- La **filière caprine des Savoie**. **Bernard Marchand**, chèvrerie de Vesonne et Alpage de l'eau Froide (Giez)

- La valorisation de la **race de brebis** Thônes et Marthod. **Denis Gardet**, président du comité des Fêtes de Marthod

- **Valeur nutritionnelle** particulière des aliments et fromages alpins : exemple de recherche avec le Bleu du Queyras. **Aline Mercan**, Association Jardins de Mémoires Montagnes

- Patrimoines pastoraux en perspective. **Fromages et tourisme** dans les Alpes du Nord, la **filière viande** dans les Alpes du Sud. **Anne Castex**, SUACI - Alpes du Nord

**Table ronde 5 : Des vignes en montagne. La viticulture alpine****11h30 - 12h30**

Témoignages de viticulteurs alpins

- Le **centre d'ampélographie alpine Pierre Galet** et la valorisation des anciens cépages alpins. **Michel Grisard**, viticulteur et **Taran Limousin**, œnologue, Institut français de la vigne et du vin et secrétaire du centre d'ampélographie alpine

- **Œnotourisme en Cœur de Savoie**, **Pauline Montpied**, OT Cœur de Savoie, **Françoise Vaisse**, Musée de la Vigne et du Vin (Montmélian), viticulteur

- Vallée de la Maurienne : **un territoire réinvente son vignoble disparu**. **Yves Pasquier**, initiateur de Solid'Art Maurienne



14h30 -  
15h30

## Table ronde 6 : Des fêtes traditionnelles et des plats rituels dans les Alpes.

### Pratiques culinaires locales et lien communautaire

- Une association locale se fortifie autour d'un plat traditionnel : **la fête des Gourres de Marthod**. **Bertrand Lavoine**, président de l'Association Histoire et Traditions de Marthod (Savoie)
- **La fête de la Sainte-Agathe**, lien entre la communauté de pratique et le monde professionnel. La communauté des **Agathines, Carmine et Sylvie Di Masullo** et les élus de Saint-Pierre-d'Albigny (Savoie)
- La **traditionnelle fête du pain bouilli** à Villar-d'Arène. **Nicole Mathonnet** et **Jean-Pierre Jacquier** de l'Association pour l'animation et la rénovation du four (Hautes-Alpes)



15h45

## Les Alpes du patrimoine alimentaire, dans un temps de transitions Réflexions conclusives

Débat animé par **Valentina Zingari, Diego Rinallo** et **Cassiano Luminati** (Polo Poschiavo, Suisse)

- La « **Transhumance** » : une candidature multinationale pour sauvegarder une pratique à l'échelle européenne. **Fabienne Gilot**, CORAM
- Une candidature multinationale des **bonnes pratiques de sauvegarde** du patrimoine alimentaire alpin : valoriser pour transmettre, commercialiser pour sauvegarder. **Diego Rinallo**, EMLyon Business School
- **Enjeux politiques et perspectives** de la candidature UNESCO. **Cédric Conteau**, Commissariat du Massif des Alpes

Avec **Alexandra Turnar**, vice-présidente du Parc naturel régional du Massif des Bauges et **Cedric Laboret**, Président de la Chambre d'Agriculture Savoie-Mont-Blanc

17h00

## Pause gourmande

Le partage des expériences, bonnes pratiques et valeurs des communautés alpines est l'objectif de ces Rencontres, qui visent à élargir le premier réseau réuni en 2019 à d'autres territoires alpins français. Une occasion pour identifier, renforcer et transférer des compétences à l'échelle des Alpes françaises, dans un esprit d'échange et créativité, pour faire de la « sauvegarde du patrimoine vivant » un projet de société et un levier de changement, animé par les valeurs de durabilité.



## INSCRIPTIONS

La participation aux tables rondes, visites et animations est **GRATUITE**

Participation aux repas (à régler au traiteur sur place, par chèque ou espèces) :

- Déjeuner du 5 avril : 20 € • Dîner du 5 avril : 25 € • Déjeuner du 6 avril : 20 €

## LIEU

La Ferme de Gy, 307 Rte du Thovey, 74210 GIEZ - [www.fermedegy.com](http://www.fermedegy.com)

## INFORMATIONS

04 79 54 86 40 – [info@parcdesbauges.com](mailto:info@parcdesbauges.com) - [www.parcdesbauges.com](http://www.parcdesbauges.com)

Action financée à 85% par l'Union Européenne, dans le cadre du projet LEADER



Parc  
naturel  
régional  
du Massif  
des Bauges  
*Une autre vie s'invente ici*

Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture

Massif des Bauges  
Géoparc  
mondial  
UNESCO