



PATRIMOINE

ALIMENTAIRE

ALPIN

EXPÉRIENCES ET ENJEUX

DANS LE MASSIF DES BAUGES

ET DANS LES ALPES

programme

01-02 OCTOBRE 2019 • CHARTREUSE D'AILLON
AILLON-LE-JEUNE • SAVOIE

Le patrimoine alimentaire alpin est un immense ensemble de **savoirs et pratiques vivants**, portés par des professionnels, associations et communautés qui contribuent, avec leur travail quotidien, à faire vivre la montagne.

Ce rendez-vous nous propose une prise de parole des **acteurs du massif des Bauges et des Alpes**, à la rencontre des savoir-faire et des expériences exemplaires. Une occasion pour renforcer et transférer des compétences à l'échelle alpine, dans un esprit de rencontre et créativité ; pour faire de la « **sauvegarde du patrimoine vivant** » un projet de société et un levier de changement, animé par les valeurs de la durabilité.

A partir d'une restitution des travaux menés dans le cadre de l'inventaire du patrimoine culturel immatériel (Ministère de la Culture/Parc naturel régional du Massif des Bauges) et du projet européen Interreg AlpFoodway, le patrimoine vivant se transmet et se met en perspective, dans un **dialogue transfrontalier**.



MARDI

1^{ER} OCTOBRE 2019

11h00

Accueil des participants à la Chartreuse d'Aillon (Aillon-le-Jeune), et **ouverture** Marie-Luce Perdrix, vice-présidente du Parc Naturel Régional du Massif des Bauges (PNRMB)
Catherine Pacoret, déléguée au Patrimoine à la Région Auvergne-Rhône Alpes
Laurent Viérin, assesseur au Tourisme, Sport, Commerce, Agriculture et Biens Culturels de la Région Autonome Vallée d'Aoste

11h30

Introduction aux journées Silvia Ala, PNRMB

- **La reconnaissance du Patrimoine Culturel Immatériel** dans le massif des Bauges et dans les autres pays alpins. Réflexions sur les valeurs du patrimoine alimentaire dans les Alpes. Valentina Lapicirella Zingari, anthropologue
 - **Réunir les Alpes**. Des réseaux vivants comme objectif du projet Alpfoodway. Agostina Lavagnino, AESS, Direzione Generale Autonomia e Cultura, Regione Lombardia, Italie
 - Les Alpes d'AlpFoodway, entre enjeux économiques, culturels et touristiques.
- Regard sur des bonnes pratiques alpines**. Diego Rinallo, Kedge Business School, Marseille

12h15

Buffet à base de produits du massif des Bauges

14h00

TABLE RONDE 1

DES SAVOIRS NATURALISTES VIVANTS.

PRATIQUES DE CUEILLETTE DANS LE MASSIF DES BAUGES ET DANS LES ALPES.

Les « **savoirs de la cueillette dans le Massif des Bauges** ». Introduction et animation des échanges par Valentina Lapicirella Zingari, Silvia ALA et Audrey Stucker, PNRMB

TÉMOIGNAGES DES
CUEILLEURS ET
PRODUCTEURS DE
PLANTES
AROMATIQUES ET
MÉDICINALES (PAM)

- Les savoirs naturalistes et l'association **Calenduline** : un lieu d'échanges, recherche et formation sur les plantes sauvages Solange Regnaud, Gîte des Landagnes, École
- **Les plantes en cuisine**, entre cueillette et jardin : un patrimoine vivant Sophie Dodelin, Aux Herbes, Le Noyer
- Cueillette de **champignons** dans les Bauges Marisie Moine, La Motte-en-Bauges
- Une **filière productive** de plantes aromatiques et médicinales dans le massif des Bauges et dans les Savoie Isabelle et Jacques Vial-Dury, Asinerie et Plantes du cul du Bois, Doucy-en-Bauges
- **Partage et transmission** de connaissances à L'Herbier de la Clappe Philippe Durand et Florence Pajot, Le Noyer

LES VOIX DES ALPES

- **Transmission de savoirs et valorisation des herbes spontanées** Meret Bissegger, auteur et maître de cuisine naturelle, Ticino, Suisse
- Le **Festival des herbes spontanées** de Poschiavo Maria Grazia Marchesi, Grisons, Suisse
- Les « **samedi des herbes** » et les cours pour « magistre d'herbe » Laura Lancerotto, Club Amici della Valchiusella, Piémont, Italie

15h30

Pause gourmande et découverte de l'**atelier mobile** du jus de pomme avec l'association Croèsons et Carmaniules

16h00

TABLE RONDE 2

LE JARDIN POTAGER DANS LES ALPES. LIEU DE TRANSMISSION, DE VIE ET DE BIEN-ÊTRE.

« **Savoirs du jardin potager dans le massif des Bauges** ». Introduction et animation des échanges par Valentina Lapicirella Zingari, Silvia ALA et Audrey Stucker, PNRMB

TÉMOIGNAGES DES
JARDINIERS DU
MASSIF : PARTAGE
D'EXPÉRIENCES ET
MISE EN RÉSEAU

- Les **Bau'jardins, maraîchers bio** en Bauges : prendre soin de la terre et des hommes Laurent Olivier, La Compôte
- La reproduction des **semences anciennes** pour sauvegarder la biodiversité alimentaire Catherine Tournier, mouvement des Femmes semencières, Marthod, Savoie
- L'ancien métier de **grainetier** : une tradition familiale Jean-Claude Grelin et ses enfants, Arbin, Savoie
- Devenir paysans. L'expérience des **Paysans-Voyageurs** Maxime Lepotier et Céline Fournier, Thénésol, Savoie
- **Du jardin à l'assiette** Chef Guillaume Blanchin, L'Effet papillon, Albertville, Savoie

LES VOIX DES ALPES

- Paysages à manger, production d'anciennes variétés des pommes de terre Federico Rial et Federico Chierico, Vallée d'Aoste, Italie



18h00

TABLE RONDE 3

LA PANIFICATION TRADITIONNELLE DANS LES ALPES.

« **Faire au four** » dans le massif des Bauges. Introduction et animation des échanges par Valentina Lapicciarella Zingari, Silvia Ala et Jérôme Daviet, PNRMB

TÉMOIGNAGES AUTOUR DU PAIN

- La valorisation des céréales anciennes et la **naissance d'une filière locale** Paul Rochet, boulanger au Fournil des Eparis, Viuz-la-Chiesaz, Haute-Savoie, et l'association Terres d'Union
- Une « **Fête aux fours** » partagée Jean-Pierre Bulteau, Association Les Fascines, Curienne

LES VOIX DES ALPES

- **Lo pan ner**, une fête du pain de la Vallée d'Aoste à l'arc alpin Laura Saudin, Assessorat au Tourisme, Sport, Commerce, Agriculture et Biens Culturels de la Région Autonome Vallée d'Aoste
- Un **nouveau pain aux céréales** pour la « Valle dei Segni » Elena Turetti, Distretto Culturale della Val Camonica, et Francesca Scarlatti, boulangère, Val Camonica, Lombardie, Italie
- **MicaPan**, l'expérience d'une **famille valdotaine** autour du pain François Péaquin et Caterina Ottino, Vallée d'Aoste, Italie
- « **Faiseur de pain** » aux céréales anciennes Stéphane Marguet, Valais, Suisse

À partir de 19h

Soirée au four à la Chartreuse, cuisson du pain et d'autres spécialités dans le four à bois. Repas festif aux saveurs du massif des Bauges. Musique et chants savoyards et alpins.

MERCREDI | 2 OCTOBRE 2019

8h30

Café après la traite à la ferme de la Correrie (Aillon-le-Jeune), et visite de la ferme avec Philippe et Sylvie Ginollin

9h40

Les Bauges et les Alpes pastorales. Des hommes, des troupeaux, des prairies fleuries. Claire Delfosse, Université Lyon 2

10h00

TABLE RONDE 4

UNE MONTAGNE DE TROUPEAUX : PRAIRIES ET FROMAGES.

« **Connaissances, savoirs et pratiques de la Tome des Bauges** » et des autres productions fromagères dans le massif des Bauges. Introduction et animation des échanges par Valentina Lapicciarella Zingari, Juliette Duperier et Audrey Stucker, PNRMB

TÉMOIGNAGES D'ÉLEVEURS ET PRODUCTEURS DE FROMAGES DE VACHE ET CHÈVRE

- La **structuration collective** de l'élevage en Bauges Vincent Boulnois et David Dupassieux, éleveurs et représentants de l'ass. des Agriculteurs du Parc
- L'**AOP Tome des Bauges**, entre production en coopérative et production fermière Christophe Petit, producteur et président du Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (SITOB) et Caroline Petite, SITOB
- Les **enjeux des alpages** du massif des Bauges Julien Duperier, GAEC des Neiges, Jarsy, et l'association des Jeunes Agriculteurs
- La **diversité fromagère d'une ferme** des Bauges, le pouvoir des traditions locales Philippe Ginollin, La Ferme de la Correrie, Aillon-le-Jeune
- La place de la **chèvre** dans les alpages des Bauges Virginie Gros, Alpage de la Bouchasse, Seythenex, et Isabelle Bouvier-Desbiolles, La ferme du caban, Le Châtelard

LES VOIX DES ALPES

- La **route des Fromages** Amélie Bouchet, chargée de communication AFT'Alp (Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes), Savoie et Haute-Savoie
- Le projet de valorisation de la **Fontina d'alpage** Fulvio Blanchet, directeur du Consortium Fontina du Val d'Aoste, Roberto Vicquery et Bernard Clos de la nouvelle Association des propriétaires d'alpages (ARPAV)
- **Il Tolminc**, fromage AOP de la Slovénie Spela Ledinek Lozej, Institute of the Slovenian Ethnology, Ljubljana, Slovénie
- **Electroclette et Rocklette** : créer du lien entre plaines et montagnes ; des expériences artistiques, musicales et gourmandes dans le Valais Sébastien Olesen, Palp Festival, Valais, Suisse

11h30

TABLE RONDE 5

LES SAVOIRS DU MIEL.

« **Une culture du miel dans le massif des Bauges** ». Introduction et animation des échanges par **Valentina Lapicciarella Zingari et Audrey Strucker, PNRMB**

TÉMOIGNAGES D'APICULTEURS

- L'alliance entre apiculteurs et éleveurs : **Pratiques de transhumance** Témoignages filmés de **Dominique Duperier et Antoine Volpi**
- La miellerie collective, **une expérience pilote** Échanges avec les apiculteurs **Antoine Volpi et Patrice Ferroud-Plattet**
- La **pluriactivité** des apiculteurs, originalité d'une filière productive. Visions d'avenir. **Francis Aymonier, Ferme de l'abeille verte, Le Châtelard**

LES VOIX DES ALPES

- Miel et apiculture en **Vallée d'Aoste** **Marcello Merivot, Président Consorzio apistico, Livio Carlin, et Sara Vallet, Assessorat au Tourisme, Sport, Commerce, Agriculture et Biens Culturels de la Région Autonome Vallée d'Aoste**
- La **fête de l'abeille** et le rucher-école, l'expérience du Valais **Paul Gay-Crosier, association L'Abeille en fête et section d'Apiculture de Martigny, Valais, Suisse**

12h30

Buffet à base de produits du massif des Bauges

14h30

TABLE RONDE 6

DES PÂTISSERIES RITUELLES ET FESTIVES DANS LES ALPES.

« **Pâtisseries patrimoniales dans le massif des Bauges** ». Introduction et animation des échanges par **Valentina Lapicciarella Zingari, Maïté Loyrion et Silvia Ala, PNRMB**

TÉMOIGNAGES DES ARTISANS BOULANGERS ET PÂTISSIERS DES BAUGES

Entre « sens d'identité et continuité » et nouvelles économies touristiques.

- **La rissole**, mémoires et actualité d'une pâtisserie des Bauges **Séverine Châtelain, La Compôte, Savoie**
- **La Fête et la main de la Sainte-Agathe** à Saint-Pierre-d'Albigny **Carmine et Sylvie Di Masullo, boulangers, les Agathines et les élus de Saint-Pierre-d'Albigny, Savoie**

LES VOIX DES ALPES

- Le **gâteau à la châtaigne** de Val Poschiavo, une création avec les acteurs du territoire **Cassiano Luminati, Grisons, Suisse, et Elena Turetti, Distretto Culturale della Val Camonica, Italie**

Un nouveau gâteau patrimonial pour le massif des Bauges **Philippe Gamen, président du PNRMB**

16h00

ALPFOODWAY. LES ALPES DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE, LES ALPES DU CHANGEMENT.

Présentation de la **Charte d'AlpFoodway** et du **projet de candidature UNESCO** du patrimoine alimentaire alpin **Cassiano Luminati, Polo Poschiavo, Suisse**

DÉBAT ET PROSPECTIVES

Le **débat** sera consacré aux perspectives de développement et valorisation du patrimoine alimentaire alpin, en lien avec les partenaires du territoire et des Alpes.
Philippe Gamen, président du Parc naturel régional du Massif des Bauges
Cedric Laboret, président de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc
Christian Soubeyrand, Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Savoie
Marie-Anne Guérin, Musée Savoisien, Chambéry
Elena Di Bella, Città Metropolitana di Torino, Italie
Claire Delfosse, Laboratoire Études Rurales, Université Lyon 2

informations

📄 S'INSCRIRE

[Accéder à l'inscription en ligne](#)

📍 SE RENSEIGNER

04 79 54 86 40
info@parcdesbauges.com
www.parcdesbauges.com
www.alpfoodway.eu

📍 VENIR

La Chartreuse d'Aillon, Le Couvent
73340 Aillon-le-Jeune
04 79 54 97 77
[Accéder à la carte](#)