

LES RENCONTRES DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE ALPIN

*Transmission d'expériences, savoir-faire et
bonnes pratiques des communautés alpines*

3ème édition

15 ET 16 NOVEMBRE 2023

Sisteron | Alpes-de-Haute-Provence | Salle de l'Alcazar

Le patrimoine alimentaire alpin est un immense ensemble de savoirs et pratiques vivants, portés par des personnes, communautés, associations, producteurs qui contribuent, avec leur travail quotidien, à faire vivre la montagne. 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 propose une prise de parole des acteurs alpins français, **favorisant le dialogue** entre communautés, producteurs, artisans, restaurateurs, chercheurs et institutions. Le partage des expériences, bonnes pratiques et valeurs des communautés alpines est l'objectif de ces Rencontres, qui visent à **consolider le réseau alpin 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.

La création et le renforcement d'un **programme de sauvegarde du patrimoine alimentaire alpin** et sa **candidature pour inscription au Registre de Bonnes Pratiques de la Convention UNESCO**, est un projet stratégique pour relever les **défis de durabilité** et construire une grande alliance à l'échelle alpine.



PATRIMONIO
ALIMENTARE
COMUNITÀ
ALPINE
CONSCIENCEZ, CARACERZ,
PRATICEZ E VALORZ

Avec le soutien de



FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE
Massif des Alpes

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Interreg
Alpine Space



RÉGION
SUD
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



Parc
naturel
régional
des Baronnies
provençales

Parc
naturel
régional
du Massif
des Bauges

unesco
Géoparc mondial

11h00

Accueil des participants à la Salle de l'Alcazar, Sisteron.

11h15

Ouverture

- **Daniel Spagnou**, maire de Sisteron.
- **Nicole Peloux**, Présidente du Parc naturel régional des Baronnies provençales.
- **Alexandra Turnar**, Vice-présidente du Parc naturel régional du Massif Bauges.
- **Jean-Charles Borghini**, Conseiller régional Région Sud.
- **Fabrice Pannekoucke**, Vice-président Région Auvergne-Rhône-Alpes, délégué à l'agriculture.
- **Dahalani M'houmadi**, Sous-préfet des Alpes-de-Haute-Provence.

11h30

Introduction aux journées

- **Lily Martinet**, Ministère de la Culture, Direction générale des Patrimoines.
- **Cédric Conteau**, Commissariat du Massif des Alpes.
- Les Alpes en réseau : objectifs, enjeux, et bénéfices d'une candidature UNESCO au registre des Bonnes Pratiques de sauvegarde du patrimoine vivant.
Valentina Lapicciarella Zingari, Anthropologue, Facilitatrice de la Convention UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, coordinatrice candidature multinationale.

12h30

Buffet alpin sur place

14h30
15h30

Quelques expériences inspirantes dans l'arc alpin :

- Intégrer la **dimension patrimoniale dans les PAT** (Plan Alimentaire territorial). Retour d'expérience du PNR Mont Ventoux. **Aurore Navarro**, Chargée de mission PAT, Parc naturel régional du Mont Ventoux.
- La **promotion des produits** de Valtellina, en Lombardie : l'exemple de Butèga Valtellina, start-up qui met en réseau les petits producteurs. **Giorgio Gobetti**, Butèga Valtellina (Italie) - En visio.
- Un concours pour **valoriser les savoir-faire** et produits alimentaires du terroir alpin. **Marie Pfammatter**, Culinarium Alpinum (Suisse).

15h30 - 16h00

Pause goûter et départ vers les ateliers

16h00
18h00

SÉANCES EN ATELIER :

Introduction sur les enjeux, présentation d'expériences exemplaires et travail collectif sur les besoins à identifier, résultats à consolider, perspectives à construire.

ATELIER 1

CONNAITRE, RESPECTER ET INNOVER

Les connaissances traditionnelles génèrent des pratiques et des produits innovants, dans le respect de la circularité, de la multifonctionnalité des économies de montagne et de la protection de l'environnement alpin.
Modérateurs : **Alexandre Vernin**, PNR des Baronnies provençales et **Silvia Ala**, PNR du Massif des Bauges.

- Mieux connaître les enjeux de la cueillette sauvage afin de privilégier des pratiques plus respectueuses de l'environnement. Présentation du projet CARE. **Xavier Lemonde**, Université des senteurs et des saveurs (Forcalquier, Alpes de Haute-Provence).
- Design culinaire et lien au territoire. Expériences autour du **tilleul** avec la MFR de Buis-les-Baronnies et le PNR des Baronnies provençales. **Alexandre Vernin**, chargé de mission patrimoine culturel, Parc naturel régional des Baronnies provençales.
- Connaissance, conservation et relance d'un **fruit ancien**, la pistole. **Marc Richard**, association Prune de Brignoles et **Jacqueline Schuler**, association des Amis de Trescléoux.
- Expériences de valorisation de la **biodiversité domestique**, dans les PNR du Verdon, de Chartreuse et du Vercors. **Laure Guillaume**, chargée de mission agriculture, Parc naturel régional du Verdon, **Aline Mercan**, ethnobotaniste et médecin, Association Jardins de Mémoires Montagnes et **Grégory Lemoine**, association FloréMonts.

ATELIER 2 TRANSMETTRE, ÉDUIQUER ET FORMER

Les pratiques de transmission dans des contextes informels permettent aux connaissances de traverser les générations, en se renouvelant. Des nouvelles expériences de formation et éducation structurent et consolident les processus de transmission.

Modérateurs : Isabelle Roux, réseau Educ'Alp et Danielle Musset, ethnologue.

- Retour d'expérience sur le projet « À l'école de l'alimentation ». **Djamilia Bazoge**, Responsable du service Éducation, Culture et Participation Citoyenne, Parc naturel régional du Vercors (Isère, Drôme).
- Les **jardins**, lieux de transmission et de bien-être. Partage d'expériences à travers les Alpes. **Claire Delfosse**, Laboratoire Etudes Rurales, Université Lyon 2.
- Partage et **transmission de savoirs** autour des plantes sauvages en milieu associatif. **Sophie Dodelin** et **Solange Regnaud**, Association Calenduline (Savoie).
- Présentation du guide des **bonnes pratiques de cueillettes** et des actions mise en place par l'Association Française des Cueilleurs. **Fabienne Gilbertas**, Association Française des Cueilleurs.



PROTÉGER LES PRATIQUES ET VALORISER LES PRODUITS ATELIER 3

Un grand chantier d'avenir pour les nouvelles générations alpines : des systèmes de protection et reconnaissance de pratiques durables et de productions locales.

Modérateurs : Lily Martinet, Ministère de la Culture et Audrey Stucker, PNR du Massif des Bauges et Cynthia Faure, PNR des Baronnies provençales.

- Gérer et valoriser ensemble des parcelles agricoles pour préserver les **châtaigniers** : quand propriétaires privés et collectivités se regroupent pour préserver le patrimoine local. **Jean-Paul Blanc**, Président de l'AFA de la Châtaigneraie Tinée-Vésubie (Alpes Maritimes).
- La sauvegarde de la race de **brebis brigasque** et la valorisation la Tomme de la Brigue. **Sébastien Aye**, association d'éleveurs de brebis brigasque.
- La création d'une nouvelle filière pour valoriser les **céréales anciennes** pour la panification. **Paul Rochet**, artisan boulanger (Haute-Savoie).
- La grande histoire du **petit épeautre** de Haute-Provence. **Jean-Philippe Escande**, agriculteur et président du Syndicat du petit épeautre.

ATELIER 4 PROMOUVOIR, COMMUNIQUER ET COOPÉRER

Les pratiques de promotion et communication sont étroitement liées à la coopération et à la création de réseaux.

Modérateurs : Valentina Lapicciarella Zingari, anthropologue et Aline Audin, Cipra France, Groupe d'Action 6 SUERA.

- Retour d'expérience autour de **propositions artistiques et culturelles** basées sur le patrimoine alimentaire des Hautes vallées de Savoie. **Raphaël Excoffier**, coordonnateur de l'opération Saveurs d'Automne, Fondation FACIM (Savoie).
- « **Road trip gourmand** » de Sisteron au Queyras. **Isabelle Nicolas**, Agence de développement Économique et Touristique des Hautes-Alpes.
- Un réseau d'acteurs sur les chemins de la **transhumance** : **La Routo**. **Patrick Fabre**, Maison de la Transhumance.
- Un réseau d'agriculteurs alpins pour valoriser les **semences paysannes** et les variétés patrimoniales. **Estelle Bonbrun** et **Émilie Launay**, Maison des Semences Paysannes des Hautes-Alpes et réseau Edulis.

18h00 - 19h00 Temps libre

19h00 Buffet alpin, salle de l'Alcazar

20h00

Ciné-débat. Projection du film documentaire : « **Champ de lutte, semeurs d'utopies** » de Mathilde Syre et débat avec des agriculteurs du Parc. Cinéma Rex de Sisteron - 22 Avenue des Arcades.

MERCREDI 15 NOVEMBRE 2023

9h00 Café d'accueil

9h30 Intervention en plénière

- « **Le goût des Alpes** » : pratiques touristiques gourmandes. L'exemple des pays de Savoie. **Dénali Boutain**, enseignant-chercheur Université d'Angers, ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.
- Sensibilisation des habitants et identité du territoire : retour d'expériences dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial du Luberon. **Julie Rigaux** (sous réserve), chargée de mission PAT et **Julien Briand**, chargé de mission éducation, Parc naturel régional du Luberon.

10h30
12h00 **SÉANCES EN ATELIER :**
mesures à mettre en place, perspectives et synthèse

12h15 Repas au Restaurant *Le Jean des Figes*, restaurant d'application du Lycée Hôtelier de Sisteron - 13 Rue du Stade.

14h00
15h00 **Partage des ateliers et échanges**
En plénière

15h00 **TABLE RONDE :**
Les Alpes du patrimoine alimentaire alpin. Réflexions conclusives

Avec (sous réserve) :

- **Nicole Peloux**, Présidente du PNR des Baronnies provençales.
- **Bénédicte Martin**, Vice-présidente Région Sud, en charge de l'Agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir.
- **Eric Lions**, Président de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes.
- **Thierry Frechon**, Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Provence-Alpes-Côte-d'Azur.
- **Fabienne Gilbertas**, Association Française des Cueilleurs.

16h30 Goûter alpin et fin du séminaire

INSCRIPTIONS

Inscription en ligne : patrimoinealimentairealpin.parcdesbauges.com

La participation aux rencontres est GRATUITE

- Déjeuner et dîner du 15 novembre à la salle de l'Alcazar.
- Déjeuner du 16 novembre - Restaurant *Le Jean des Figes*, Lycée Hôtelier de Sisteron.
Tout ajout au menu à 17€ sera à prendre en charge personnellement.

LIEU Salle de l'Alcazar, 192 Rue des Combes, 04200 **SISTERON**

INFORMATIONS

PNR du Massif des Bauges : 04 79 54 86 40 - info@parcdesbauges.com - www.parcdesbauges.com

PNR des Baronnies provençales : 04 75 26 79 05 - www.baronnies-provencales.fr

Office de Tourisme de Sisteron Buëch : 04 92 61 36 50

HÉBERGEMENTS

Office de Tourisme de Sisteron Buëch : www.sisteron-buech.fr - sisteron@sisteron-buech.fr