

# Les Rencontres du Patrimoine alimentaire alpin

4<sup>e</sup> édition

**EXPÉRIENCES ET BONNES PRATIQUES  
À TRAVERS LES ALPES**

**13 et 14 Novembre 2025  
Grenoble (Isère)-Musée dauphinois**

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

Depuis 2019, "les rencontres du patrimoine alimentaire alpin" nous invitent au voyage à travers **expériences et bonnes pratiques des générations alpines**, héritières d'un patrimoine que nous voulons consigner vivant aux générations futures. De la France à la Slovénie, en passant par la Suisse et l'Italie, des réseaux s'organisent, se fortifient, prennent la parole pour partager leurs savoir-faire, analyser les enjeux et les transformations en cours. Les Alpes avec un patrimoine biologique et alimentaire diversifié et fragile, forgé dans la longue durée et menacé par des nombreuses pressions dont le changement climatique, nécessitent une stratégie partagée. Car la diversité des environnements montagnards, des pratiques agricoles et des paysages est aussi l'expression de l'extraordinaire richesse et diversité des cultures alpines.

Pour la première fois en Isère, les rencontres 2025 sont accueillies par le Musée dauphinois, une institution culturelle alpine historique. Ce nouveau rendez-vous arrive à un moment clé du **processus de candidature à l'UNESCO lancé en 2019**, en conclusion du **projet européen INTERREG Espace Alpin AlpFoodway**. En favorisant le dialogue entre communautés, producteurs, artisans, restaurateurs, chercheurs, institutions et politiques, à travers le partage des expériences, bonnes pratiques et valeurs des communautés alpines ces rencontres visent à élargir et fortifier le réseau alpin français en dialogue avec les autres territoires qui partagent ce projet stratégique.

A travers l'inscription au **Registre de bonnes pratiques pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel**, la **candidature UNESCO du patrimoine alimentaire alpin** est un projet stratégique pour relever les défis de la durabilité et construire une grande alliance à l'échelle globale.

## 13h30-14h00 **ACCUEIL DES PARTICIPANTS AU MUSÉE DAUPHINOIS, GRENOBLE**

Café d'accueil

## 14h-14h45 **OUVERTURE DES RENCONTRES**

Patrick Curtaud, Vice-Président en charge de la culture, du patrimoine, du devoir de mémoire et de la coopération internationale, Département Isère

Région Auvergne-Rhône-Alpes

Région Sud

Philippe Gamen, Président du Parc naturel régional du Massif des Bauges

Jacques Adenot, Président du Parc naturel régional du Vercors

Préfecture de l'Isère



## 14h45-15h **INTRODUCTION AUX RENCONTRES. LES ALPES DES BONNES PRATIQUES**

Les enjeux de la candidature du Patrimoine Alimentaire Alpin au Registre des Bonnes Pratiques de sauvegarde de l'UNESCO (article 18 de la Convention du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO).

Julien Vuilleumier, Office Fédéral de la Culture (Suisse) et Lily Martinet, ministère de la Culture (France).

## 15h-15h15 **DES TABLES RONDES POUR RACONTER LES ALPES DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE**

Une introduction au sens de cet événement, à son format et aux tables rondes thématiques : trois moments qui donnent à voir le patrimoine de l'alimentation alpine à travers la parole des praticiens et des représentants des communautés, en synergie avec les institutions et politiques territoriales. Une conclusion avec mise en perspective du processus de sauvegarde et reconnaissance UNESCO.

Silvia Ala (PNR du Massif des Bauges), Alexandre Vernin (PNR des Baronnies Provençales),

Valentina Lapicciarella Zingari (facilitatrice UNESCO, membre du groupe de travail de coordination de la candidature).

## 15h30-17h45 **TABLE RONDE 1**

**Savoirs et pratiques liés au végétal.**

**De la cueillette au jardin, des vergers aux champs : un patrimoine vivant.**

Quelques expériences de bonnes pratiques mises en place dans l'arc alpin :

*Animé par Alexandre Vernin, Silvia Ala et Valentina Zingari*

**Recherche et inventaires participatifs.**

**La biodiversité domestique et la préservation de la ressource :**

- Redécouverte du **patrimoine végétal** du Vercors. Aurélie Gachon, chargée de mission promotion et valorisation des produits agricoles, PNR du Vercors, Rudy Magne, pépiniériste et arboriculteur, Catherine Duboucher, productrice de fruits et petits fruits et administratrice de l'association Les Fruits Retrouvés (FR).
- Valorisation de l'**agro diversité fruitière** dans les Préalpes du Sud. Pauline Mayer de Boisgelin, ethnobotaniste, chercheuse consultante (FR).
- **Bonnes pratiques de cueillette** : un guide. Fabienne Gilbertas, Association française des cueilleurs (FR).

**Éducation et transmission de savoir-faire :**

- Formation aux pratiques de taille, greffe et production de graines en Chartreuse. Laure Belmont, Chargée de mission biodiversité et paysage, PNR de Chartreuse et Luc Lacourt, enseignant au Lycée du Bocage, Chambéry (FR).
- Du champ à l'assiette : expériences éducatives dans le cadre du **Plan Alimentaire Territorial** de Cœur de Savoie. Pauline Pison, Chargée de mission Agriculture & Alimentation, Communauté de Communes Cœur de Savoie (FR).
- **Transmission** des savoirs et pratiques de la cueillette en Valchiussella (Piémont, Italie) Laura Lancelotto, Club Amici Valchiussella (IT).





## Des réseaux associatifs et des marques territoriales pour la sauvegarde :

- Pain de seigle AOP du Valais et Pain du Grand Entremont. **Martine Jacques**, coordinatrice des Vallées du Grand Entremont (CH).
- Revitalisation de la **culture du sarrasin** en Valposchiavo : l'expérience de Campicoltura. **Cassiano Luminati**, Polo Poschiavo (CH).
- Du grain à l'assiette : revitalisation d'une filière en Savoie. **Paul Rochet**, artisan boulanger, Association Graines bio des Savoie (FR).
- Sauvegarde des **semences paysannes** dans les Hautes-Alpes. **Emilie Launay**, association Graine des montagnes (FR).
- Valorisation des **anciens cépages** en Isère **Sébastien Bénard**, Syndicat des vins de l'Isère (FR).

## Conclusion des travaux

Les **marques territoriales** dans le cadre de la sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel : le cas de l'Isère "Nos produits ISHERE". **Diego Rinallo**, enseignant-chercheur, em-lyon et **Geoffrey Lafosse**, directeur du Pôle Agroalimentaire de l'Isère (FR).

18h00-19h00

## VISITES COMMENTÉES DE L'EXPOSITION "ALPINS" AVEC L'ÉQUIPE DU MUSÉE DAUPHINOIS (40 MINUTES)

18h00-20h00

## RENCONTRE AVEC LES PRODUCTEURS ET DÉGUSTATION DE PRODUITS AGRÉÉS "NOS PRODUITS ISHERE"

Dégustations avec les Confréries de la noix et du Bleu du Vercors (Isère)  
Exposition pomologique par l'association Croësons et carmaniules (Haute-Savoie)

20h00

## DÎNER ALPIN, PROPOSÉ PAR L'ASSOCIATION LES PLATEAUX DES FERMES DE CHARTREUSE

9h-9h30

## ACCUEIL DES PARTICIPANTS AU MUSÉE DAUPHINOIS, GRENOBLE

Café d'accueil

9h30-11h

## TABLE RONDE 2

**Les Alpes pastorales, un modèle durable : des hommes, des savoir-faire, des races locales.**

Quelques expériences de bonnes pratiques mises en place dans l'arc alpin.

*Animé par Valentina Lapicciarella Zingari et Julien Vuilleumier*

**Démarches de sauvegarde de la biodiversité/races alpines et réseaux de producteurs :**

- La **brebis brigasque** et le réseau "Cucina Bianca", **Gianni Belgrano**, association A Vastèra (IT/FR).
- La **Villarde et la poule grise** du Vercors, **Aurélie Gachon**, chargée de mission promotion et valorisation des produits agricoles, PNR du Vercors et **Catherine Duboucher**, éleveuse, La ferme des Villardes (FR).
- **Apithérapie**, api-tourisme : expériences pionnières en Slovénie. **Franč Šivic**, apiculteur (SI).
- Valorisation de l'**agneau d'alpage** en Isère. **Bruno Caraguel**, Fédération des Alpes (FR).

**Savoir-faire fromagers et productions de qualité liées au pastoralisme :**

- **Bleu du Vercors-Sassenage** : un fromage, des savoir-faire. **Josselin Francoz**, producteur fermier AOP (FR).
- Connaissances, savoirs et pratiques du **Sbrinz d'Alpage**. **Marie Pfammater**, Culinarium-Alpinum (CH).
- Savoir-faire de la **Tome des Bauges**. **Audrey Stucker**, chargée de mission agriculture et alpages, PNR du Massif des Bauges et **Auriane Berger**, éleveuse et productrice (FR).
- Le **Beaufort** et le lien aux alpages. Maison du Beaufort (FR). (À confirmer)



11h-12h30

### TABLE RONDE 3

**Pratiques sociales, rituelles et festives.**

**Des fêtes et des marchés au fil des saisons : vivre ensemble dans les Alpes.**

Quelques expériences de bonnes pratiques mises en place dans l'arc alpin.

*Animé par Sophie Boizard, rédactrice en chef revue L'Alpe et Valentina Lapicciarella Zingari*

**Revitalisation des fours à pain :**

- La tradition du **pain noir** à La Grave. **Jean-Paul Clot**, Association Four à pain de Chazelet (FR).
- La **Fête du pain bouilli**, une tradition vivante à Villar-d'Arène, **Nicole Mathonnet** et **Jean-Pierre Jacquier**, Association pour l'animation et la rénovation du four de Villar d'Arène (FR).
- La **Fête Lo Pan Ner**, une fête transfrontalière en Vallée d'Aosta et Lombardie (IT), dans le Massif des Bauges (FR) et en Val Poschiavo (CH).
- Le **goût du pain** : le numéro 99 de la revue L'Alpe. **Sophie Boizard**, rédactrice en chef revue L'Alpe (FR).

**Fêtes saisonnières qui renforcent les pratiques :**

- Revitalisation des pratiques de cueillette : "**Simple en fête**" (73-74). **Luca Carrel** et **Delphine Moreau**, Association des producteurs de plantes aromatiques et médicinales Alpes du Nord (FR).
- Le **Festival Ventoux Saveurs**. **Mathilde Cottignies**, chargée de mission Plan Alimentaire Territorial, PNR du Mont Ventoux (FR).
- Valoriser les pratiques et concilier les usages : les "**Itinéraires Alpestres**". Sociétés d'Economie Alpestre de Savoie et Haute-Savoie (FR). (À confirmer)

**Marchés de producteurs :**

- Le **Grand marché des terroirs alpins** à Bruson (Suisse), **Sébastien Olesan**, Association PALP Festival (CH).
- L'importance des marchés locaux avec une dimension festive, des exemples dans les Alpes du sud. **Aurore Navarro**, chercheuse en géographie et études rurales (FR).
- L'expérience de "**Paysages à manger**" à Gressoney et Biella. **Federico Rial** et **Federico Chierico** (Vallée d'Aoste et Piémont) (IT).

12h30

### **BUFFET ALPIN, PROPOSÉ PAR L'ASSOCIATION DES PRODUCTEURS FERMERS DU VERCORS**

14h00-16h00

### TABLE RONDE 4

**Les Alpes, laboratoire de bonnes pratiques pour un patrimoine alimentaire alpin vivant.**

**Bilan et perspectives.**

*Animé par Julien Vuilleumier, Cassiano Luminati et Valentina Lapicciarella Zingari*

- **Cyrille Madinier**, Vice-président en charge de la ruralité, de l'agriculture et de la forêt, Département de l'Isère
- **Alexandra Turnar**, Vice-Présidente du Parc naturel régional du Massif des Bauges
- **Dominique Escaron**, Président du Parc naturel régional de Chartreuse
- **Jacques Adenot**, Président du Parc naturel régional du Vercors
- **Aurélien Clavel**, Président de la Chambre d'Agriculture de l'Isère
- **Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Auvergne-Rhône-Alpes**
- **Delphine Bontoux**, Commissaire adjointe, Commissariat de Massif des Alpes

**Débat et réflexions conclusives**

16h00

### **GOÛTER ALPIN ET FIN DES RENCONTRES**

#### INSCRIPTIONS

La participation aux Rencontres est GRATUITE.

[Inscription en ligne.](#)

#### LIEU

Musée dauphinois,  
30 Rue Maurice Gignoux,  
38000 GRENOBLE

#### INFORMATIONS

[info@parcdesbauges.com](mailto:info@parcdesbauges.com)  
[www.parcdesbauges.com](http://www.parcdesbauges.com)

