

Les Rencontres du Patrimoine alimentaire alpin

4^e 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 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 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.

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



Avec le soutien de



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

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

RÉGION
SUD
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR

isère
LE DÉPARTEMENT



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

Café d'accueil

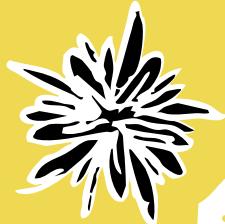
14h-14h45 **OUVERTURE DES RENCONTRES**

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

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

Jacques Adenot, Président du Parc naturel régional du Vercors

Delphine Bontoux, Commissaire adjointe, Commissariat de Massif des Alpes



INTRODUCTION AUX RENCONTRES. LES ALPES DES BONNES PRATIQUES

14h45-15h

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).

DES TABLES RONDES POUR RACONTER LES ALPES DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE

15h-15h15

Une introduction au sens de cet évènement, 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).

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 Valchiusella (Piémont, Italie) **Laura Lancerotto** et **Anna Zucca**, Club Amici Valchiusella (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, Filière 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 et Didier Lanteri, 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).
- Apiculture de l'abeille carnolienne, Apithérapie, api-tourisme : expériences pionnières en Slovénie. Franc Šivic, apiculteur (SI).
- Valorisation de l'agneau d'alpage en Isère. Bruno Caraguel, Fédération des Alpages (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 Anaïs Juan, éleveuse et productrice (FR).
- Toma d'alpeggio et prairies permanentes en Valchiusella. Anna Zucca, éléveuse et productrice (IT).
- "Paroles de bergers". Recueil de témoignages. Emmanuel Breteau, photographe (FR).

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 Lapiccirella 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 : "Simples 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).
- Des "Foulées du sel", à la "Fête de la Transhumance": valoriser les pratiques auprès des publics et concilier les usages. Remy Véricel, Société d'Economie Alpestre de Haute-Savoie (FR).

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 FERMIERS 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 Lapiccirella 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
www.parcdesbauges.com