Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires dans le Massif des Bauges (Savoie et Haute-Savoie)

Rapport de recherche dans le cadre de l'appel à projet du MINISTERE DE LA CULTURE

Direction générale des patrimoines
Département du pilotage de la recherche et de la politique scientifique

Rapport de recherche, octobre 2017

Valentina Lapiccirella Zingari, anthropologue, responsable scientifique
Silvia Ala, Parc Naturel Régional du Massif des Bauges

Sommaire :

Notes d'introduction	p. 3
CHAPITRE 1 Méthodologies de l'enquête, étapes et outils élaborés	p. 13
CHAPITRE 2 Terrains. Identification participative des « savoirs et pratiques alimentaires et culinaires »	p. 49
CHAPITRE 3. Proposition de fiches d'inventaire	p. 69
FICHE n°1 Faire au four	p. 69
FICHE n°2 Savoir-faire et pratiques sociaux, festifs et rituels	p. 117
FICHE n°3 Faire son jardin	p. 148
FICHE n°4 Aller cueillir	p. 223
FICHE n°5 Le patrimoine pastoral et fromager du Massif des Bauges	p. 263
CHAPITRE 4 Production de documents audio-visuels et processus d'analyse documentaire. Le dossier transcriptions : Voix du Massif des Bauges	p. 329
CHAPITRE 5 Exploration des sources et Bibliographie	p. 357
ANNEXES. VOIX du Massif des BAUGES Analyse documentaire et transcriptions des entretiens 2016-2017	

Notes d'introduction

Le lancement de ce premier travail d'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel dans le Parc Naturel Régional du Massif des Bauges a été caractérisé par un montage articulé, conjuguant une dimension politique, sociale, institutionnelle et scientifique.

Nous avons en effet procédé à plusieurs niveaux, le travail ayant démarré avec des activités de sensibilisation aux concepts de la Convention du patrimoine culturel immatériel, aux outils qu'elle propose et aux objectifs spécifiques de la sauvegarde selon la Convention.
Ce travail de sensibilisation et d'échange s'est adressé à la fois au personnel du PNR du Massif des Bauges, à notre stagiaire de l'Université Lyon 2, à la population du massif dans son ensemble, réunie lors de la réunion de lancement de l'étude et lors de la réunion de restitution, et aux participants à nos « tables rondes » par secteur, organisées comme des réunions/ateliers de sensibilisation au niveau local. La radio locale et les bulletins d'information ont aussi contribué à diffuser des informations sur cette initiative.

Des documents de synthèse, en lien direct avec les documents officiels en circulation dans le « chantier de la Convention », ont été pris en considération dans la phase de réflexion et mis en place de la méthodologie. Ces documents sont présentés au chapitre 1 de ce rapport.

En suivant une vision dynamique du patrimoine culturel immatériel, qui voit les traditions culturelles comme un processus d'adaptation permanent dans le changement[1] et dans un champ de force et de pouvoirs, nous avons essayé de construire des fiches d'inventaire qui laissent apparaître les trames sociales, les manières de faire et de dire, les valeurs, les conflits et les compromis, l'expression des désirs des communautés/groupes et individus rencontrés dans le contexte de l'enquête, sur le terrain, mais aussi situés dans un cadre historique, politique et institutionnel.
Ce travail de mise en contexte n'est qu'au début, le travail d'inventaire étant un processus de prise de conscience et de mise en contexte, qui ne fait que commencer.
Suivant les grands thèmes identifiés, des savoirs et des éléments particuliers seront approfondis dans les deux ans à venir, grâce à un projet européen sur l'alimentation alpine, *AlpFoodway*.

D'autre part, nous avons aussi engagé un travail de connexion entre les cadres conceptuels et interprétatifs proposés par diverses Conventions Internationales, et en particulier, s'agissant de travailler sur les patrimoines de l'alimentation en zone de montagne, nous avons mis l'accent sur les liens entre biodiversité, diversité culturelle et patrimoine culturel immatériel.

Diversité biologique, diversité culturelle et patrimoine culturel immatériel en montagne

« ***La relation des êtres humains à l'environnement naturel a jusqu'ici été vue principalement en termes biophysiques, mais il y a la reconnaissance croissante que les sociétés elles-mêmes créent et élaborent des procédures culturellement enracinées pour protéger et gérer leurs ressources. D'où la nécessité de repenser la relation entre culture et environnement*** ». C'est ainsi que la Commission Mondiale de la

1 Voir le Rapport d'évaluation IOS 2013, inspiré par la théorie du changement, mais aussi le chapitre VI des Directives Opérationnelles, sur PCI et développement durable.
https://ich.unesco.org/en/directiveshttps://ich.unesco.org/en/8com, Barbara Torggler, Ekaterina Sediakina-Rivière, Janet Blake. Evaluation du travail normatif de l'UNESCO dans le Domaine de la Culture. Convention de 2003 pour la Sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel. *Service d'évaluation et d'audit, Section d'évaluation* Octobre 2013.

Culture et du Développement a mis en évidence les liens inextricables entre nature et culture en 1996 (WCCD).

La diversité biologique fait l'objet de la Convention internationale sur la Diversité Biologique (CBD) issue de la Conférence des Nations Unies sur l'Environnement et le Développement à Rio en 1992 qui a mis les bases scientifiques et politiques pour la reconnaissance de l'importance de la biodiversité pour le développement durable.

Il est essentiel de souligner que la notion de biodiversité se concrétise à différents niveaux :

- Génétique, sous forme de variabilité à l'intérieur d'une même espèce ;
- Spécifique, comme nombre d'espèces, sous-espèces, variétés, formes, écotypes ;
- Écosystémique : dans les mots de la Convention, relatifs au « *complexe dynamique formé de communautés de plantes, d'animaux et de micro-organismes et de leur environnement non vivant qui, par leur interaction, forment une unité fonctionnelle* », incluant les habitats, « *lieux ou types de sites dans lequel un organisme ou une population existe à l'état naturel* ».

Elle a aussi plusieurs dimensions :

- *Productive*, soit en termes de biens, tels que les produits alimentaires ou médicinales pour l'homme et les animaux, soit en termes des services dits « écosystémiques », tels que l'approvisionnement et la qualité de l'eau, la production d'oxygène, l'absorption du carbone ou encore les bénéfices immatériels tels que les loisirs, l'éducation et la recherche, le tourisme ;
- *Protective*, limitant les risques et les aléas naturels tels que l'érosion des sols, les glissements de terrains, les inondations et la sècheresse ;
- *Économique* : les biens et les services issus de la biodiversité ont un valeur monétaires direct (ex. marché, tourisme) ou indirect (ex. limitation des dégâts des inondations) ;
- *Sociale* pour l'emploi, l'habitat, le bien-être et la santé ;
- *Culturelle* : l'ensemble des connaissances locales et scientifiques de la nature, les savoir-faire et les pratiques transmises entre les générations ;
- *Spirituelle*, tels que les lieux, les symboles, les fêtes et les rituels locaux.

La **Convention sur la Diversité Biologique de 1992** oblige chaque partie contractante à « ***Protéger et encourager l'usage coutumier des ressources biologiques conformément aux pratiques culturelles traditionnelles compatibles avec les impératifs de leur conservation ou de leur utilisation durable*** »

Ainsi des rapprochements, voir des liens directs, sont à mettre en évidence avec les textes d'autres Conventions, et tout particulièrement la **Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de 2003** qui identifie « ***les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers*** » parmi les domaines dans lesquels le patrimoine culturel immatériel se manifeste.

Ces deux Conventions ont, par conséquent, établi des accords de coopération et des programmes d'activité sur les liens entre diversité biologique et patrimoine culturel sur la base de leurs objectifs communs. Un des résultats institutionnels les plus significatifs et juridiquement contraignants est le Protocole de Nagoya de 2010 (CBD Nagoya) portant sur l'utilisation de la biodiversité, sur ses *« connaissances traditionnelles* » et sur le « *partage juste et équitable des bénéfices* » découlant de son utilisation. Ce protocole contraint les parties signataires « ***à promouvoir et protéger les connaissances traditionnelles*** » tout en reconnaissant le « *consentement préalable en connaissance de cause de ces communautés* » (…) « ***en gardant à l'esprit le droit coutumier et les procédures communautaires, ainsi que l'utilisation et l'échange coutumiers des ressources génétiques*** ». Il accorde donc aux communautés locales le droit de

reconnaissance des leurs connaissances traditionnelles, des savoir-faire, des innovations et des pratiques transmises et développées entre les générations.

Ce que nous indique l'ensemble des textes fondamentaux des Conventions internationales amène à la nécessité de définir une approche concrète à la gestion : comment et sur la base de quels principes généraux pouvons-nous agir pour une gestion durable des ressources biologiques en tenant compte de la diversité des systèmes culturels ?
Un travail interdisciplinaire, intersectoriel et international a conduit à la définition de l'« ***approche par écosystème*** » établie par la CBD (2004) et considérée comme *le* « ***principe fondamental de la mise en œuvre de la Convention sur la diversité biologique*** ».

L'approche est fondée sur les principes suivants :

- Reconnaître que les populations humaines, dans leur diversité culturelle, sont une composante intégrante des écosystèmes ;
- Tenir compte du fait que les objectifs de gestion des ressources vivantes sont un choix de société ;
- Décentraliser et ramener la gestion au plus près de la base ;
- Considérer les effets de la gestion sur les écosystèmes adjacents ou autres écosystèmes ;
- Considérer la gestion dans un contexte économique ;
- Maintenir la structure et la dynamique de l'écosystème comme objectif prioritaire, afin de préserver les services qu'il assure selon les échelles appropriées et une vision à long terme ;
- Admettre que le changement est inévitable ;
- Considérer toutes les formes d'information pertinentes, y compris l'information scientifique et autochtone, de même que les connaissances, les innovations et les pratiques locales ;
- Impliquer tous les secteurs sociaux et toutes les disciplines scientifiques.

Les zones de montagne dans le cadre international

Bien que les zones de montagne soient mentionnées dans le texte de la Convention sur la Diversité Biologique (Art. 20, paragraphe 7.), c'est à partir de l'Agenda 21 issu de la Conférence de Rio 1992 (avec le Chapitre 13. « ***Gestion des écosystèmes fragiles : mise en valeur durable des montagnes*** »), dans le processus d'application et par décision officielle (COP 1 Décision I/2 de 1994), que la Convention sur la Diversité Biologique a identifié et mis un accent fort sur l'importance des zones de montagne pour l'environnement et le développement en reconnaissant :

- « ***Une richesse en espèces et des niveaux d'endémisme plus élevés que les basses terres adjacentes en raison d'un large éventail d'écosystèmes sur une distance relativement courte. La dynamique des pentes et le pâturage du bétail sont des moteurs importants de la diversité dans de nombreuses régions alpines. Les prairies alpines riches en fleurs constituent un patrimoine culturel important de plus en plus menacé à mesure que les pratiques pastorales traditionnelles déclinent*** » ;

- « ***Les populations des plaines dépendent également des environnements de montagne pour un large éventail de biens et de services, y compris l'eau, l'énergie, le bois, l'entretien de la biodiversité et les possibilités de loisirs et de renouveau spirituel. Les montagnes abritent des exemples diversifiés de traditions culturelles, des connaissances environnementales et d'adaptations aux habitats. Elles hébergent des pools de gènes agro-culturels les plus complexes au monde et des pratiques de gestion traditionnelles*** *» ;*

- « ***Les agroécosystèmes*** *gérés par l'homme dans les zones montagneuses font partie du biome de la montagne depuis des siècles. Leurs conditions hétérogènes ont conduit à l'évolution d'une grande diversité de variétés agricoles adaptées à un large éventail de*

conditions environnementales et de besoins humains. ***Les montagnes sont les lieux d'origine et de diffusion des principales espèces alimentaires*** *: maïs, pommes de terre, orge, sorgho, tomates, pommes, entre autres.* ***Une grande partie des mammifères domestiques - moutons, chèvres, yaks domestiques, lamas et alpagas - proviennent également des régions de montagne****. Au cours des siècles, la diversité génétique des plantes et des animaux de montagne domestiqués a été accrue, peut-être associée à la diversité culturelle et à la variation extrême des conditions environnementales locales. Certaines communautés de haute altitude dans les Andes maintiennent plus de 150 variétés de pommes de terre distinctes, et les agriculteurs de montagne d'Afrique centrale cultivent des haricots en tant que populations mixtes de jusqu'à 30 variétés. Cette partie de* ***la biodiversité de la montagne est menacée par une modernisation continue de la production agricole conduisant à un appauvrissement de l'agroécosystème par l'utilisation de variétés génétiquement moins diversifiées*** *».*

- *« La biodiversité des montagnes est confrontée à un certain nombre de* ***défis sérieux et croissants : érosion des sols fertiles et augmentation des risques d'avalanches, de glissements de terrain et d'inondations. Des conflits peuvent surgir quant à l'utilisation des terres en montagne. La demande croissante en eau et des conflits d'usage, les conséquences du changement climatique, la diffusion du tourisme et les pressions de l'industrie et de l'abandon de l'agriculture traditionnelle dans un monde de mondialisation accrue ne sont que quelques-uns des défi****s. Le Chapitre 13 de l'Agenda 21 a reconnu que les écosystèmes de montagne évoluent rapidement et que la gestion appropriée des ressources de montagne et le développement socio-économique des populations affectées méritaient une action immédiate. En tant qu'écosystèmes représentant l'écologie complexe et intégrée de notre planète, les environnements de montagne sont essentiels à la survie de la biosphère mondiale ».*

Une première considération des liens inextricables entre diversité biologique et diversité culturelle en montagne est le constat unanime, scientifique et politique, de leur grande complexité et vulnérabilité. Des millénaires de connaissances locales, de savoir-faire et de pratiques adaptées de la part des communautés dans les milieux de montagne, riches et dynamiques, représentent un véritable capital culturel et une garantie vitale de continuité, d'innovation positive et de sauvegarde des systèmes agro-sylvo-pastoraux productifs et protectifs par rapport aux risques et aux aléas naturels en augmentation comme conséquence du changement climatique.

Les Alpes comme système complexe et vulnérable : quelques chiffres

Les Alpes sont souvent décrites comme « système ». La notion d'un système alpin s'applique bien aux aspects naturels (géographie, géologie, hydrologie, climat, biologie) et humains au sens large (histoire, économie, société, culture, transports, tourisme). Les textes des conventions et des initiatives sur les montagnes du monde cités auparavant s'appliquent de manière presque intégrale aux Alpes. Mais il a une différence majeure : les Alpes sont situées au centre du continent européen. Par conséquent, et en extrême synthèse, elles sont, entre autres :

- partagées entre huit États ;
- étendues sur plus de 250.000 km² (la moitié de la superficie de la France) avec 13 millions d'habitants sur 6.100 municipalités ;
- traversées par un des plus denses réseaux d'axes routiers et ferroviaires, le plus fréquenté du continent (150 millions d'individus par an, 1,3 milliards de kilomètres parcourus par des camions) ;
- visées par un tourisme provenant du nord et du sud tout au long de l'année (environ 120 millions de présences par an, 3.400 km² de domaines skiable);
- exploitées comme une source importante d'énergie hydroélectrique (550 centrales);
- des sources et des rivières parmi les plus importantes du continent (Rhône, Rhin, Pô) ;

- des hauts-lieux archéologiques (ex. Baoussé-Roussé, Culture d'Hallstatt, Similaun) et historique (conflits, frontières, formes de pouvoir) ;
- des réservoirs de biodiversité (77 écorégions, 4.500 plantes vasculaires – 417 endémiques, jusqu'à 80 espèces herbacées par m² dans les prairies d'altitude, 30.000 espèces animales estimées – insectes inclus, 80 mammifères, 200 espèces d'oiseaux, 80 espèces de poissons, 21 amphibiens, 15 reptiles, 831 sites naturels inaccessibles – 69 de plus de 100 km²) ;
- dans l'ensemble, un des territoires les plus protégés juridiquement sur le continent : 3 Parcs Nationaux, 87 Parcs Naturels Régionaux / Parcs Régionaux, 288 réserves naturelles, 13 réserves de biosphère, 4 sites du patrimoine mondial naturel de l'UNESCO, 3 réserves géologiques ;
- l'objet d'une convention internationale.

(Sources : EEA, CIPRA, WWF, ALPARC)

Le Massif des Bauges dans le contexte alpin

Situé le long d'un axe longitudinale nord-sud, le Massif des Bauges fait partie des Préalpes calcaires externes à la chaine alpine occidentale entre les Massifs du Chablais et des Aravis au nord et les Massifs de Chartreuse et du Vercors au sud. Administrativement le Massif des Bauges se situe entre les deux Départements de la Savoie (73) et de la Haute-Savoie (74) avec six « Villes-portes », Chambéry, Aix-les-Bains, Annecy, Albertville, Rumilly et Ugine. À ces villes s'ajoutent les agglomérations grenobloise et lyonnaise qui se trouvent à des distances inférieures ou peu supérieures à une centaine de kilomètres. Il s'agit, en effet, d'un territoire de moyenne montagne facilement accessible toute l'année, bien caractérisé par sa biogéographie, sa biodiversité et sa diversité culturelle, « équipé » d'un environnement naturel et culturel aujourd'hui encore en synergie, et n'ayant pas subi les ruptures dramatiques et définitives connues dans d'autres contextes alpins et, plus généralement, montagnards. Bien qu'affecté, dans les années d'après-guerre, par la série de causes-effets essentiellement liés à une économie pastorale en déclin et à une production laitière en pleine crise avec, comme conséquence, une chute démographique à partir des années 1990, des changements importants ont ouvert des perspectives nouvelles. Des nouveaux habitants s'installent, soit simplement comme résidents travaillant dans les villes environnantes, soit comme porteurs de véritables projets calés dans un environnement sain, attractif et riche en patrimoine naturel et culturel. En 1995, le projet du Parc Naturel Régional du Massif des Bauges se concrétise.

Biogéographie et biodiversité du Massif des Bauges

La position du Massif des Bauges et ses caractéristiques *géologiques* – calcaires fossilifères d'origine marine avec d'importantes ressources en eau dans ses cavités karstiques –, *orographiques* – paysages complexes et contrastés avec des altitudes de 234 m (Lac du Bourget) à 2 217 m (pointe de l'Arcalod) – et *climatiques* – aussi contrastées, d'une part par des précipitations abondantes mais discontinues en pluie et en neige (moyenne annuelle entre 1 100 et 1 900 mm), avec une forte proportion en neige (jusqu'à 50% du total des précipitations pendant 3 à 5 mois selon la localisation) et par des températures allant du climat méditerranéen au climat alpin (température annuelle moyenne inférieure à 10°C) –, constituent des conditions très diversifiées contribuant à la richesse de la biodiversité.

C'est précisément cette mosaïque de conditions géologiques, pédologiques (différents types de sols), hydrologiques, climatiques, géographiques (altitude, pente, expositions, adret et ubac), qui permet le développement d'une biodiversité génétique, spécifique, écosystémique et de paysages particulièrement riches et significatifs.

On compte, dans le massif, 1.600 espèces végétales, 117 espèces animales, 150 espèces d'oiseaux nicheurs, 9 espèces d'amphibiens et plusieurs mammifères, insectes ou espèces des milieux souterrains karstiques. Les habitats recensés par la Directive Européenne Habitats à l'intérieur du Parc sont au nombre de 7. Il s'agit de zones humides, tourbières, pelouses, prairies, forêts, rochers et lacs situés sur 37 communes pour une surface totale de 15 424 hectares (154,24 km²), soit 18% du territoire du Parc. Le Massif des Bauges est également un véritable château d'eau, alimentant, entre autres, les deux lacs du Bourget et d'Annecy.

Le Parc Naturel Régional du Massif des Bauges

Mission. La mission du Parc du Massif des Bauges est centrée sur les principes fixés par la loi pour l'ensemble des parcs naturels régionaux de France. Selon le Code de l'Environnement actuellement en vigueur « *Les parcs naturels régionaux concourent à la politique de protection de l'environnement, d'aménagement du territoire, de développement économique et social et d'éducation et de formation du public. A cette fin, ils ont vocation à être des territoires d'expérimentation locale pour l'innovation au service du développement durable des territoires ruraux. Ils constituent un cadre privilégié des actions menées par les collectivités publiques en faveur de la préservation des paysages et du patrimoine naturel et culturel* ».

En particulier, « *les parcs naturels régionaux situés dans les massifs de montagne constituent un instrument exemplaire au service de la protection de l'équilibre biologique et de la préservation des sites et paysages visés à l'article 1er de la loi n° 85-30 du 9 janvier 1985 relative à la montagne. Leur représentation dans les comités de massif, prévus à l'article 7 de la même loi, traduit le caractère privilégié de leurs relations avec les régions et les collectivités territoriales dans le cadre d'un aménagement du territoire respectant la spécificité des zones de montagne. Cette représentation leur permet d'être associés à l'élaboration des prescriptions particulières visées à l'article L. 122-26 du code de l'urbanisme, notamment en ce qui concerne les modalités de préservation des espaces, paysages et milieux caractéristiques du patrimoine naturel et culturel montagnard. Le syndicat mixte d'aménagement et de gestion du parc naturel régional contribue, sur le territoire classé et dans le cadre de la charte du parc, à la prise en compte des spécificités des territoires de montagne et à la mise en cohérence des politiques publiques sur ces territoires. Il contribue au renforcement des solidarités territoriales, en particulier entre les territoires urbains et montagnards* »[2].

La Charte. L'acte fondateur des parcs naturels régionaux est la Charte (pour le Parc des Bauges la première était en vigueur de 1995 à 2007 ; la deuxième et actuelle 2008 à 2019). Elle « *constitue le projet du parc* » issu des échanges systématiques et approfondis avec les acteurs et les populations locales et axée sur les trois grands domaines de l'homme, du cadre de vie et des activités[3].

L'INSEE (2015) analyse et décrit la situation des différents secteurs d'activités dans le Parc des Bauges de la manière suivante (voire référence et lien en bas) :

Superficie et habitants. La superficie du Parc est de 86.000 ha environ, avec une population totale dans les 65 Communes de 70.400 habitants en augmentation régulière depuis la fin des années 1970 : environ 800 personnes chaque année. « *Cela correspond, sur la période 2006-2011, à une progression annuelle moyenne de + 1,15 %, contre + 0,84 % pour la zone de référence et + 0,86 % pour la région Rhône-Alpes* ». « *Les arrivées proviennent pour un tiers des pôles urbains*

---

2 *Conformément à l'article 10 du décret n° 2017-1039 du 10 mai 2017, L'article 71 de la loi n° 2016-1888 du 28 décembre 2016 de modernisation, de développement et de protection des territoires de montagne entre en vigueur le premier jour du troisième mois suivant la publication dudit décret)* ». (Chapitre III : Parcs naturels régionaux : articles L. 333-1 à L. 333-4).

www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?cidTexte=LEGITEXT000006074220

3 www.parcdesbauges.com/fr/agir/qu-est-ce-qu-un-pnr/le-projet-de-parc.html#.WgSFiYZJmRt

de Chambéry ou d'Annecy qui se desserrent peu à peu. Les familles de jeunes adultes avec enfants constituent une part importante de ces nouveaux arrivants : parmi les personnes de plus de 15 ans, 47 % de celles qui s'installent sur le territoire sont âgées de 25 à 39 ans.

Ces nouveaux arrivants sont plus diplômés que la population stable ; 38 % occupent un poste de cadre ou une profession intermédiaire (23 % chez les stables). À l'inverse, les plus jeunes, en âge d'étudier ou à la recherche d'un premier emploi, sont nombreux à quitter le territoire et partent notamment vers les pôles d'enseignement supérieur.

Le nombre de logements passe de 28 600 à 35 800 entre 1999 et 2011, augmentant plus rapidement que la population (+ 25 % contre + 18 %). Les 27 800 résidences principales représentent 78 % du parc de logements, les résidences secondaires ne comptant que pour 15 % (21 % dans la zone de référence). Entre 1999 et 2006, le nombre de résidences secondaires s'était stabilisé, signe d'une tension sur le foncier ; il augmente à nouveau (de 5 200 à 5 500) entre 2006 et 2011. La maison individuelle représente 70 % des résidences principales, comme dans la zone de référence ; 73 % des habitants sont propriétaires de leur logement (contre 71 %) ».

Revenus et emploi. « *La population du territoire est dans l'ensemble favorisée socialement. Le revenu net imposable moyen par foyer fiscal s'élève à 29 500 euros, soit 3 000 euros de plus que dans la zone de référence et la région Rhône-Alpes. Outre la part légèrement plus élevée de catégories sociales supérieures parmi les actifs, le territoire se caractérise par une forte proportion d'anciens cadres (et professions intermédiaires) parmi les retraités. … La population vivant avec un bas revenu représente 9 % des habitants du territoire (contre 13 % dans la zone de référence et 16 % en Rhône-Alpes). Le chômage y est moins présent qu'ailleurs ; il touche, au sens du Recensement de la population, seulement 6,6 % de la population active (contre respectivement 8,8 % et 10,2 %). … Conformément à l'augmentation de la population, entre 2006 et 2011, le nombre d'actifs ayant un emploi et habitant sur le territoire est passé de 28 800 à 30 500, soit une progression annuelle moyenne de + 1,2 %. Dans le même temps, le nombre d'emplois proposés sur le territoire augmentait moins rapidement, de 16 700 à 17 300 (+ 0,7 % en moyenne). En 2011, 57 emplois sont proposés pour 100 actifs occupés résidents (contre 63 dans la zone de référence). Ce ratio est très variable selon la catégorie socioprofessionnelle. Le territoire offre ainsi 68 emplois d'ouvriers pour 100 ouvriers résidents occupés, mais le ratio descend à 40 pour les cadres. Le déséquilibre entre actifs résidents et emplois proposés induit des échanges domicile-travail avec l'extérieur du territoire de plus en plus nombreux* ». « *En conséquence, deux actifs occupés sur trois vont travailler à l'extérieur du territoire ; ils représentent 11 points de plus que dans la zone de référence. 80 % des cadres résidents travaillent à l'extérieur du territoire. Ces chiffres s'expliquent par la proximité du territoire avec les villes de Chambéry, Annecy et Albertville. … Globalement, c'est l'aire urbaine d'Annecy qui attire le plus d'actifs résidents. Ils sont 7 300 à aller y travailler, contre 5 700 dans celle de Chambéry et 2 400 dans celle d'Albertville. Le PNR des Bauges offre 17 300 emplois ; 40 % d'entre eux sont occupés par des actifs venant de l'extérieur. Ceux-ci sont proportionnellement peu nombreux à venir d'Annecy (1 200) alors que 2 300 viennent de l'aire urbaine de Chambéry et 700 de l'aire d'Albertville. Ce phénomène est particulièrement significatif pour les cadres, car un emploi de cadre sur deux est occupé par un non-résident* ».

L'industrie. « *Entre 1975 et 1999, les effectifs de l'industrie se sont bien maintenus, passant de 4 600 à 4 400, comme ceux de la construction (stables à 1 400). Dans le même temps, les activités tertiaires ont plus que doublé (de 4 100 à 8 400). En revanche, dès le début des années 2000, les emplois dans l'industrie chutent à 4 000 en 2006 puis à 3 100 en 2011, alors que tertiaire et construction progressent. En 2011, la structure de l'emploi est similaire à celle de la zone de référence : les services concentrent les deux tiers de l'activité alors que l'industrie se situe dans la moyenne rhônalpine (17 %). Les activités de la sphère présentielle, qui recouvrent des activités liées au tourisme ainsi que des services à la population, tels que la santé, l'éducation et le commerce, sont maintenant largement dominantes, comme partout sur le territoire régional. Comparables à la moyenne régionale, elles sont néanmoins légèrement en retrait par rapport à*

la zone de référence (63 % contre 67 %). L'industrie, malgré son récent recul, est toujours présente ».

Éducation. « *Le territoire est, en moyenne, aussi bien voire mieux pourvu en équipements que la zone de référence. Par exemple, 75 % de la population est à moins de 7 minutes d'une école maternelle (contre 61 %), 90 % à moins de 7 minutes d'un médecin généraliste (contre 81 %). Par ailleurs, le parc est accessible et la présence d'agglomérations à proximité facilite l'accès aux équipements moins courants ou plus spécialisés. Ainsi, 97 % de la population est à moins d'un quart d'heure d'un collège (contre 89 %), 96 % habite à moins d'une demi-heure d'un hypermarché (contre 74 %).*

Agriculture et exploitations. ***« L'agriculture est dominée par l'élevage laitier : 180 exploitations (28 %) sont orientées en bovins lait et 90 vers les autres herbivores (14 %). Elles sont organisées autour des filières en Appellation d'Origine Protégée (Chevrotin, Abondance, Reblochon et Tome des Bauges) et Indication Géographique Protégée (Tomme de Savoie, Emmental de Savoie).*** *L'activité viticole est également très présente avec 90 exploitations spécialisées (14 %), principalement en Combe de Savoie, qui concentre un tiers des exploitations et bénéficie d'une AOP Vins de Savoie. Entre 2000 et 2010, le nombre d'exploitations est passé de 995 à 640, soit une baisse de 36 %. En revanche, les exploitations restantes s'agrandissent ; leur taille moyenne passe de 24 à 37 hectares. Au final, la surface agricole utilisée est plutôt stable ne diminuant que de 600 hectares sur un ensemble de 24 000 (- 2,4 % en 10 ans contre - 8,9 % dans la zone de référence). Dans ce contexte, le PNR accompagne les agriculteurs dans l'usage qu'ils font de l'espace agricole, les alpages notamment. Il participe également à la promotion des produits de l'agriculture en valorisant leurs liens au territoire* ».

Tourisme. « *Le massif des Bauges, cœur touristique du PNR, est un territoire de ressourcement pour la population urbaine qui habite à proximité et c'est également une destination touristique de séjour. Les activités de tourisme d'hiver se répartissent sur quatre sites. Outre la station d'Aillons-Margériaz dédiée principalement au ski alpin, le domaine Savoie-Grand-Revard est l'un des plus grands sites nordiques de France avec 150 km de pistes de ski de fond. Deux autres stations de taille plus modeste sont implantées dans le PNR : le Semnoz et la Sambuy. Ces quatre sites ne représentent néanmoins qu'une partie de l'activité touristique dans le parc. En effet, les Bauges bénéficient de capacités d'hébergement touristique élevées par rapport à la zone de référence, avec 40 300 lits soit 47 lits/km² (contre 33), et les campings y occupent une place importante. Avec 11 000 places, ceux-ci représentent 28 % de la capacité d'accueil, soit deux fois plus que dans la zone de référence. C'est le signe d'un tourisme d'été bien développé. Par exemple, le massif des Bauges offre 500 kilomètres de randonnées pédestres réparties sur 19 communes du centre du territoire.*

Cet aspect saisonnier est une spécificité des Parcs Naturels Régionaux. L'emploi lié au tourisme atteint un pic en période estivale : 1 700 emplois en juillet-août contre 1 000 en hiver. Cela correspond à un millier de personnes à temps plein en moyenne sur l'année, soit 7,4 % de l'emploi total du territoire (comme dans la zone de référence). Dans un territoire où hébergements de groupe mais aussi refuges et chalets d'altitude demeurent les points forts, la demande touristique augmente et le PNR a pour enjeu de développer l'offre de location en gîte ».

Environnement. « *L'environnement est un enjeu central pour les parcs naturels. À ce titre, le massif des Bauges est un site géologique remarquable, qui a été labellisé "Géopark" en 2011. Ce label (attribué à quatre autres sites français) a pour objectif de faire connaître le territoire sous un angle nouveau, tout en veillant à ce qu'il se développe de manière durable. Le PNR a également pour enjeu de valoriser la forêt, qui couvre plus de la moitié du territoire (54 %), et la filière bois de manière durable, à travers la réalisation de dessertes forestières et la planification du développement forestier. Dans ce contexte, l'occupation des sols évolue peu sur la période récente, avec une surface de territoire artificialisé plutôt élevée par rapport à la zone de référence (4,2 % contre 1,9 %) mais stable entre 2000 et 2006. Les zones naturelles d'intérêt écologique,*

faunistique et floristique (Znieff) couvrent 78 % du territoire ; les zones importantes pour la conservation des oiseaux (Zico) en représentent 20 % (9 % dans la zone de référence). Parmi les Znieff et Zico, 20 % du PNR est classé Natura 2000 : 41 communes sont concernées. Le PNR place la préservation du patrimoine et de l'environnement au cœur de ses priorités ».

Références et sites web de cette introduction

ALPARC - Réseau Alpin des Espaces Protégés : http://www.alparc.org/index.php/fr/

BOISSIER J.M., MERLE H. *2005. Guide d'interprétation des habitats naturels du massif des Bauges*. Conservatoire botanique national alpin. 132p.

CBD - Convention sur la Diversité Biologique, 1992. Texte https://www.cbd.int/doc/legal/cbd-fr.pdf

CBD - Convention sur la Diversité Biologique, 2004. Approche par Écosystème (Lignes Directrices de la CDB) Montréal: Secrétariat de la Convention sur la Diversité Biologique 51 p. https://www.cbd.int/doc/publications/ea-text-fr.pdf

CBD - Convention sur la Diversité Biologique, Protocole de Nagoya 2012. Texte et Annexe https://www.cbd.int/abs/doc/protocol/nagoya-protocol-fr.pdf

CIPRA - Commission Internationale pour la Protection des Alpes. Les Alpes, une région au cœur de l'Europe. http://www.cipra.org/fr/politique-alpine/les-alpes

EEA – European Environment Agency, 2009. Regional climate change and adaptation — The Alps facing the challenge of changing water resources. Report No 8/2009. https://www.eea.europa.eu/publications/alps-climate-change-and-adaptation-2009

EEA – European Environment Agency, 2010. Europe's ecological backbone: recognising the true value of our mountains. Report No 6/2010. https://www.eea.europa.eu/publications/europes-ecological-backbone

INSEE, 2015. PNR des Bauges : un cœur touristique et un pourtour périurbain. Analyses 35/2015 www.insee.fr/fr/statistiques/1379790

Parc Naturel Régional du Massif des Bauges, Région Rhône-Alpes 2010. Projet de Geopark des Bauges Subalpines. Réseau des Geoparks Européens. Projet de candidature. http://www.parcdesbauges.com/images/contenus/decouvrir-massif-bauges/emerveiller/cle-decouverte/maison-patrimoine/pdf/Dossier_Cand_complet.pdf

Parc Naturel Régional du Massif des Bauges, 2004. Document d'objectifs Natura 2000 S14/PNR Massif des Bauges. http://www.observatoire.savoie.equipement-agriculture.gouv.fr/PDF/Docob/S14/DocobS14.pdf

WCCD - World Commission on Culture and Development, 1996. Our creative diversity. Summary version, p. 37 http://unesdoc.unesco.org/images/0010/001055/105586e.pdf

WWF - World Wide Fund for Nature. http://wwf.panda.org/what_we_do/where_we_work/alps/

CHAPITRE 1 – Méthodologie et étapes de l'enquête

Les choix méthodologiques du projet, inspirés par les textes de la Convention UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, ses Directives Opérationnelles, les outils de formation en ligne (stratégie globale de renforcement des capacités), la fiche-modèle de l'inventaire national français et l'élaboration du projet européen *AlpFoodway* en cours dans l'arc alpin, auquel participe le Parc du Massif des Bauges[4], ont défini un ensemble articulé d'activités : de la formation et sensibilisation à l'animation de réseaux, des terrains d'enquête à l'analyse des documents audiovisuels produits sur le terrain.

Les choix méthodologiques ont été caractérisés par une démarche participative qui reconnaît le **rôle fondamental des communautés, groupes et individus, dans la perspective de la sauvegarde** telle que définie par l'article 2.3 de la Convention.
Des parcours thématiques de photographie et des montages audiovisuels ont aussi été produits pour sensibiliser la population du massif à l'importance de leurs patrimoines immatériels.

Ces activités variées sont toujours en cours et en évolution, dans le cadre du projet *AlpFoodway* qui nous a permis d'inscrire le travail d'inventaire dans une continuité sur le territoire ainsi que d'ouvrir la perception locale du patrimoine à une perspective transfrontalière alpine.

Dans un pays comme la Savoie, dont l'histoire est profondément ancrée dans la mobilité des populations[5] et l'appartenance à des ensembles culturels qui dépassent les limites des États-nations, ce travail semble avoir ouvert les imaginaires à une vision patrimoniale dynamique et dynamisante. La bonne participation aux réunions publiques ainsi qu'à d'autres événements sur le territoire, comme par exemple la « Fête des fromages » à Saint-Offenge en juillet 2017, où nous avons proposé des moments de lecture publique d'extraits de témoignages tirés des retranscriptions d'oralité, a révélé le grand intérêt suscité auprès du public par le travail d'inventaire, ce qui a conforté les choix méthodologiques de l'équipe, très couteux en terme de temps consacré à l'animation territoriale, mais porteurs dans une perspective d'appropriation, de durabilité et de prise de conscience patrimoniale. Cet engagement devrait permettre d'inscrire la démarche d'inventaire dans la continuité, dans une perspective de gouvernance territoriale.

Nous avons identifié les étapes suivantes :

I – La formation d'une stagiaire et la mise en œuvre d'une méthodologie d'enquête inspirée par la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, les définitions du PCI, guidelines, directives opérationnelles et bonnes pratiques.
II – Des réunions publiques et des outils diffusés.
III – La mise en place d'un Comité scientifique.
IV – La définition géographique du territoire d'inventaire, l'identification et construction du réseau de « communautés, groupes et individus » et le terrain avec ses « tables-rondes », entretiens individuels et collectifs, enregistrement des entretiens, collecte et analyse des données, etc…

4 http://www.alpine-space.eu/projects/alpfoodway/en/home. Le Parc Naturel Régional du massif des Bauges est le seul partenaire français du projet, 2017- 2019
5 Voir, à ce propos, les travaux d'Anne Marie Granet Abysset et Dionigi Albera en France, Pier Paolo Viazzo en Italie, Eric Wolf et John Cole aux Etats Unis. Référence Bibliographiques section Anthropologie Alpine.

I - Formation et mise en œuvre de la méthodologie d'enquête. Du bon usage des documents de sensibilisation au patrimoine culturel immatériel inspirés par le programme global de renforcement des capacités de la Convention UNESCO 2003.

L'encadrement du stage nous a permis une mise au point méthodologique fondamentale. L'idée de départ a été de **réunir une base large de documentation** sur les aspects sociaux et culturels du patrimoine vivant, partagé par les populations du massif et diffusé dans le territoire.

Ce travail d'investigation/monitorage a été développé avec des enquêtes orales, inspirées par les valeurs de la Convention, et en particulier par les **12 principes d'éthique**, devant nous aider à faire émerger les éléments structurants, perceptions et représentations locales, en transformant petit à petit un projet institutionnel en projet socialement partagé.

Le défi relevé a été de sensibiliser la stagiaire à un usage bien informé de la notion de patrimoine culturel immatériel, en l'introduisant dans le ***chantier de la Convention***, et en ouvrant la réflexion autour des inventaires du patrimoine culturel immatériel en France. Les systèmes d'analyse documentaire expérimentés par la Phonothèque de la MMSH d'Aix en Provence-Marseille[6], lieu de formation permanent et d'échange international autour du **patrimoine oral et audiovisuel**, ont été des outils fondamentaux dans la mise en place d'un système de « traitement documentaire du son inédit ». Des exemples internationaux de valorisation de la documentation par le web[7] ont aussi été pris en compte dans les choix de retranscription, d'analyse et d'édition de sources.

Dans le chantier de la Convention pour la sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel

Le choix a été fait de donner à voir et à partager un ensemble d'éléments de cadrage, utiles pour se situer dans le grand chantier de la Convention, ses définitions, ses valeurs, ses terminologies et ses critères.
En effet, la grille d'inventaire en ligne sur le site de la Convention UNESCO, comme tous les documents proposés par le Secrétariat et le Comité (Organes de la Convention), est le résultat d'un vaste travail de comparaison et de concertation internationale qu'il serait dommage de ne pas avoir à l'esprit. La Convention ouvre à une prise de conscience du caractère transfrontalier du patrimoine culturel et à ses enjeux planétaires liés aux droits de l'homme. L'inventaire national n'étant que l'une des modalités possibles de son identification, nous avons partagé avec le stagiaire, comme grille-repère, la structure, les principaux articles de la Convention, les directives opérationnelles et les 12 principes d'éthique, disponibles en ligne sur le site de la Convention[8].

6 Voir à ce sujet le guide en ligne : HAL Id: halshs-01065125 https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01065125
7 Voir, à ce propos, le site web http://www.narrandofiesole.it/

8 (**http://www.unesco.org/culture/ich/fr/inventaire-du-patrimoine-immateriel-00080**)

STRUCTURE D'INVENTAIRE

1. Identification de l'élément

1.1. Nom de l'élément, tel qu'il est employé par la communauté ou le groupe concerné ;
1.2. Type d'élément (avec indication du(des) domaine(s)) ;
1.3. Communauté(s) et groupe(s) concernée(s) ;
1.4. Localisation physique de l'élément ;
1.5. Brève description.

2. Caractéristiques de l'élément

2.1. Éléments matériels associés ;
2.2. Éléments immatériels associes;
2.3. Langue(s), registre(s), niveau(x) de langue impliques ;
2.4. Origine perçue.

3. Personnes et institutions associées à l'élément

3.1. Praticien(s)/interprète(s) : nom(s), age, sexe, statut social et/ou categorie professionnelle, etc. ;
3.2. Autres participants (par ex. dépositaires/gardiens) ;
3.3. Pratiques coutumières régissant l'accès à l'élément ou a certains aspects de celui-ci ;
3.4. Modes de transmission ;
3.5. Organisations concernées (ONG et autres).

4. État de l'élément : viabilité

4.1. Menaces pesant sur la pratique ;
4.2. Menaces pesant sur la transmission ;
4.3. Disponibilité des éléments matériels et ressources associes ;
4.4. Viabilité des éléments matériels et immatériels associés ;
4.5. Mesures de sauvegarde existantes.

5. Collecte de l'élément : viabilité.

5.1 Consentement et participation de la communauté/du groupe a la collecte et à l'inventaire des données ;
5.2. Restrictions, s'il y a lieu, a l'utilisation des données inventoriées ;
5.3. Personne(s) ressource(s) : nom et statut ou appartenance ;
5.4. Date et lieu de collecte des données ;
5.5. Date de saisie des données dans un inventaire ;
5.6. Entrée de l'inventaire compilée par ....

6. Références bibliographiques, discographiques, audiovisuelles, et archivistiques

Participation des dépositaires et des praticiens des traditions

Malgré la liberté laissée aux États dans la manière d'inventorier le patrimoine culturel immatériel, la Convention impose plusieurs conditions, dont la plus importante est celle qui exige la participation des communautés.

Les communautés étant celles qui créent, transmettent le patrimoine culturel et le maintiennent vivant, elles occupent une place privilégiée dans sa sauvegarde. Les communautés qui pratiquent le patrimoine culturel immatériel sont mieux placés que quiconque pour l'identifier et le sauvegarder, et doivent donc être impliquées lorsque leur patrimoine culturel immatériel est amené à être identifié par le travail d'inventaire. La définition que donne la Convention du patrimoine culturel immatériel nous rappelle qu'il doit être reconnu par les communautés, groupes et individus dont il relève ; sans cette reconnaissance, personne d'autre ne peut décider pour eux qu'une expression ou une pratique donnée est leur patrimoine. Il est donc naturel que l'inventaire ne puisse se faire sans la participation des communautés, des groupes ou des individus dont le patrimoine doit être identifié et défini. Parfois, bien entendu, des communautés peuvent ne pas avoir le pouvoir ou les moyens de le faire seules. Dans ce cas, l'État ou des agences, institutions ou organisations peuvent s'employer à les aider à inventorier leur patrimoine vivant.

La documentation consiste à enregistrer le patrimoine culturel immatériel, dans son état actuel, sous une forme matérielle et à collecter les documents qui s'y rapportent. La documentation suppose souvent l'utilisation de différents moyens et formats d'enregistrement et les documents recueillis sont souvent conservés dans des librairies, dans des archives ou sur des sites Web, où ils peuvent être consultés par les communautés concernées et le grand public. Cependant, les communautés et les groupes ont également des formes traditionnelles de documentation, comme les livres de chants ou les textes sacrés, les échantillons de tissage ou des recueils de motifs, ou encore les icônes et les images qui constituent des enregistrements d'expressions et de connaissances du patrimoine culturel immatériel. **Les actions novatrices d'auto-documentation menées par les communautés et les programmes de rapatriement ou de diffusion des documents d'archives destinés à encourager une créativité continue sont des exemples de stratégies de sauvegarde qui ont fait leurs preuves et sont de plus en plus employées. L'Article 13(d) (ii) souligne également que les États parties devraient toujours garder présentes à l'esprit les pratiques coutumières en matière d'accès au patrimoine immatériel**. Dans certains cas, cela peut supposer que certaines formes de patrimoine culturel immatériel ne devraient pas faire l'objet d'un inventaire ou que certains éléments du patrimoine culturel immatériel figurant déjà dans des inventaires ne devraient être rendus publics que moyennant certaines restrictions. Plutôt que de créer une documentation détaillée sur des questions sensibles, les communautés peuvent décider, par exemple, d'indiquer dans les inventaires qui sont les gardiens de certains savoirs. Fournir des informations sur un élément du patrimoine culturel immatériel dans un inventaire rend plus facile l'accès à cet élément. Dans l'esprit de la Convention, la volonté des communautés qui refusent d'intégrer un élément de leur patrimoine culturel immatériel dans un inventaire doit être respectée.

Bien que certains États fassent déjà participer intensément les communautés de dépositaires du patrimoine culturel immatériel, de nombreux projets d'inventaire ne prennent pas encore en compte les dispositions de la Convention relatives à l'implication des communautés. Souvent, ils ont

été conçus par des organisations et des personnes extérieures aux communautés et n'ont pas été créés en vue d'assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel, comme l'exige la Convention.

Les États parties ont la responsabilité de prendre les dispositions institutionnelles appropriées pour associer les communautés au processus d'élaboration des inventaires. Ces dispositions peuvent comprendre la création ou la désignation d'organes administratifs intersectoriels destinés à évaluer la législation, les institutions et les systèmes traditionnels de sauvegarde pertinents et déjà existants, ainsi qu'à identifier les meilleures pratiques et les domaines susceptibles d'amélioration. Ces organes seraient chargés de dresser les inventaires du patrimoine culturel immatériel, de concevoir des politiques de sauvegarde, d'élaborer des actions pour sensibiliser à l'importance du patrimoine culturel immatériel et encourager la participation publique à l'inventaire et à la sauvegarde de celui-ci. L'organe administratif devrait également, si nécessaire, élaborer des mesures de sauvegarde appropriées pour le patrimoine culturel immatériel inventorié. Les États parties peuvent également souhaiter mettre en place des organes consultatifs comprenant des praticiens et autres dépositaires de traditions, des chercheurs, des ONG, la société civile, des représentants locaux et d'autres personnes qualifiées, ainsi que des équipes locales de soutien comprenant des représentants de la communauté, des praticiens de la culture et d'autres personnes possédant des compétences et des connaissances spécifiques en matière de formation et de renforcement des capacités. Les méthodes d'inventaire du patrimoine culturel immatériel peuvent être mises en œuvre par étapes et doivent reposer sur l'identification de tous les partenaires pertinents et sur leur participation au processus. Les conséquences éventuelles de l'inventaire, les procédures visant à assurer une relation éthique entre dépositaires et les pratiques coutumières régissant l'accès au patrimoine culturel immatériel doivent également être identifiées.

L'inventaire doit être un **processus descendant et ascendant impliquant aussi bien les communautés locales que les gouvernements et les ONG** afin de permettre aux État parties de satisfaire l'exigence de participation des communautés, des procédures devraient être mises en place pour :

- **identifier convenablement les communautés ou les groupes et leurs représentants ;**
- **s'assurer que seul le patrimoine culturel immatériel reconnu par les communautés ou les groupes soit inventorié ;**
- **s'assurer que le consentement libre, préalable et éclairé des communautés ou des groupes ait été obtenu en vue de l'inventaire ;**
- **s'assurer du consentement des communautés lors de la participation de personnes qui n'en sont pas membres ;**
- **respecter les pratiques coutumières en matière d'accès au patrimoine culturel immatériel ;**
- **impliquer étroitement les autorités publiques locales ou régionales ;**
- **adopter et suivre un code éthique qui devrait s'inspirer des leçons tirées des bonnes pratiques dans le monde entier[9].**

9 Voir aussi d'autres pages du site, comme celle consacrée aux exemples d'inventaires : http://www.unesco.org/culture/ich/fr/bresil-inventaires-du-pci-00264

ARTICLES PRINCIPAUX ET CHAPITRES DE DIRECTIVES OPERATIONNELES DE RÉFÉRENCE

Article 2 : *Définitions*

Aux fins de la présente Convention,

On☐ entend par “patrimoine culturel immatériel” **les expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel**. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la **diversité** culturelle et la **créativité** humaine. Aux fins de la présente Convention, seul sera pris en considération le patrimoine culturel immatériel conforme aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme, ainsi qu'à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement **durable.**

Le "patrimoine culturel immatériel", tel qu'il est défini au paragraphe 1 ci-dessus, se manifeste notamment dans les domaines suivants :

(a) les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ;
(b) les arts du spectacle ;
(c) les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;
(d) les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ;
(e) les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.

On entend par "sauvegarde" **les mesures visant à assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel, y compris l'identification, la documentation, la recherche, la préservation, la protection, la promotion, la mise en valeur, la transmission, essentiellement par l'éducation formelle et non formelle, ainsi que la revitalisation** des différents aspects de ce patrimoine.

Article 11 *: Rôle des Etats parties*

Il appartient à chaque Etat partie :

(a) de prendre les mesures nécessaires pour assurer la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire ;

(b) parmi les mesures de sauvegarde visées à l'article 2, paragraphe 3, d'identifier et de définir les différents éléments du patrimoine culturel immatériel présents sur son territoire, avec la participation des communautés, des groupes et des organisations non gouvernementales pertinentes.

Article 12 : *Inventaires*

Pour assurer **l'identification en vue de la sauvegarde**, chaque Etat partie dresse, de façon adaptée

http://www.unesco.org/culture/ich/fr/venezuela-inventaires-du-pci-00265

à sa situation, un ou plusieurs inventaires du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire. Ces inventaires font l'objet d'une mise à jour régulière.

Chaque Etat partie, lorsqu'il présente périodiquement son rapport au Comité, conformément à l'article 29, fournit des informations pertinentes concernant ces inventaires.

Article 15 : *Participation des communautés, groupes et individus*

Dans le cadre de ses activités de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, chaque Etat partie s'efforce d'assurer la plus large participation possible des communautés, des groupes et, le cas échéant, des individus qui créent, entretiennent et transmettent ce patrimoine, et de les impliquer activement dans sa gestion.

CRITÈRES À RESPECTER POUR L'INSCRIPTION SUR LA LISTE REPPRESENTATIVE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL (DIRECTIVES OPERATIONNELLES 2014)

I.2 Critères pour l'inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

2. Dans les dossiers de candidature, il est demandé à l'(aux)État(s) partie(s) soumissionnaire(s) de démontrer qu'un élément proposé pour l'inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité répond à l'ensemble des critères suivants :

R.1 L'élément est constitutif du patrimoine culturel immatériel tel que défini à l'article 2 de la Convention.

R.2 L'inscription de l'élément contribuera à assurer la visibilité, la prise de conscience de l'importance du patrimoine culturel immatériel et à favoriser le dialogue, reflétant ainsi la diversité culturelle du monde entier et témoignant de la créativité humaine.

R.3 Des mesures de sauvegarde qui pourraient permettre de protéger et de promouvoir l'élément sont élaborées.

R.4 L'élément a été soumis au terme de la participation le plus large possible de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés et avec leur consentement libre, préalable et éclairé.

R.5 L'élément figure dans un inventaire du patrimoine culturel immatériel présent sur le territoire de(s) (l') État(s) partie(s) soumissionnaire(s), tel que défini dans les articles 11 et 12 de la Convention.

ANNEXES (Decision 10.COM 14.a/15.a)

12 PRINCIPES D'ETHIQUE POUR LA SAUVEGARDE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Les principes éthiques pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ont été élaborés dans l'esprit de la Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ainsi que des instruments normatifs internationaux en vigueur relatifs aux droits de l'homme et aux droits des peuples autochtones. Ils forment un ensemble de principes généraux indicatifs, largement reconnus comme constituant de bonnes pratiques pour les gouvernements, organisations et individus agissant directement ou indirectement sur le patrimoine culturel immatériel pour assurer sa viabilité, reconnaissant ainsi sa contribution à la paix et au développement durable. Complémentaires de la Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, des Directives opérationnelles pour la mise en œuvre de la Convention et des cadres législatifs nationaux, ces principes éthiques sont destinés à servir de base à l'élaboration de codes et d'outils d'éthique spécifiques, adaptés au contexte local et sectoriel.

1) Les communautés, groupes et, le cas échéant, individus doivent jouer le **rôle principal** dans la sauvegarde de leur patrimoine culturel immatériel.

2) Le **droit des communautés, groupes et, le cas échéant, individus** de maintenir les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire nécessaires pour assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel doit être reconnu et respecté.

3) Le **respect mutuel** ainsi que le respect et l'appréciation mutuelle du patrimoine culturel immatériel doivent prévaloir dans les interactions entre États et entre communautés, groupes et, le cas échéant, individus.

4) Toutes les interactions avec les communautés, groupes et, le cas échéant, individus qui créent, sauvegardent, maintiennent et transmettent le patrimoine culturel immatériel doivent se caractériser par une collaboration **transparente**, le dialogue, la négociation et la consultation, et sont subordonnées à leur **consentement libre, préalable, durable et éclairé**.

5) L'**accès** des communautés, groupes et individus aux instruments, objets, artefacts, espaces culturels et naturels et lieux de mémoire dont l'existence est nécessaire pour l'expression du patrimoine culturel immatériel doit être garanti, y compris en situation de conflit armé. Les pratiques coutumières régissant l'accès au patrimoine culturel immatériel doivent être pleinement respectées, même lorsqu'elles limitent l'accès d'un public plus large.

6) Il appartient à chaque communauté, groupe ou individu de déterminer la valeur de son patrimoine culturel immatériel et ce patrimoine culturel immatériel **ne doit pas faire l'objet de jugements de valeur extérieurs**.

7) Les communautés, groupes et individus qui créent le patrimoine culturel immatériel doivent **bénéficier de la protection** des intérêts moraux et matériels découlant de ce patrimoine, en particulier de son utilisation, de son étude, de sa documentation, de sa promotion ou de son adaptation par des membres des communautés ou d'autres personnes.

8) La nature **dynamique et vivante du patrimoine culturel immatériel** doit être respectée en permanence. L'authenticité et l'exclusivité ne doivent pas constituer de préoccupations ni d'obstacles à la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.

9) Les communautés, les groupes, les organisations locales, nationales et transnationales et les individus doivent évaluer **l'impact** direct et indirect, à court et long termes, potentiel et définitif de toute action pouvant avoir une incidence sur la viabilité du patrimoine culturel immatériel ou des communautés qui le pratiquent.

10) Les communautés, groupes et, le cas échéant, individus doivent jouer un rôle significatif dans la détermination de ce qui constitue des **menaces pour leur patrimoine culturel immatériel**, notamment sa décontextualisation, sa marchandisation et sa présentation erronée ainsi que dans le choix des moyens de prévenir et d'atténuer ces menaces.

11) La **diversité culturelle** et l'identité des communautés, groupes et individus doivent être pleinement respectées. Dans le respect des valeurs reconnues par les communautés, groupes et individus et de la sensibilité aux normes culturelles, la conception et la mise en œuvre des mesures de sauvegarde doivent prêter spécifiquement attention à l'égalité des **genres**, à la participation des **jeunes** et au respect des identités ethniques.

12) La sauvegarde du patrimoine culturel immatériel présente un **intérêt général pour l'humanité** et doit, par conséquent, être entreprise dans le cadre d'une coopération entre parties bilatérales, sous-régionales, régionales et internationales ; cependant, les communautés, groupes et, le cas échéant, individus ne doivent jamais être écartés de leur propre patrimoine culturel immatériel.

En 2016, lors de la sixième Assemblée Générale de la Convention, un **chapitre VI** a été rajouté aux Directives Opérationnelles, concernant la ***Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et le Développement Durable au niveau national.*** Ce chapitre est particulièrement important dans le contexte de notre inventaire, au vu de la situation d'un Parc

naturel régional, pour lequel les questions d'environnement et de durabilité sont des fondamentaux.

Chapitre VI - Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et développement durable à l'échelle nationale

VI.1 Développement social inclusif
- VI.1.1 Sécurité alimentaire
- VI.1.2 Soins de santé
- VI.1.3 Éducation de qualité
- VI.1.4 Égalité des genres
- VI.1.5 Accès à l'eau propre et potable et utilisation durable de l'eau

VI.2 Développement économique inclusif
- VI.2.1 Génération de revenus et moyens de subsistance durables
- VI.2.2 Emploi productif et travail décent
- VI.2.3 Impact du tourisme sur la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et réciproquement

VI.3 Durabilité environnementale
- VI.3.1 Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- VI.3.2 Impacts environnementaux de la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel
- VI.3.3 Résilience des communautés aux catastrophes naturelles et au changement climatique

VI.4 Patrimoine culturel immatériel et paix
- VI.4.1 Cohésion sociale et équité
- VI.4.2 Prévention et résolution des différends
- VI.4.3 Rétablissement de la paix et de la sécurité
- VI.4.4 Parvenir à une paix durable

D'autre part, pendant le stage, le démarrage du projet européen INTERREG *AlpFoodway* nous a rendu attentives à d'autre exemples d'inventaire du PCI expérimentés au niveau de l'Arc Alpin, en particulier la plateforme on-line www.intangiblesearch, créée par l'AESS-Région Lombardie dans les années 2010 ayant développé une vision de la possible participation des communautés culturelles à la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel via le web, et réalisé un outil transfrontalier [10]. Dans ce cadre une réflexion a été ouverte sur la possible candidature multinationale du patrimoine de l'alimentation alpine à la Liste Représentative du patrimoine culturel immatériel.

10 Voir, à ce propos, les rapport, sous la direction de Chiara Bortolotto et Marta Severo, en ligne, http://www.echi-interreg.eu/activity/view/la-partecipazione-nella-salvaguardia-del-patrimonio-immateriale et http://www.echi-interreg.eu/activity/view/identificazione-partecipativa-del-patrimonio-culturale-immateriale

II - Des réunions publiques au Parc, sur le territoire et des outils de sensibilisation-formation.

En 2016/2017, deux réunions publiques ont été organisées au Parc et deux rencontres organisées sur le territoire, dans le cadre d'évènements locaux.

La première réunion au Parc pour le lancement du projet a eu lieu, le **24 mars 2016,** en présence d'un grand nombre de personnes : membres d'associations culturelles, d'institutions départementales (comme le Musée Savoisien et la Conservation Départementale du Patrimoine de la Savoie), des responsables politiques, enseignants, professionnels de la radio, du cinéma, simples habitants, etc. La thématique se révèle fédératrice, les élus et les chargés de mission du Parc sont très motivés à en suivre les développements.

Une rencontre publique territoriale a été organisée à **Saint-Pierre-d'Albigny, le 22 octobre 2016**, dans le cadre du « Salon du Goût Savoyard » qui a réuni une trentaine de producteurs locaux. Elle a réuni un grand nombre de participants au projet, personnes-ressources ou témoins et médiateurs. Cette importante participation territoriale et associative a révélé une forte attente des participants au projet. L'alimentation en générale et l'alimentation traditionnelle en particulier semblent toucher les cordes intimes des liens entre les individus et leurs appartenances culturelles, réveillant une mémoire du corps et du goût largement partagée.

Voire **Annexe 2** - le PowerPoint du café-débat du 22 octobre 2016.

La deuxième réunion publique au Parc, le 7 février 2017, pour la restitution du travail réalisé, a vu une participation encore plus grande. À cette occasion, nous présentons les premiers résultats des enquêtes, en lien avec le lancement du projet européen. La perspective européenne semble, de premier abord, intimider nos interlocuteurs locaux.

Le **8 juillet 2017, dans le cadre de la « Fête des Fromages de Savoie » à Saint-Offenge**, nous avons expérimenté, dans une forme de restitution et de partage, la lecture d'extraits choisis de nos entretiens retranscrits. La discussion publique qui en est ressortie, du plus haut intérêt, a touché divers thèmes, en particulier celui de la diversification de pratiques fromagères et du rôle de ces **fromages du quotidien,** tel le reblochon et la tome, dans la vie sociale locale. Bien au-delà des produits, ces pratiques fromagères font partie d'un héritage culturel partagé, à sauvegarder.

Réunion de lancement du projet, 24 mars 2016. © Silvia ALA, PNRMB

Première réunion publique, le lancement du projet, en 2016

Nous reportons de suite le rapport de cette première réunion, en soulignant la présence de quelques producteurs et petites entreprises locales, dont l'implication sera fortement encouragée et favorisée par la suite du projet. À noter, la **présence des associations locales** qui suivront de près le projet.

Compte rendu de la réunion publique du 24 mars 2016, à la Maison du Parc au Châtelard

La réunion de lancement du projet s'est déroulée le 24 mars 2016 à la Maison du Parc. La première partie de la réunion a été consacrée à la présentation du projet avec un support power point : le contexte, les objectifs et les étapes du projet ont été présentés aux habitants, ainsi que leur rôle dans l'inventaire et la sauvegarde du patrimoine alimentaire. En effet, les habitants des territoires sont les premiers responsables d'un cadre de vie dont la richesse (biodiversité) et l'équilibre (durabilité) sont étroitement liés aux valeurs et usages sociaux. Nous avons mis en avant **le projet « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires » comme un espace d'expression et de construction partagées d'un patrimoine, un outil à disposition des habitants et des acteurs du massif.** Nous avons encouragé les habitants à être protagonistes de ce chantier de travail et à « faire communauté » pour rechercher, identifier et sauvegarder le patrimoine immatériel du massif.

Lors de la réunion, nous avons également explicité les attentes du Parc, à savoir la contribution de la population au travail d'identification de **« personnes-ressources »,** susceptibles de détenir des savoirs et savoir-faire importants et de témoigner ; mais aussi à l'identification d'un autre type de personnes-ressources que nous avons appelé **« médiateurs »,** pouvant faire le lien entre le Parc et des témoins potentiels, notamment par la transmission de contacts, l'aide à l'organisation de rencontres ou l'introduction chez les personnes-ressources.

La deuxième partie de la réunion a été consacrée à un temps de débat avec les participants qui a permis de soulever des interrogations et des suggestions. Nous avons noté tout d'abord un enthousiasme collectif pour le côté humain et partagé du patrimoine, de la cuisine, des produits locaux et d'autres pratiques comme le patois.
Par ailleurs, les savoirs anciens, et ici particulièrement les savoirs de l'alimentation traditionnelle, sont apparus comme une possible alternative dans le contexte actuel de crise. Leurs atouts économiques, écologiques et sociaux en font un moyen de favoriser la cohésion sociale et le développement durable et de valoriser le territoire.
Le **lien étroit entre la biodiversité et la diversité culturelle** a été rappelé. Les initiatives et expériences locales autour des variétés anciennes de fruits et légumes, nombreuses sur le territoire (opération *Plantons le Paysage*, Association *Croësons et Carmaniules*, « grainothèques », trocs de semences…), sont venues illustrer cette idée.
D'autres actions, en lien avec le thème de l'alimentation, sur le territoire ont été présentées par certains participants : le **Salon du Goût Savoyard** organisé à Saint-Pierre-d'Albigny en octobre 2016, **la restauration de fours à pain**, faisant aussi l'objet d'un inventaire du patrimoine bâti, la création d'une **entreprise artisanale de fabrication de *rissoles*** à La Compôte, etc.
Une question importante est ressortie du débat, celle du retour du projet vers les habitants. **Le rôle des médiateurs, dans la création d'un climat de confiance avec les personnes-ressources**, a ici été mis en avant.

Durant le débat, plusieurs personnes se sont interrogées sur la nature des éléments à inventorier.
Que doit-on collecter exactement ? Mais également, doit-on prendre en compte les nouvelles pratiques dans l'inventaire ? Nous avons rappelé que le patrimoine alimentaire se composait de tous les éléments (savoirs, savoir-faire, pratiques, traditions) transmis de génération en génération, qui représentent une grande valeur pour les habitants, ou possèdent un sens social profond et partagé par un groupe d'individus, et méritent d'être transmis aux générations futures. Nous avons proposé d'intégrer dans l'inventaire les « nouvelles traditions » telles que la cueillette de plantes sauvages, à la condition que celles-ci soient insérées dans le système d'appartenance local, représentent les valeurs de la communauté, et soient enracinées dans une action culturelle locale.

Par ailleurs, pour les locaux, **la question du tourisme** est importante. Il s'agit d'une des activités majeures pour le territoire. Il est donc primordial de proposer aux visiteurs une offre touristique de qualité. Les gens

qui viennent visiter le massif souhaitent découvrir ce qu'ils n'ont pas chez eux. Ils veulent entrer en contact avec la culture locale. Ce projet s'est avéré pour tous très pertinent pour faire redécouvrir les traditions et les revitaliser, non pas comme une marchandise tel que cela serait fait dans le tourisme de masse, mais plutôt comme une richesse que l'on veut partager dans le cadre d'un tourisme responsable.

Cette réunion publique a été très utile pour faire découvrir la notion de patrimoine culturel immatériel aux habitants, pour leur présenter le projet « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires » et pour en encourager quelques-uns à participer à la démarche, s'emparer du projet et exprimer leur point de vue sur les modes de sauvegarde et de gestion du patrimoine alimentaire. Certaines personnes, présentes lors de la réunion, ont par la suite participé à ce projet d'inventaire dans le cadre de la phase de collecte sur le terrain et l'organisation de tables-rondes par secteur.

Des outils de médiation et de sensibilisation

Lors de cette **réunion de lancement**, nous avons distribué la note qui suit. Il est intéressant de réfléchir à l'intérêt d'une prise de conscience collective du caractère planétaire du patrimoine culturel immatériel. En effet, la prise de conscience des traditions culturelles comme traits qui unissent les peuples à travers la planète, tout en les différenciant, produit un effet de renforcement de **l'auto-estime** et aussi d'ouverture à une imagination de son passé comme un **répertoire vivant de possibilités**[11].

Note sur le démarrage du projet « Savoir et pratiques alimentaires et culinaires dans le Massif de Bauges »

Le projet **« Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires »**, mis en place par le Parc Naturel Régional du Massif des Bauges, **répond à un appel d'offre lancé par le Ministère de la Culture et de la Communication (Département Pilotage Recherche et Politique Scientifique), fin 2015**. Les projets répondant à cet appel comportent les objectifs suivants :

- la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel,
- le renforcement de la diversité culturelle et de la cohésion sociale,
- des perspectives de développent durable

Fruit d'un partenariat entre le Parc, le **Musée Savoisien** et l'**Université Lyon 2**, le projet vise à inventorier les savoirs et pratiques alimentaires et culinaires du Massif des Bauges, selon les règles de l'**inventaire national du patrimoine immatériel**. L'intégration du projet dans cet inventaire national constitue une condition indispensable à une éventuelle **candidature au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO**.

Mais qu'est-ce que le patrimoine immatériel ?

*On entend par « **patrimoine culturel immatériel** » les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés – que les communautés, les groups et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recrée en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité´ et de continuité´, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité´ culturelle et la créativité´ humaine.*

Article 2. Définition de la Convention Unesco 2003

11 Bachelard, dans *la poétique de l'espace*, suggère cette image du passé comme grand répertoire pour l'imagination du futur.

Comment sauvegarder le patrimoine immatériel ?

> *On entend par* **« sauvegarde »** *les mesures visant à assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel,* y compris l'identification, la documentation, la recherche, la préservation, la protection, la promotion, la mise en valeur, la transmission, essentiellement par l'éducation formelle et non formelle, ainsi que la revitalisation des différents aspects de ce patrimoine.
>
> Article 2. Définition de la Convention Unesco 2003

Pourquoi l'alimentation dans le Massif des Bauges ?

Les savoirs et savoir-faire alimentaires sont reconnus aujourd'hui comme faisant « lien » entre les communautés, les individus, les ressources de leurs terroirs et leurs lieux de vie. Ils sont un **lieu de rencontre et d'expression** de valeurs fortes, de connaissances traditionnelles et locales, de la diversité culturelle et de la biodiversité.
Les **montagnes**, refuges de nature et de traditions pour des populations urbaines éloignées de ces biens précieux, ont un rôle majeur à jouer dans le paysage actuel. Les Alpes sont devenues avec le temps le symbole d'une nature préservée où l'on vient puiser les sources du bien-être.

Le rôle des habitants.

Les **habitants des territoires** sont les premiers responsables d'un cadre de vie dont la richesse (biodiversité) et l'équilibre (durabilité) sont étroitement liés aux valeurs et usages sociaux. Le projet « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires » est aujourd'hui un espace d'**expression** et de **construction d'un patrimoine partagé**, pour les habitants et acteurs du massif. Nous sommes tous protagonistes de ce chantier de travail et pouvons **« faire communauté »** pour rechercher, identifier et sauvegarder ensemble les savoirs et pratiques de l'alimentation traditionnelle dans le Massif des Bauges.

Depuis les années 2010 l'alimentation est reconnue comme patrimoine culturel digne de sauvegarde et valorisation :

UNESCO – Patrimoine Culturel Immatériel : depuis 2010 l'Unesco reconnaît à l'alimentation un statut patrimonial. Les pays suivants, parmi d'autres, ont bénéficié de l'inscription de leurs patrimoines dans les listes :

France (2010) : Le repas gastronomique des Français, pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Le repas gastronomique met l'accent sur le fait *d'être bien ensemble*, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table)[12].

Mexique (2010) : La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán. Est un modèle culturel complet qui rassemble des pratiques agricoles, rituelles, des talents de longue date, des techniques culinaires et des coutumes et *manières communautaires ancestrales*. Cela est rendu possible grâce à la participation collective dans la chaîne alimentaire traditionnelle tout entière : de la plantation et la récolte à la cuisson et à la dégustation[13].

Croatie (2010) : L'art du pain d'épices en Croatie du Nord. La tradition de la fabrication du pain d'épices est apparue au Moyen Âge dans certains monastères européens et a gagné la Croatie où elle est devenue un art. Les pain-d'épiciers qui faisaient aussi du miel et des bougies, travaillaient dans le Nord de la Croatie. Le procédé de fabrication du pain d'épices requiert habileté et rapidité[14].

---

12 www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437
13 www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacan-00400
14 www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/lart-du-pain-depices-en-croatie-du-nord-00356

Japon (2013) : Le washoku, traditions culinaires des Japonais, en particulier pour fêter le Nouvel An. Le washoku est une pratique sociale basée sur un ensemble de savoir-faire, de connaissances, de pratiques et de traditions liés à la production, au traitement, à la préparation et à la consommation d'aliments. Il est associé à un principe fondamental de respect de la nature étroitement lié à l'utilisation durable des ressources naturelles[15].

Méditerranée (2013) : La diète méditerranéenne de Chypre, Croatie, Espagne, Grèce, Italie, Maroc, Portugal. La diète méditerranéenne implique un ensemble de savoir-faire, de connaissances, de rituels, de symboliques et de traditions qui concernent les cultures, les récoltes, la cueillette, la pêche, l'élevage, la conservation, la transformation, la cuisson et, tout particulièrement, la façon de partager la table et de consommer les aliments. Manger ensemble constitue le fondement de l'identité et de la continuité culturelle des communautés du bassin méditerranéen. C'est un moment d'échange social et de communication, d'affirmation et de refondation de l'identité de la famille, du groupe ou de la communauté. La diète méditerranéenne met l'accent sur les valeurs de l'hospitalité, du bon voisinage, du dialogue interculturel et de la créativité, et sur un style de vie guidé par le respect de la diversité. Elle joue un rôle important dans les espaces culturels, les fêtes et les célébrations en rassemblant des populations de tous âges, classes et conditions[16].

Convention sur la Diversité Biologique (2015) : Etat de la connaissance sur Biodiversité et Santé (UNEP-CBD-WHO, 2015. Connecting global priorities: biodiversity and human health: a state of knowledge review. World Health Organization and Secretariat of the Convention on Biological Diversity. 343 p.)[17].

Parlement Européen (2014) : Rapport sur le patrimoine gastronomique européen: aspects culturels et éducatifs (2013/2181(INI). Commission de la culture et de l'éducation. Le Rapport souligne qu'il est nécessaire de sensibiliser la population à la variété et à la qualité des régions, des conditions topographiques et des produits à la base de la gastronomie européenne, qui font partie intégrante de notre patrimoine culturel et qui constitue également un style de vie unique reconnu à l'échelon international; souligne que cette gastronomie nécessite parfois de respecter les habitudes locales; signale que la gastronomie est un outil permettant de stimuler la croissance et l'emploi dans de nombreux secteurs économiques, tels que la restauration, le tourisme, l'industrie agroalimentaire et la recherche; constate que la gastronomie peut aussi amener à développer un sens aigu pour la protection de la nature et de l'environnement, qui garantit aux aliments un goût plus authentique et moins travaillé avec additifs ou conservateurs[18].

Commission Européenne (2014) : La Communication « Vers une approche intégrée du patrimoine culturel européen » reconnaît une contribution sous-estimée du patrimoine à la croissance économique et à la cohésion sociale. Le patrimoine a des dimensions multiples: culturelle, physique, numérique, environnementale, humaine et sociale. Sa valeur, tant intrinsèque qu'économique, est fonction de ces différentes dimensions et des flux de services qui y sont associés[19].

Conseil Européen (2014) : Charte de Rome sur le Capital Naturel et Culturel. La Charte de Rome est une initiative sur les interrelations et les interactions entre le capital naturel et culturel. Il vise à renforcer les politiques de la nature et de la biodiversité per l'intégration dans les autres secteurs liés au territoire et à l'économie[20].

Voire aussi **Annexe 1** - PowerPoint de la réunion de lancement du 24 mars 2016.

15 www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-washoku-traditions-culinaires-des-japonais-en-particulier-pour-feter-le-nouvel-an-00869
16 www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/la-diete-mediterraneenne-00884
17 www.cbd.int/getattachment/health/stateofknowledge/SOK-Biodiversity-full-final-low-res_040615_rev-%282%29.pdf
18 www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+REPORT+A7-2014-0127+0+DOC+XML+V0//FR
19 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:52014DC0477&from=EN#footnote8
20 http://register.consilium.europa.eu/doc/srv?l=EN&f=ST%2016540%202014%20INIT

Deuxième réunion publique, la réunion de restitution des travaux, en 2017

Lors de la réunion publique du 7 février 2017, nous avons partagé à un grand nombre de personnes les résultats des enquêtes, en présentant la fiche de terrain « Dans le vif des pratiques » utilisée pour orienter les entretiens et la liste simplifiée des éléments inventoriés (voire documents ci-dessous), et en recensant les remarques de la population vis-à-vis des ces éléments.

Cette deuxième réunion a reçu beaucoup de participation et a été très interactive. Elle a permis d'introduire des questions ouvertes sur la nécessaire contextualisation de pratiques singulières dans des contextes plus complexes de pratiques, faisant aussi appel à la notion de **paysage culturel** et de **paysage productif**.

Les discussions ont été très animées lorsque l'on est rentré dans le vif des pratiques, révélant ainsi le fort impact émotionnel de l'alimentation comme héritage culturel incarné, touchant le vécu et la mémoire plus intime de tout individu.

Nous avons présenté ces premiers résultats dans une vision prospective, en inscrivant le travail d'inventaire dans une continuité, comme un travail de mise à jour permanent du patrimoine de pratiques vivantes, dans l'objectif partagé de la sauvegarde.

Lors de cette deuxième réunion publique, **nous avons tenu une présentation du projet *AlpFoodway***. Si le projet a été très apprécié par les politiques, scientifiques et institutionnels présents, la terminologie complexe utilisée a quelque peu dérouté les habitants. Ceci nous a rendu avertis de la nécessité de bien distinguer, au niveau des actions de sensibilisation et sauvegarde, les contextes de la communication, les interlocuteurs et les publics.

Fiche de terrain « Dans le vif des pratiques »

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

SAVOIRS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES ET CULINAIRES

FICHE DE TERRAIN

Dans le vif des savoirs et pratiques alimentaires !

Les questions à poser lors de la collecte :

- **QUI ?** Les hommes, les femmes, les enfants ? Quelles générations ? Les membres de la famille, le voisinage ? Les individus/groupes de praticiens ? Autres ?
- **QUOI ?** Des produits, des recettes, des manières de faire, transformer, consommer ?
- **AVEC QUELS INGRÉDIENTS ?** Légumes, fruits, herbes, produits laitiers, miel, viandes ? Produits des champs, des prés, de la forêt, du potager ? Produits du commerce (filières courtes, produits locaux, grandes surfaces) ? Cultivés, cueillis, achetés, cuisinés, conservés, transformés ?
- **COMMENT ?** Quelle organisation du travail ? Avec quels ustensiles/outils ? Les gestes ? Les connaissances, savoirs et savoir-faire ? Des astuces particulières ?
- **TERMINOLOGIE UTILISÉE ?** Termes et noms vernaculaires/locaux (notamment en patois) ?
- **QUAND ?** Quelles saisons ? Cuisine du quotidien ou cuisine de fêtes ? Périodes de fabrication ? Périodes de conservation ? Périodes de consommation ?
- **OÙ ?** Les différents lieux et contextes de la pratique (lieux de culture, cueillette, chasse, élevage, cuisine, fabrication, conservation, consommation) ? Le village, la maison, la cave, le potager, les champs, les chalets d'alpage, les fruitières, les pressoirs, les fours, les moulins, les restaurants... ?
- **RÉCITS ET TRADITIONS ASSOCIÉS ?** récits, contes, anecdotes, légendes, chants, comptines, proverbes, etc...
- **CHANGEMENTS ET RISQUES ÉVENTUELS PESANT SUR L'ÉLÉMENT OU SA TRANSMISSION.**

Liste simplifiée des éléments inventoriés

Inventaire des savoirs et pratiques alimentaires et culinaires du Massif des Bauges : résultats intermédiaires

Savoirs et pratiques liés à/aux :	Détails/exemples	Localisation
Connaissances et pratiques de la nature et de l'univers		
L'alimentation d'alpage/de montagne	La polenta, le fromage, le petit-lait, etc...	Tout le massif
L'alimentation des animaux	La « pela », l'avoine, l'orge, les betteraves, les pommes de terre, etc.	Tout le massif
La conservation/transformation de la viande	Saloir, fumage, faisandage, bocaux, etc	Tout le massif
La cuisine de la viande de ferme	Le lapin, les volailles (poule, dinde, oie, poulet), le veau, la vache, les terrines, pâtés et rillettes.	Tout le massif
La tuade du cochon	Les diots, les diots de choux, les pormoniers, la fricassée ou « fricacha », le boudin, le fromage de tête, la « monette », les grattons, etc...	Tout le massif
Les diots de choux	Saucisses à la viande, au lard et aux choux. Recette originaire des Bauges.	Cœur des Bauges + La Thuile, Saint-Offenge, Doussard
Les pormoniers	Saucisses aux « herbes » (blettes, poireaux, etc...).	Saint-Pierre-d'Albigny, Faverges, Haute Combe
Les fromages et les fruitières	Gruyère ou « fromage », tome, emmental, tomme de chèvre, fromage blanc, chevrotin, vacherin, etc...	Tout le massif
La tome et le fromage au marc	Conservation du fromage dans le marc de pommes ou de raisins.	Gruffy, La Thuile, Saint-Pierre-d'Albigny
Le sérac	Fromage maigre fait à base de petit-lait. On pouvait le manger avec des pommes de terre, en plat, préparé avec des herbes, ou séché.	Alpages
La conservation/transformation des légumes du potager	Cave, bocaux, séchage, gratins, soupes, saloir (ex : haricots), etc.	Tout le massif
La conservation/transformation des fruits du verger	Poires ruclions, tartes aux fruits, poires aux vin, cerises à l'eau-de-vie, sirops, compotes, etc.	Tout le massif
La fabrication du jus de pommes et du cidre	Utilisation de la râpe, du pressoir, puis fermentation.	Albanais, Faverges-Laudon, Cœur Bauges, Plateau Leysse, Haute Combe
L'alambic, et la fabrication/utilisation de la gnôle	Les gnôles et liqueurs. Les pratiques liées au passage de l'alambic : cuisson des saucisses et des pommes de terre à la vapeur au marc.	Tout le massif
La vigne et le vin	Et boissons à base de vin : vin de noix, vin de pêche, vin d'orange, vin de sureau, etc...	Combe Savoie, Plateau Leysse, Faverges-Laudon
La transformation des noix	Les gromailles, l'huile de noix, le vin-de-noix, l'eau-de-noix, etc...	Albanais, Faverges-Laudon, Cœur des Bauges, Haute Combe
L'apiculture et le miel	Les ruchers, l'utilisation du miel dans l'alimentation (ex : avec les pommes de terre, sur des tartines).	Saint-Pierre-d'Albigny, Doussard, La Thuile
La « precha »	Sorte de confiture sucrée très cuite à base de cidre et de légumes/fruits.	Bellecombe-en-Bauges
La chèvre (à boire)	« Bidoillon » ou « vin de pro biosson de creula ».	Albanais, Faverges et Laudon, Haute Combe
La chasse et la cuisine du gibier	Le lapin, le renard, le blaireau, les pigeons, etc.	Tout le massif
La pêche et la cuisine des poissons	La morue, la truite, les écrevisses, la fera, etc. Le vendredi, jour du poisson. La truite aux amandes (Saint-Pierre-d'Albigny).	Tout le massif
Les activités de cueillettes	Plantes sauvages (orties, ramponnets, pissenlits,, etc.), champignons (rosés des prés, morilles, etc.), fruits de la forêt (framboises sauvages, etc.)	Tout le massif
La cuisine des châtaignes	Les châtaignes « bersolées » (rissolées), le gratin de choux aux châtaignes, le gratin de raves aux châtaignes.	Tout le massif
Les plantes aromatiques et médicinales	Sauvages et domestiques (orties, ail des ours, safran, oseille, etc.), les tisanes (tilleul, menthe, verveine, etc.)	Tout le massif
La transformation et l'utilisation des céréales	Le blé, le seigle, l'orge, les moulins.	Tout le massif
Savoirs et pratiques sociales, rituelles et festives		
L'alimentation des fêtes, des occasions	La chèvre salée (foire de Lescheraines), la « vogue » (foire Saint-Michel des Déserts), l'agneau ou le cabri aux morilles à Pâques, les cardons et les rissoles de Noël, etc.	Tout le massif
La fabrication et la conservation du pain	Les fours à pain, les boulangers. Le pétrissage de la pâte, la cuisson du pain, la fabrication des paillas et des benons.	Tout le massif
Les épognes et les tartes	Épognes : tarte à base de pâte à pain ou pâte à pain améliorée (+ sucre, œufs...). Variantes : aux pommes, poires, abricots, prunes, etc...	Tout le massif
La farcha	Tarte à la crème pâtissière (ou « comé », « bonbon », « tatou », etc...)	Cœur des Bauges, La Thuile, Saint-Pierre-d'Albigny
La « quétaze »	Reste de pâte à pain cuit au four, nature ou garnie.	Sainte-Reine, La Thuile
Le farçon	Plat à base de pommes de terre sucrées en purée, souvent accompagné de fruits secs (raisin, pruneaux...).	Cœur des Bauges
La chèvre salée	Spécialité de la foire de Lescheraines.	Cœur des Bauges, Lescheraines (foire), Albanais
La main de Sainte-Agathe	Brioche ou gâteau en forme de main ou de sein. Les femmes se réunissent et la mangent lors de la Sainte-Agathe.	Saint-Pierre-d'Albigny
La tomme blanche	En entrée avec des patates parfois sucrées. Spécialité de la fête d'automne à Gruffy, la R'Vola.	Gruffy, Bellecombe-en-Bauges, Lathuile, Entrevernes
Le gâteau de Savoie	Gâteau aérien obtenu par l'incorporation délicate de blancs d'œufs montés en neige, zeste d'agrumes notamment de citron.	Tout le massif
Le gratin de cardons	Plat de fête, notamment de Noël.	Tout le massif
Le pain au safran	Souvent lors des fêtes patronales. La « vogue » de la foire Saint-Michel aux Déserts.	Saint-Offenge, Les Déserts
Le petit salé / la potée / le jambonneau en potée	Morceau de cochon salé préparé comme un pot-au-feu.	Saint-Offenge, Ecole, Bellecombe-en-Bauges, La Thuile
Le pot-au-feu	Plat de la foire des Aillons	Tout le massif
Le saint-genix, les brioches	Les brioches sont parfois appelées épognes.	Tout le massif
Les beignets (parfois bognettes)	Nature, aux pommes, aux pommes de terre, aux pruneaux, aux fleurs de courgette, etc. Les bognettes à la cuillère.	Tout le massif
Les bugnes	En patois, on les appelle les bognettes.	Tout le massif
Les crêpers	Genre de bâtons allongés faits de pâte à pain qui a levé et a été roulée. Cuits au four après la fournée de pain et se mangent avec une salade.	Albanais
Les crêpiaux	Genre de bugnes aplaties moins consistantes et moins généreuses (moins de beurre).	Bellecombe-en-Bauges
Les gâteaux des saintes épines	Aussi appelés « prussiens » : gâteaux préparés avec un produit que l'on achetait en pharmacie mais que l'on ne trouve plus aujourd'hui.	Saint-Pierre-d'Albigny
Les longuets	Dessert en forme de bâton à base de pâte à pain.	Albanais
Les plats et recettes liés au tourisme hivernal	La tartiflette, la matouille, etc...	Tout le massif
Les rioutes	En forme de lien, et à base de pâte à pain, d'anis et de poivre. À l'occasion du dimanche après le Carnaval, la fête des Allouilles.	Albanais, Plateau de la Leysse, Montmélian
Les rissoles	À la poêle ou au four, à base de pâte feuilletée ou pâte à tarte ou pâte à beignets, aux coings/pommes/poires/figues-pruneaux/pommes de terre.	Tout le massif
Le/la raisiné(e)	Sorte de confiture à base de raisins préparée lors des vendanges.	Saint-Pierre-d'Albigny et Haute Combe
Savoirs et pratiques alimentaires du quotidien dans le cycle des saisons		
Les légumes du potager	Haricots, blettes, choux, poireaux, céleris, carottes, petits pois, pois gourmands, raves, courges, betteraves, épinards, scorsonères, salsifis	Tout le massif
Les soupes	Soupe de légumes, soupe au pain, soupe à la polenta, soupe aux gruaux, soupe à l'oignon, soupe au lard, soupe aux calots, etc...	Tout le massif
Les préparations à base de pommes de terre	Les pommes de terre rissolées (la fricassée), en robe des champs, en purée, le gratin savoyard, le farçon, les ravioules, etc...	Tout le massif
La polenta	En plat, en soupe, etc...	Tout le massif
La fabrication et la cuisine des pâtes	Pâtes « à la savoyarde », en soupe, « taillerins », « fidés », « nouilles »...	Tout le massif
Les gratins	Gratin savoyard, gratin de raves, gratins de choux aux châtaignes, etc...	Tout le massif
Les carrons	Desserts rectangulaires très épais et frits à la poêle, similaires aux bugnes.	Cœur des Bauges
Le casse-croûte des champs	Soupe, morceau de lard, vin ou cidre, pain, tome, saucisson, etc.	Tout le massif
Les gourres (ou goures)	Beignets troués dans les Bauges. Quenelles de pommes de terre dans les secteurs Faverges et Haute Combe.	Cœur des Bauges, Faverges, Haute Combe
Le gratin de pommes	Pommes gratinées recouvertes d'une béchamel sucrée	Sainte-Reine
Les huiles et autres matières grasses	Huile de sorgho, huile de cameline, huile d'œillette, saindoux, beurre, le beurre cuit et la « crasse ».	Tout le massif
Les mate-faims ou matafans	Nature, aux pommes, aux pommes de terre.	Tout le massif
Les ravioules	Genre de croquettes de pommes de terre.	Cœur des Bauges
Le patrimoine matériel (machines, outils et ustensiles)	Pressoirs, moulins à café, paniers, paillas, benons, botoillons, argenterie des Bauges, grilloirs, gaufriers, cafetières, etc...	Tout le massif

Ici, la note qui a été rédigée pour la réunion concernant le projet européen Alpfoodway.

Un projet à l'échelle alpine

ALPFOODWAY : une approche interdisciplinaire du patrimoine culturel alimentaire dans les Alpes

Dans le cadre du Programme **INTERREG Alpine Space**, une démarche de partage d'expériences et de recherches avec les autres Pays de l'Arc Alpin a été mise en œuvre et a abouti à la présentation au programme Interreg Alpin Space, d'un projet **« AlpFoodway » : Approche interdisciplinaire au patrimoine culturel alimentaire alpin »**, dont les chefs de file sont la Région Lombardie et Polo Poschiavo (Suisse).

Ce projet, déposé en août 2016 au secrétariat conjoint du Programme européen Interreg Alpine Space, s'inscrit dans une démarche internationale en prévision d'une **candidature multinationale de l'alimentation alpine dans la Liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO**.

Abstract du projet

Dans le cadre du Diagnostic Territorial Stratégique (DTS) interrégional du massif des Alpes 2014-2020, les acteurs alpins ont décidé de **renforcer leur vision commune pour l'avenir du massif**. Cette vision est à replacer, au niveau européen, dans la stratégie Europe 2020 qui préconise une croissance intelligente, durable et inclusive pour favoriser la cohésion économique, sociale et territoriale.

Garantir la diversité de la richesse biologique, patrimoniale, culturelle et accroître les possibilités de découverte du massif des Alpes sur les 4 saisons est un enjeu fort pour un développement durable des territoires de montagne dans les années à venir. En effet les territoires alpins de montagne disposent de potentialités naturelles et culturelles : villages, patrimoine vernaculaire, églises et fortifications, industries, culture vivante, savoir-faire artisanal, agricole et pastoral.

En 2003, l'UNESCO a affiché sa volonté de reconnaissance des cultures locales, à l'échelle planétaire, en promulguant la Convention internationale pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, ratifiée par 167 pays dont la France. Cette convention constitue aujourd'hui un outil important, mis à la disposition de tous les citoyens, pour revendiquer leur droit à la culture et fonder de nouveaux projets de société.

L'objectif général du projet est donc de renforcer la conscience collective de la valeur du patrimoine alimentaire alpin comme élément fort d'identité qui relie les connaissances traditionnelles avec les pratiques, les rituels, les habitudes sociales, le sentiment d'appartenance et de continuité, le rapport aux paysages et aux lieux de mémoire**. Un objectif à l'échelle alpine est de bâtir des politiques inspirées par la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.**

Le massif alpin est riche de potentialités à valoriser dans une logique de soutien aux « communautés, groupes et individus », responsables de la transmission de savoirs et pratiques, dont la reconnaissance est la base pour un développement économique et social axé sur la sauvegarde de la diversité et la diversification de l'offre touristique.

Dans cette logique et pour répondre à cet enjeu, les partenaires français se mettent au service des territoires en apportant, chacun à son niveau, leurs expériences dans la valorisation des patrimoines et en mobilisant des équipes interdisciplinaires.

Le **Parc Naturel Régional du Massif des Bauges** souhaite poursuivre l'expérience de recherche participative sur les savoirs et pratiques alimentaires et culinaires mise en place sur son territoire, dans le cadre de l'appel à projet lancé par le Ministère de la Culture et Communication (Département du pilotage de la recherche et de la politique scientifique), afin de partager et valoriser les résultats à l'échelle alpine et expérimenter des actions de valorisation innovantes.

Voire aussi **Annexe 3** - PowerPoint de la réunion publique du 7 février 2017.

En parallèle de ces deux réunions publiques, un important **travail de communication** a été engagé, à plusieurs niveaux et en utilisant des médias diversifiés : le site internet du Parc, la page Facebook du Parc, le journal du Parc L'Echo, les bulletins municipaux, les radios locales (Radio Alto, France Bleu Pays de Savoie), etc…

Réunion publique du 7 février 2017, © PNRMB

Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires

Le Parc a lancé le projet « **Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires dans le Massif des Bauges** » visant à inventorier et sauvegarder le patrimoine alimentaire et culinaire du territoire en tant que patrimoine immatériel : traditions culinaires, recettes, savoirs et savoir-faire.

Ce projet est mené en partenariat avec le Ministère de la Culture et de la Communication, le Musée Savoisien, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, l'Université Lyon 2, avec la contribution de l'anthropologue Valentina Zingari, coordinatrice scientifique du projet.

La recherche est intégrée dans une démarche participative impliquant la population locale. Une réunion de lancement a eu lieu le 24 mars dans le but de réunir des habitants et membres d'associations intéressés à participer à l'étude.

Une phase d'enquête de terrain auprès des habitants, conduite par Maïté Loyrion, stagiaire au Parc durant 6 mois, va démarrer prochainement.

Vous pouvez contribuer à cet inventaire participatif en vous impliquant ou en nous signalant des personnes susceptibles de détenir des savoirs liés à l'alimentation et à la cuisine du Massif des Bauges.
Plus d'infos : www.parcdesbauges.com **(rubrique Actualités)**

Article « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires » de l'infolettre du mois d'avril 2016. Source : Site Internet du Parc du Massif des Bauges.

Capture d'écran d'un post sur la journée aux fours à pain de Curienne sur la page Facebook du Parc du Massif des Bauges.

III - La mise en place du Comité scientifique

Des réflexions de méthode ont été développées au sein du groupe de travail réuni dans le **comité scientifique**, le 3 juin 2016, à Lyon, dans les locaux du Laboratoire d'Études Rurales (LER), en présence de :

- Claire DELFOSSE, Professeur de Géographie à l'Université Lyon 2 et directrice du LER (Laboratoire Etudes Rurales)
- Marina CHAULIAC, conseillère en ethnologie, DRAC Auvergne-Rhône-Alpes
- Laurence BERARD, Eco-Anthropologue, responsable du pôle Alimentec RESSOURCES DES TERROIRS - Cultures, usages, sociétés (CNRS - MNHN)- Bourg-en-Bresse
- Marie-Anne GUERIN, conservateur du patrimoine, directrice du Musée Savoisien
- Valentina LAPICCIRELLA ZINGARI, anthropologue, responsable scientifique de la recherche
- Maïté LOYRION, stagiaire sur le projet « Savoirs et pratiques alimentaire et culinaires dans le Massif des Bauges »
- Anne FRANCESCHI, vice-présidente du Parc naturel régional du Massif des Bauges
- Silvia ALA, chargée de mission Patrimoine Culturel au PNR du Massif des Bauges.

IV - Définition géographique du territoire d'inventaire, identification des « communautés, groupes et individus », terrain et outils de travail.

Le territoire du Parc, **composé de 64 communes sur les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie, a été divisé en 7 secteurs, correspondants aux bassins de vie** (Albanais, Cœur des Bauges, Combe de Savoie, Haute-Combe de Savoie et Belle Etoile, Pays de Laudon, Pays de Faverges, Plateau de la Leysse).

Les personnes-ressources, identifiées suite à la première réunion de présentation, et grâce aux retours des habitants, des représentants des communes, « médiateurs » mais aussi grâce au *bouche à oreille*, ont été classées par secteur géographique.

Voici comment Maïté Loyron, stagiaire sur le projet « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires », définie **les personnes ressources et les médiateurs**, dans son mémoire de recherche. Elle explique la démarche de définition d'aires culturelles, se basant sur les différents secteurs du Parc et sur leurs vocations propres :

Des personnes-ressources et des médiateurs

En dialogue avec Silvia Ala et Valentina Zingari, il a été choisi de faire ***la distinction entre les « personnes-ressources »*** *qui témoignent de leurs savoirs et de leurs savoir-faire et* **les « médiateurs »** *qui sont là pour faciliter le travail de l'enquêteur. Les personnes-ressources peuvent avoir des profils variés : jeunes ou personnes âgées, actifs ou retraités, baujus ou néo-ruraux, etc… Ils livrent leurs connaissances et leurs savoirs culinaires, racontent leurs souvenirs du quotidien et des manières de s'alimenter, et comment ces pratiques ont évolué et se sont transmises, ou non, avec la modernisation.* ***Le médiateur aide à l'identification de personnes-ressources sur son secteur ou au- delà. Il est celui qui facilite la création d'un réseau de personnes-ressources sur son secteur****. Il prend contact avec elles et fait l'intermédiaire entre l'enquêteur et le témoin, entre le Parc et les personnes-ressources. Le médiateur peut accompagner l'enquêteur lors d'un entretien avec un proche (ami ou membre de la famille). Cela permet au témoin de se sentir plus à l'aise, crée une atmosphère conviviale, et donc facilite la collecte du patrimoine immatériel.* ***Le médiateur peut aussi aider à l'organisation de réunions*** *sur son secteur et même, s'il le souhaite, réaliser lui-même des enquêtes. Il peut aussi être témoin.*

Nous avons proposé, comme méthode pour la phase d'enquête, de s'organiser par secteur géographique et bassin de vie – les sept secteurs du Parc – en s'appuyant sur les médiateurs pour la planification de rencontres rassemblant des habitants d'une ou de plusieurs communes voisines. *Ces rencontres que l'on a appelé « tables rondes » ont eu pour objectifs une première identification « superficielle » des pratiques et des savoirs mais aussi des « meilleurs » témoins : grandes connaissances, aisance à témoigner à l'oral et à être enregistré, etc… Elles visent également à faciliter la reconnaissance de « vocations » de certains secteurs du Parc ou même chez des porteurs de savoirs. À titre d'exemple, les secteurs du* ***Pays de Faverges et du Pays de Laudon, qui bordent le lac d'Annecy au sud, sont des secteurs où l'on retrouve des savoirs et des pratiques liés à la pêche*** *et à la cuisine des poissons du lac. Chez une personne, une « vocation » se traduit par exemple par une connaissance approfondie des pratiques alimentaires de montagne et des alpages, justement parce qu'elle a toujours connu la vie dans les alpages et l'activité pastorale.*

Chaque secteur ou réseau de personnes, selon leurs vocations, pourra choisir des ***« éléments » du patrimoine alimentaire à identifier et à décrire*** *(recettes et pratiques de cuisine, connaissances des produits, savoir-faire, savoir-conserver, savoir-transformer…) ainsi que leur* ***contexte*** *(un moulin, un pressoir, une cave, une fruitière, un bistrot-restaurant, un parcours de cueillette, un potager…). Chaque « élément » fera l'objet d'un* ***projet de documentation participative****, articulant récits, photos, enregistrements sonores, vidéos de la pratique, et valorisant aussi d'autres recherches effectuées.* ***L'objectif à terme est de démultiplier les échanges, de mobiliser le plus de personnes possibles autour du projet, et de développer cette dimension participative des enquêtes de terrain,*** *en particulier une fois le stage terminé.*

L'encadrement du stage par l'équipe de coordination a été constant. Une **fiche de terrain « Dans le vif des pratiques »** (cf. ci-dessus, chapitre 1 - II) a été réalisée pour servir de grille lors des entretiens, mais aussi pour **permettre aux personnes intéressées et aux médiateurs de pouvoir eux-mêmes travailler sur les territoires du Parc en autonomie (auto-documentation).** D'autre part, les **vocations** propres à chaque **territoire** nous ont permis d'identifier des grands thèmes fédérateurs, dont les 5 premiers sont présentés dans ce rapport, au chapitre 3.

De mars à juillet 2016, 87 personnes ont été interrogées pour un total de 30 entretiens, dont 24 sont analysés et retranscrits (cf. annexes). L'enquête se poursuit aujourd'hui dans le cadre du projet *AlpFoodway*. Durant le printemps et l'été 2017, nous avons conduit des entretiens plus ciblés sur les deux grands thèmes du jardin potager et des savoirs fromagers dans le secteur des 14 communes du Cœur de Bauges. Ce secteur est reconnu comme le berceau d'une culture pastorale vivante, qui domine l'imaginaire du Massif.

Si entretiens, témoignages et analyse de la parole et des échanges oraux dominent dans la méthodologie pratiquée pour le stage, la documentation des pratiques vivantes fait l'objet de la suite du travail de recherche, enrichie par la documentation audiovisuelle.

Une **typologie des enquêtes de terrain** a été réalisée afin de bien distinguer chaque type d'enquête possibles :

- Entretiens individuels : entretien entre l'enquêteur et un seul témoin.
- Entretiens collectifs : entretien entre l'enquêteur et deux ou trois témoins.
- Tables rondes : entretien avec un nombre plus important de témoins, quatre à plus de dix témoins.
- Journées d'enquête-observation : elles sont réalisées lors d'évènements particuliers (ex : la chauffe du four à pain par une association locale).

Table-ronde à La Halte des Bauges, à Bellecombe-en-Bauges, le 6 juin 2016. © Maïté Loyrion, 2016

Parmi les outils de travail élaborés, diffusés et utilisés sur le terrain, nous avons :

- Une fiche de terrain « Dans le vif des pratiques » pour orienter la documentation et auto-documentation (cf ci-dessus, chapitre 1 - II).
- Un tableau des personnes-ressources et médiateurs, constamment mis à jour.
- Une carte de géolocalisation des enquêtes.
- Une liste des entretiens analysés, par ordre chronologique (cf ci-dessous).

Pour chaque enquête réalisée, différents outils et documents ont été produits et/ou collectés : enregistrements des entretiens (documents sonores ou vidéo), photographies, autres documents collectés sur le terrain (cahier de grands-mères, photographies, etc...), documents d'analyse et retranscriptions. Des techniques d'analyse visant à une bonne production de sources documentaires ont été expérimentées, comme expliqué dans le chapitre 4 « Production des documents audio-visuels et processus d'analyse documentaire. Le dossier transcriptions : Voix du Massif des Bauges ». Ce dernier explique les critères de travail et d'analyse du patrimoine oral collecté, inspirés par le Protocol international OAI-PMH pour la production de métadonnées[21].

Voici un extrait du mémoire de recherche de Maïté Loyrion décrivant l'identification du réseau de personnes-ressources et l'orientation vers la « mémoire des anciens » qui a dominé une première partie des enquêtes :

> Le gros travail qui a suivi est celui de la prise de contact par téléphone avec les personnes-ressources identifiées. On peut même rectifier en parlant de personnes-ressources « potentielles » puisqu'il s'est avère un certain nombre de fois que les personnes recommandées ne soient pas détentrices de savoirs ou de savoir-faire particuliers. Parfois, il s'agit d'une certaine modestie, d'un manque de volonté ou d'une certaine peur à témoigner, mais parfois aussi les personnes ne sont simplement pas celles auxquelles il est préférable de s'adresser. Aussi fallait-il faire preuve, lors des conversations téléphoniques, d'une bonne écoute et poser les bonnes questions pour identifier les personnes-ressources. Souvent aussi, une personne était recommandée à plusieurs reprises par divers habitants du massif, auquel cas il s'agissait de quelqu'un à interroger en priorité. C'est en partie pour cette raison que la majeure partie des personnes qui ont été interrogées sont des personnes âgées, des « anciens », ceux que l'on connait bien et dont on parle beaucoup car ils détiennent des connaissances de la nature et des savoir-faire ruraux considérables. Nous avons décidé qu'il était préférable de suivre les recommandations des habitants, puisque le projet doit s'élaborer avec les communautés, et nous avons donc privilégié, dans cette première phase de terrain, les entretiens avec les anciens pour collecter leur mémoire.

21 http://www.bnf.fr/fr/professionnels/protocoles_echange_donnees/a.proto_oai.html, OAI-PMH est le sigle de l'Open Archives Initiative - Protocol for Metadata Harvesting, ce qui signifie « protocole pour la collecte de métadonnées de l'Initiative pour les Archives ouvertes».

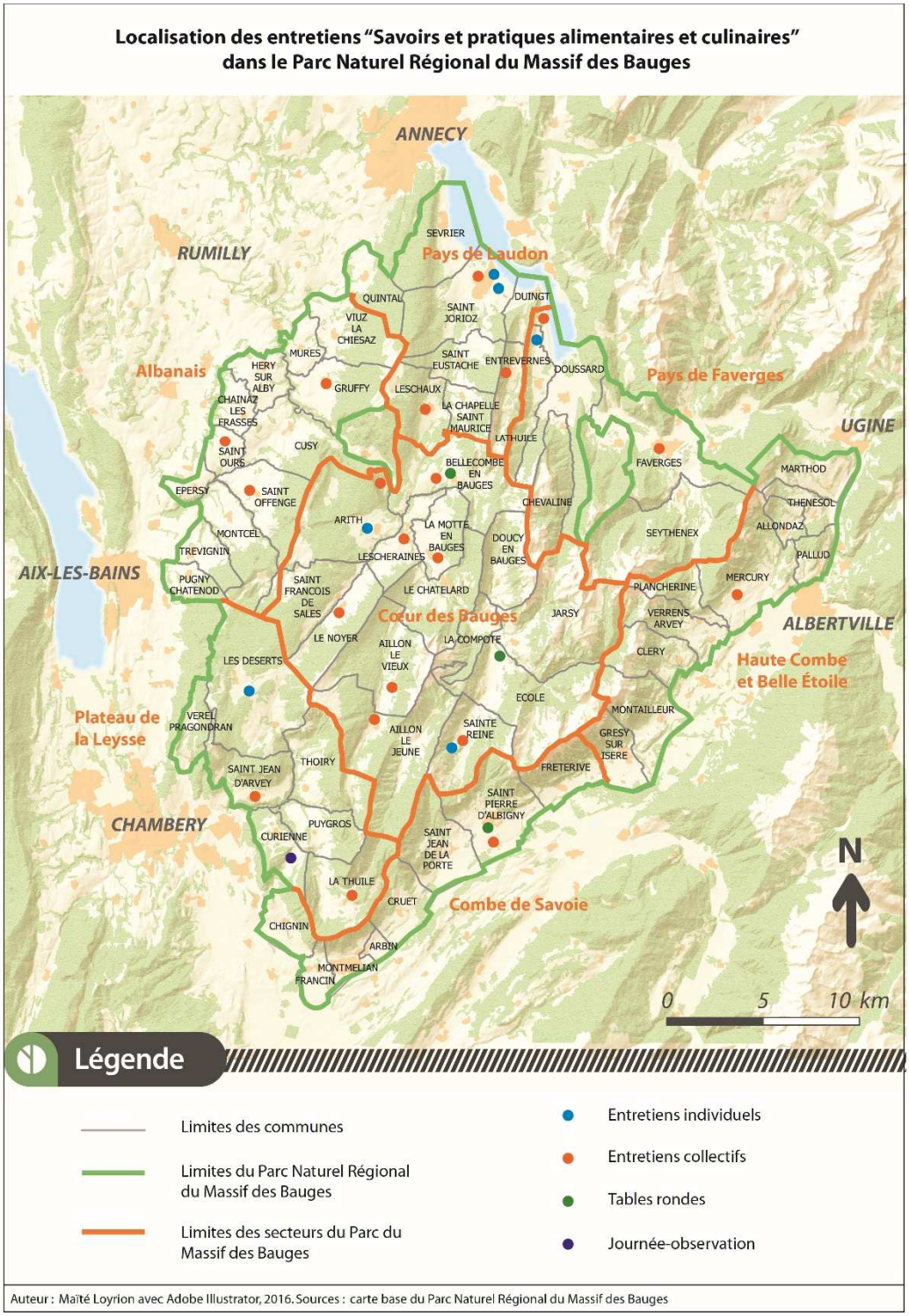
Secteur de l'Albanais Savoie et Haute-Savoie

NOM Prénom	Fonction/activité	Âge approximatif	Localisation/adresse	Contact	Dernières nouvelles
XXXXXXXX Fernand	Associations Croqueurs de Pommes de Haute-Savoie, Croësons et Carmaniules, et Les Balouriens (théâtre en patois → voir pour terminologie locale)	70	Cusy 74540, Chemin des xxxxxx	04 50 xx xx xx	A envoyé des documents sur les différentes variétés de pommes et leurs utilisations
XXXXXX Christian	Peut témoigner sur les pommes, les noix bijoux, la chèvre (à boire)	?	Cusy 74540, Les Massettes, route des xxxxxx	04 50 xx xx xx xxxxxx@laposte.net *Transmis par Jérôme XXXX*	
XXXXXX Michel **+ personne-ressources**	A fait des films sur la pêche, le Chéran... Participant au projet par la réalisation de films sur les traditions, comme les rioutes	70	Gruffy 74540, 150 Montée des xxxxxxx	04 50 77 51 08 xxxxxxx@orange.fr *Transmis par Jacqueline XXX*	Entretien réalisé le 11 mai 2016. Il est intéressé pour filmer un ami à lui qui fait de la chèvre.
XXX Jacqueline **+ personne-ressources**	Ancienne élue municipale et enseignante. Fille de Lydie XXX et sœur de Monique XXX	60	Mûres 74540	04 50 68 20 64 xxxxx.xxxx@wanadoo.fr	Était présente lors de la réunion de lancement. Entretien réalisé le 11 mai 2016.
XXX Lydie	Mère de Jacqueline et Monique XXX Agricultrice retraitée	80	Mûres 74540		Entretien réalisé le 11 mai 2016.
XXX Monique **+ personne-ressources**	Ancienne enseignante. Fille de Lydie XXX et sœur de Jacqueline XXX	60	Mûres 74540	04 50 xx xx xx xxxx.xxxxx@aol.com	Était présente lors de la réunion de lancement. Entretien réalisé le 11 mai 2016.
XXXXXX André	Ass. Croësons et Carmaniules	65	Mûres 74540	04 50 xx xx xx xxxxx-xxxx@live.fr	Était présent lors de la réunion de lancement
XXXXX Philippe	Propriétaire de l'auberge de Quintal	?	Quintal 74600	04 50 xx xx xx *Transmis par Anne FRANCESHI*	
XXXXXXXXXX Jean et Marie-Jeanne	Agriculteurs retraités	75-80	Saint-Offenge 73100, 220 route des xxxxxx	04 79 xx xx xx	Entretien réalisé le 17 mai 2016.
XXXXX Solange	Agricultrice retraitée	75-80	Saint-Offenge 73100, 472 route du xxxxxxx	04 79 xx xx xx	Entretien réalisé le 17 mai 2016.
XXXXX Louis	Agriculteur à la Ferme des Oursons (ferme pédagogique). Fils de Denise XXXX	50	Saint-Ours 73410	06 20 xx xx xx	M'a donné les contacts de Saint-Ours
XXXXX Madeleine	Agricultrice retraitée	79	Saint-Ours 73410	04 79 xx xx xx *Transmis par Louis XXXXX*	Entretien réalisé le jeudi 30 juin 2016 à 14h
XXXX Denise	Agricultrice retraitée. Mère de Louis XXXXX	77	Saint-Ours 73410, Chef lieu	04 79 xx xx xx *Transmis par Louis XXXXX*	Entretien réalisé le jeudi 30 juin 2016 à 14h
XXXXX Armande	Retraitée	80	Saint-Ours 73410, Chef lieu	04 79 xx xx xx *Transmis par Louis XXXXXX*	Entretien réalisé le jeudi 30 juin 2016 à 14h
XXXXXX Juliette	Agricultrice retraitée	79	Saint-Ours 73410	04 79 xx xx xx	Entretien réalisé le jeudi 30 juin 2016 à 14h

Extrait du tableau des personnes-ressources et médiateurs identifiés.

De cette étape du travail émerge et se dessine une mappe des personnes et associations interrogées

durant la phase d'enquête. Les vocations territoriales s'incarnent et se nouent, comme un tissu vivant, ancré dans l'espace.



Carte de localisation des entretiens « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires ». Source : Maïté Loyrion, 2016.

Voici la **liste des entretiens réalisés en 2016 et classés par ordre chronologique**

Réf.	Nom(s), prénom(s)	Activité principale	Âge approx.	Lieu et date	Durée
E1	GUERIN Jean-Paul	Professeur de géographie à la retraite	65-70 ≈	Arith, 18 mars 2016	2h30
E2	BERTIN Roger FERRAND Françoise GAUDIN Albert VIBERT Annie	Agriculteur retraité et ancien maire de Sainte-Reine ? ? Conductrice bus scolaire	81 60 ≈ 87 58	Sainte-Reine, 27 avril 2016	2h30
E3	BERTIN Paul VIBERT Annie	Agriculteur retraité Conductrice bus scolaire	78 58	Sainte-Reine, 27 avril 2016	1h30
E4	CHARLES Michel LAVY Jacqueline LAVY Lydie LAVY Monique	Enseignant retraité Enseignante retraitée Agricultrice/femme au foyer retraitée Enseignante retraitée	75 ≈ 60 ≈ 80-85 ≈ 60 ≈	Gruffy, 11 mai 2016	3h30
E5	CHANVILLARD Jean CHANVILLARD Marie-Jeanne FANTIN Solange	Agriculteur retraité Agricultrice/femme au foyer retraitée Agricultrice/femme au foyer retraitée	75-80 ≈	Saint-Offenge, 17 mai 2016	3h30
E6	PELISSIER Yvonne PELISSIER Maurice	Agricultrice/femme au foyer retraitée ?	92 65-70 ≈	Saint-Jorioz, 26 mai 2016	4h30
E7	COLLOMBO Anne-Marie COLLOMBO Bernard	Anciens restaurateurs	65-70 ≈	Arith, 1er juin 2016	1h
E8	**<u>Table-ronde :</u>** CHATELAIN Séverine FERRAND Josiane FERROUD-PLATTET Andrée FERROUD-PLATTET Geneviève FERROUD-PLATTET Julienne FERROUD-PLATTET Marius FRESSOZ Marie-Françoise NAGEL Marie-Claude ORSET Germaine REGNAUD Solange	 Fabrication/vente de rissoles Agricultrice ? Agent de La Poste à la retraite Agricultrice/femme au foyer retraitée Ancien maire d'Ecole Agricultrice/femme au foyer retraitée ? Agricultrice/femme au foyer retraitée Gérante de gîtes	 30-35 ≈ 55-60 ≈ 65-70 ≈ 75-80 ≈ 75-80 ≈ 65-70 ≈ 80-85 ≈ 55-60 ≈ 80-85 ≈ 50-55 ≈	Ecole, 2 juin 2016	5h
	<u>Table-ronde :</u> DI MASULLO Carmine GEX Claire	 Boulanger Association Autrefois St-Pierre-d'Albigny	 45 ≈ 60-65 ≈	Saint-	

E9	GOUVERNEUR Lionel PAJEAN Yves	Adjoint au maire de Saint-Pierre-d'Albigny « Tourisme, patrimoine, animation et culture » Association Autrefois St-Pierre-d'Albigny	45 ≈ 60-65 ≈	Pierre-d'Albigny, 4 juin 2016	3h
E10	ALLIBERT Josyane BRUN Muriel BULTEAU Jean-Pierre ROSSETTO Christiane COUDURIER Marcel	Association Les Fascines Association Les Fascines Association Les Fascines Association Les Fascines Agriculteur retraité	60-70 ≈	Curienne, 5 juin 2016	Toute la journée
E11	BERTHOUD Raymond BERTHOUD Raymonde	Agriculteurs retraités	80-85 ≈	Bellecombe-en-Bauges, 5 juin 2016	2h30
E12	**<u>Table-ronde :</u>** BRUNIER-COLLET Madeleine BOUVIER Marie-Louise MUGNIER Jeanne EXERTIER Flora Exertier BOUVIER Marie-Françoise BOUVIER Nadine LAYDEVANT Thérèse COLLOMBO Bernard	Agricultrice/femme au foyer retraitée ? Agricultrice/femme au foyer retraitée ? Gérante d'un bistrot et agricultrice à la retraite Agricultrice retraitée Tenait une boulangerie-épicerie-restaurant A repris le-dit restaurant ? Ancien restaurateur	92 77 75-80 ≈ 63 70-75 ≈ 45 ≈ 50 ≈ 65-70 ≈	Bellecombe-en-Bauges, 6 juin 2016	3h
E13	GRANGEAT Louis	Boulanger retraité	83	Les Déserts, La Féclaz, 14 juin 2016	2h
E14	GALLICE André MOINE Simone	? Gérante d'un hôtel-restaurant à la retraite	89 88	La Motte-en-Bauges, 16 juin 2016	2h30
E15	MELLET Adelphine	Agricultrice/femme au foyer retraitée ?	80-85 ≈	Saint-Jorioz, 20 juin 2016	4h
E16	FALQUY Gisèle PACHOUD Simone PIENNE Huguette PIENNE Jospeh	Agricultrices/femmes au foyer retraitée Agriculteur retraité	87 84 80 86	La Thuile, 23 juin 2016	2h30
E17	DAVIET Jean DELETRAZ Renée MERMAZ François	Mécanicien retraité Agricultrice/femme au foyer retraitée Agriculteur-ouvrier retraité	71 75-80 ≈ 75-80 ≈	Doussard, 28 juin 2016	3h30
E18	BAGAND Madeleine CLERC Denise MUGNIER Armande PETELLAT Juliette	Agricultrices/femmes au foyer retraitée Employée France Telecom retraitée Agricultrice/femme au foyer retraitée	79 77 80 79	Saint-Ours, 30 juin 2016	3h

E19	AGNELLI Claude	Restaurateur retraité	65 ≈	Saint-Jorioz, 5 juillet 2016	1h30
E20	MILLET Robert	Gérant d'un hôtel-restaurant à la retraite	70-75 ≈	Lathuile, 5 juillet 2016	3h
E21	CHAPPUIS Christiane GINOLLIN Ginette MARTINET Geneviève	Gérante d'un centre de vacances et employée d'un office de tourisme à la retraite Gérante de chambres d'hôtes et de gîtes d'enfants à la retraite Gérante d'un hôtel-restaurant à la retraite	60-65 ≈ 70 ≈ 65-70 ≈	Aillon-le-Jeune, 7 juillet 2016	3h
E22	FALCY Jeannette FALCY Maurice	Gérants d'un hôtel-restaurant	73 76	Faverges, 8 juillet 2016	3h30
E23	BLANCHOT Daniel BLANCHOT Yvette	Bouchers retraités	72 70 ≈	Leschaux, 12 juillet 2016	3h30
E24	MARTIN Alice MARTIN Fernand	Agriculteurs retraités	70-75 ≈	Mercury, 13 juillet 2016	3h
E25	CHAFFARDON Anne-Marie LYS Muguette ROUX-CREMILLIEUX Geneviève	Assistante maternelle à la retraite Employée aux Galeries Lafayette à la retraite A eu beaucoup de métiers différents et a écrit deux livres (un sur la vie avant la guerre et un sur la cuisine)	74 76 82	Saint-Jean-d'Arvey, 13 juillet 2016	2h45
E26	PETIT-BARAT Louis PETIT-BARAT Suzanne	Employé municipal retraité Gérante de chambres d'hôtes à la retraite	80 ≈	Aillon-le-Vieux, 15 juillet 2016	3h
E27	BURNET François DARVEY Yvonne JOLY Annie PETIT Muguette	Restaurateur retraité Agricultrice/femme au foyer retraitée Gérante d'un hôtel-restaurant à la retraite Agricultrice/femme au foyer retraitée	85-90 ≈ 90 71 87	Lescheraines 19 juillet 2016	2h40
E28	BOUVET Régine BOUVET Pierre	Enseignante retraitée Boulanger	82 50 ≈	Le Noyer, 21 juillet 2016	3h30
E29	CHALLAMEL Marie-Louise CORBOZ André LIEVRE Thérèse	Agricultrice/femme au foyer retraitée Ancien maire d'Entrevernes Ancienne élue et déléguée suppléante au Parc	95 70 ≈ 70 ≈	Entrevernes, 22 juillet 2016	3h
E30	GEX Claire PAJEAN Marthe PAJEAN Yves	Association Autrefois St-Pierre-d'Albigny Agricultrice/femme au foyer retraitée Association Autrefois St-	60-65 ≈ 90 60-65 ≈	Saint-Pierre-d'Albigny, 28 juillet 2016	2h40

	RIOND Marie-Madeleine	Pierre-d'Albigny Agricultrice/femme au foyer retraitée	78		

À l'issue de son stage, Maïté Loyrion a rédigé un document synthétisant le travail réalisé au cours des 6 mois de stage.

PROJET « SAVOIRS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES ET CULINAIRES » - PREMIERE SYNTHESE

À l'automne 2015, le Parc du Massif des Bauges a répondu à un appel à projets du Ministère de la Culture et de la Communication pour l'inventaire du **patrimoine culturel immatériel** (PCI), en proposant un travail sur les « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires » du massif. Le projet a pour objectif d'**inventorier et de sauvegarder les traditions, recettes, savoirs et savoir-faire alimentaires** du massif en tant que patrimoine immatériel.

Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel (PCI) ?

Le PCI est une **nouvelle catégorie de patrimoine** qui a officiellement été instituée, au niveau mondial, avec l'adoption de la *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel* par l'UNESCO en 2003 et, au niveau national, avec la ratification de la Convention par la France en 2006. Cette convention est une grande nouveauté et invite les 168 États signataires à repenser le concept de patrimoine, longtemps cantonné aux seuls objets et éléments matériels, notamment dans les pays occidentaux.

Le PCI se définit comme : *« les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés – que les communautés, les groupes, et le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel »* (Article 2 de la Convention).

Il comporte, entre autres, les domaines des *« traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel »*, des *« arts du spectacle »*, des *« pratiques sociales, rituels et événements festifs »*, des *« connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers »* et des « *savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel »* (Article 2 de la Convention).

Le PCI rompt radicalement avec la notion de patrimoine telle qu'elle était entendue jusqu'alors. Le patrimoine ne se limite plus seulement aux monuments historiques et biens matériels sans vie et statique. Il prend désormais en compte les **capacités cognitives** et les **savoir-faire de l'être humain** ; un patrimoine beaucoup plus **vivant** et **dynamique**. Transmis de génération en génération, le PCI est **recréé** en permanence par les **communautés et groupes** en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire. Il leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et de la créativité humaine.

L'originalité de cette nouvelle catégorie de patrimoine réside ainsi dans la **place centrale qui est accordée aux populations locales**. En effet, la Convention met un point d'honneur à l'implication des « communautés » dans les processus de gestion du patrimoine immatériel. Les porteurs des pratiques, les détenteurs des savoirs et des traditions, se voient attribuer une marge de manœuvre considérable dans la définition et l'identification de ce qui constitue leur patrimoine culturel.

Toutes ces particularités propres au PCI invitent également à repenser les modalités de gestion du patrimoine. L'UNESCO préconise ainsi la « **sauvegarde** » plutôt que la « protection » du patrimoine :

« On entend par sauvegarde les mesures visant a assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel, y compris l'identification, la documentation, la recherche, la préservation, la protection, la promotion, la mise en valeur, la transmission, essentiellement par l'éducation formelle et non formelle, ainsi que la revitalisation des différents aspects de ce patrimoine » (Article 2 de la Convention de 2003).

Étant donné le caractère évolutif du PCI, il est important de ne pas figer le bien culturel dans son contexte mais de le rendre dynamique avec son contexte. L'objet patrimonial immatériel n'est pas perpétué, il est transmis. Ce sont les pratiques vivantes auxquelles l'on porte attention ; elles sont par

définition mouvantes, recréées et adaptées en permanence à leur milieu. L'acte social de transmission, de création ou de recréation du savoir ou de la pratique doit donc faire l'objet d'une attention particulière.

Qu'est-ce que le projet « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires » ? Quels en sont les enjeux ?

Il s'agit d'un **travail de recherche et d'inventaire** du patrimoine alimentaire et culinaire du massif en tant que PCI. Pour sa réalisation, le Parc du Massif des Bauges s'est vu octroyé, dans le cadre d'un appel à projets du Ministère de la Culture et de la Communication, **15 000€** de subventions pour une durée de **18 mois**.

Le projet a pour **objectifs** :

1. d'identifier, connaître, faire connaître et reconnaitre les éléments du patrimoine alimentaire du massif des Bauges comme PCI, avec une attention particulière aux éléments vivants, aux fonctions sociales et aux contextes de la transmission, par un travail de recherche participatif à fort impact social.
2. de rendre compte des ressources et des savoir-faire, des savoir-conserver et des savoir-consommer antérieurs aux grandes mutations technologiques et commerciales ; et de comprendre le rôle de ces mutations et de différentes influences (cuisine bourgeoise, développement du tourisme, écoles ménagères, législation, migrations, etc...) dans l'évolution de l'alimentation et de la cuisine des habitants et des restaurateurs (approvisionnement, conservation, cuisson, modes de consommer...).
3. de fédérer les acteurs locaux, notamment les associations et les habitants déjà mobilisés autour de ces savoirs, mais aussi les écoles, les restaurateurs et les acteurs économiques du territoire, autour d'objectifs et de projets partagés à l'échelle du massif.
4. de structurer ces connaissances, savoirs et pratiques alimentaires et culinaires, en réalisant des fiches d'inventaire des éléments identifiés qui seront ensuite intégrées dans un système d'inventaire national du PCI.
5. d'élaborer un plan de sauvegarde et de mise à jour de ce patrimoine évolutif dans un esprit participatif.

Il vise, à une échelle plus large, la sauvegarde du PCI, le renforcement de la diversité culturelle et de la cohésion sociale, ainsi que des perspectives de développement durable.

Le projet est le fruit d'un **partenariat** avec le Musée Savoisien et l'Université Lyon 2, et est soutenu par le Ministère de la Culture et de la Communication et le département de la Savoie. La coordination scientifique de la recherche a été confiée à l'anthropologue Valentina ZINGARI, ayant déjà travaillé dans le massif, notamment dans le cadre d'un travail ethnographique sur le village de La Compôte en 2001. La première phase d'enquête sur le terrain a été effectuée par Maïté Loyrion, stagiaire au Parc de mars à août 2016.

Ce projet présente des **enjeux forts liés aux spécificités du PCI** avec, en premier lieu, la participation de la population locale. On oppose à l'expertise documentaire classique une expertise participative et partagée de la culture et du patrimoine. Il s'agit de travailler sur une nouvelle dimension du patrimoine, la dimension sociale et populaire. En second lieu, l'enjeu est de sensibliser à une nouvelle conception du patrimoine. Le PCI désigne des savoirs, savoir-faire, connaissances et pratiques sociales ordinaires, du quotidien. Dans notre cas, il s'agit donc de collecter des recettes, des manières de transformer ou de conserver, des traditions culinaires et des pratiques locales, mais aussi les récits des habitants autour d'une pratique ou d'un savoir particulier. Enfin, un enjeu important est celui de la mise en place de modalités de gestion et de sauvegarde propres au PCI. Les savoirs et pratiques inventoriés doivent être sauvegardés de manière dynamique, en relation avec leur milieu culturel, social et naturel. Ils doivent être recréés en continu, au sein des communautés locales, dans la transmission de génération en génération. Ils ne sont pas figés dans le temps.

Enfin le projet présente des **enjeux majeurs en termes de développement territorial**. Il offre de multiples possibilités pour la construction du territoire du Parc du Massif des Bauges : renforcement des liens sociaux et notamment intergénérationnels, mise en réseau des acteurs locaux (possibilités de développement économique avec les professionnels et de développement culturel avec les associations

et acteurs culturels), développement de l'identité du massif et du sentiment d'appartenance à la communauté locale et au territoire, démocratie participative et création de moments/lieux de partage et de débat, amélioration de la visibilité et de l'image du Parc, développement du tourisme responsable, possibilités de développement durable (prise en compte de la dimension sociale et environnementale : respect de la diversité culturelle, de la créativité humaine, de la biodiversité, sauvegarde des connaissances de la nature et des savoir-faire ancestraux pour des comportements responsables, etc...).

Quelle a été la méthodologie utilisée pour la première phase de recherche et d'enquête ?

Le projet a démarré en mars 2016 avec une **réunion publique de lancement** qui a rassemblé une trentaine de personnes habitantes du massif, intéressées par le sujet et toutes de profils variés : élus, anciens élus, membres d'association, enseignants, professionnels, restaurateurs, actifs ou retraités. Elle a en outre permis de présenter la notion de PCI et le projet d'inventaire aux habitants, et de les encourager à y participer. Le projet a été mis en avant comme un espace d'expression et de construction partagée d'un patrimoine, comme un outil à disposition des habitants pour faire valoir leurs droits culturels. Une partie de la réunion a été consacrée à un temps de débat avec les participants afin de soulever leurs interrogations et suggestions.

Le projet s'est poursuivi par la **recherche de sources historiques et bibliographiques**. La personne en stage s'est notamment rendue aux archives départementales de Savoie et Haute-Savoie ainsi qu'au Musée Savoisien afin de consulter des documents et ouvrages susceptibles d'apporter des informations nouvelles sur l'alimentation et la cuisine dans le massif des Bauges. Ces recherches, accompagnées de lectures diverses, ont permis de dresser une bibliographie propre au projet « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires ». Enfin, des **recherches de sources audiovisuelles** telles que des photographies, des films ou des fonds sonores, ont été réalisées : visionnage de films sélectionnés par la Cinémathèque des Pays de Savoie et de l'Ain, écoute d'interviews réalisés par Radio Alto, collecte de photographies aux archives et sur le terrain, etc...

La période d'**enquête sur le terrain** fut la plus importante, tant en termes de temps consacré que de données récoltées. Pour préparer le terrain, il a fallu tout d'abord identifier des **personnes-ressources** susceptibles de témoigner de savoirs et savoir-faire alimentaires particuliers, puis prendre contact avec eux afin de les rencontrer. Plus des trois quarts des personnes interrogées étaient des retraités originaires du massif ou de ses alentours. Ce profil de personnes correspond généralement à celui des « praticiens », des « détenteurs des savoirs et pratiques ». De plus, ce sont les personnes qui étaient le plus souvent recommandées par d'autres personnes-ressources, parfois même à plusieurs reprises, et sont apparus comme ceux à interroger en priorité.

En tout, 87 personnes ont été interrogées pour un total de 30 entretiens sur l'ensemble des secteurs du Parc : 6 **entretiens individuels** (une personne interrogée), 20 **entretiens collectifs** (maximum quatre personnes interrogées), 3 **tables-rondes** qui réunissent entre cinq et dix personnes d'une ou plusieurs communes voisines, et une **journée-observation** (lors d'un repas avec l'association Les Fascines à Curienne). L'idéal semble être l'entretien avec deux ou trois personnes-ressources qui se connaissent déjà. Elles peuvent être amies, voisines, ou membres d'une même famille, comme une mère et sa fille, ou un mari et sa femme. Cela permet de créer une athmosphère conviviale et de raviver plus facilement les souvenirs. L'entretien individuel reste cependant très intéressant, notamment avec des personnes qui possèdent un grand savoir et qui ont l'habitude de témoigner.

Les enquêtes de terrain ont été facilitées par des « **médiateurs** » dans chaque secteur du Parc. Les médiateurs sont ceux qui font l'intermédiaire entre l'enquêteur et le témoin. Ils aident à l'identification de personnes-ressources et à la prise de contact avec elles. Ils peuvent organiser des réunions et participer à des entretiens, notamment avec leurs proches afin qu'ils se sentent plus à l'aise pour livrer leurs savoirs. Les médiateurs ont permis l'organisation de tables-rondes et d'entretiens collectifs sur leur secteur géographique. Ils peuvent aussi, s'ils le souhaitent, réaliser eux-mêmes des enquêtes. L'objectif à terme est de démultiplier les échanges, de mobiliser le plus de personnes possible autour du projet, et de développer cette dimension participative des enquêtes de terrain (possibilité de mise à disposition d'une malette du « bon enquêteur » par le Parc).

Chaque secteur ou réseau de personnes, selon leurs vocations, pourra **choisir des « éléments » du patrimoine alimentaire** à identifier et à décrire (recettes et pratiques de cuisine, connaissances des

produits, savoir-conserver...) ainsi que leur contexte (un moulin, un pressoir, une cave, une fruitière...). Chaque « élément » fera l'objet d'une **documentation participative**, articulant récits, photos, enregistrements sonores, vidéos, et valorisant aussi d'autres recherches effectuées.

Enfin, le Parc a œuvré à la **communication** autour du projet : articles (infolettre du Parc, journal L'Echo du Parc, Vivre en Bauges, interview Radio Alto, interview France Bleu, posts Facebook, etc...).

Quels sont les résultats principaux de la phase de recherche et d'enquête ?

Dans le cadre des enquêtes menées sur le terrain, nous avons noté une **large participation des habitants**. Si les personnes qui ont été interrogées sont pour l'essentiel des habitants originaires du massif, et pour la majorité retraitées, certains témoins mais surtout des « médiateurs », impliqués dans l'organisation et le déroulement de la phase d'enquête, présentent des profils variés : néo-baujus, jeunes, professionnels, élus, membres d'association, etc... La participation des habitants représente un enjeu majeur. Plus l'inventaire sera participatif, plus il sera facile de valoriser par la suite les éléments inventoriés.

Le projet joue ainsi un **rôle social** très important. Il permet de toucher la population originaire du massif, plutôt « praticienne », « détentrice des savoirs » et plus encline à raconter le vécu local et à décrire des savoirs ou savoir-faire particuliers. Mais il implique également les néo-baujus qui, même s'ils ne sont pas toujours « praticiens », peuvent contribuer en tant que médiateurs. Le projet participe ainsi à la **création de liens** entre les habitants et acteurs du territoire, et peut contribuer au développement de **nouvelles réflexions et initiatives** (sociales, économiques, culturelles, etc...) **pour l'avenir du territoire**.

Les entretiens sur le terrain ont permis d'identifier **une soixantaine d'éléments** du patrimoine immatériel alimentaire présentés dans le tableau ci-dessous. Il est important de noter que l'inventaire ne doit pas écarter **les savoirs et les pratiques « oubliés »** qui ne sont plus d'actualité ou qui ne sont plus « transmis », tels par exemple les techniques anciennes de conservation disparues après l'avènement du réfrigérateur et du congélateur. Si la pratique ou le savoir est encore présent dans la mémoire et dans l'oralité, cela signifie qu'il peut encore être sauvegardé et réactualisé, et mérite sa place dans l'inventaire.

Le document comporte aussi le « Tableau des savoirs et pratiques inventoriés » (cf ci-dessous dans chapitre 2).

CHAPITRE 2 – Terrain et identification des savoirs et pratiques alimentaires et culinaires

Au fil des enquêtes orales et des rencontres de terrains, une impressionnante culture alimentaire se raconte, dévoilant la persistance dans le vécu local des savoirs de la polyculture et de l'autoproduction familiale, stratégie fondamentale de survie aux longs hivers d'un temps pas si lointain, toujours très présent dans l'imaginaire local de ce pays de montagne et revenu d'actualité dans le contexte de crise économique des années 2010. Nombre d'ouvrages historiques brossent le portrait d'un pays agropastoral fortement marqué, depuis le Moyen Âge, par l'œuvre de la spécialisation pastorale portée par l'action conjointe des ordres monastiques et des communautés rurales[22]. Des ouvrages de l'abbé Gex, des contributions éclairantes contenues dans l'ouvrage « Les Bauges, entre Lacs et Isère », comme des récits collectés lors des enquêtes, émerge un jeu de miroir entre l'identité forte de 14 communes du Cœur de Bauges et les autres secteurs du Parc du Massif des bauges, dont l'histoire administrative commence avec l'institution du Parc Naturel Régional en 1995.

La mise en ordre de données qui émergent du travail en cours **d'identification participative** se révèle un véritable défi. Si un bon nombre de travaux de recherche sur des thèmes tels que la mobilité des populations alpines et des Bauges en particulier (Marianne Palisse, 2000), la forte culture pastorale entrée en résistance et contribuant à la construction d'une identité locale avec l'AOP Tome de Bauges (Sylvie Cattin, 1992-1993 ; François Portet, 2014), ou le patrimoine culturel immatériel comme une nouvelle possibilité de raconter le patrimoine rural en tant qu'objet de valorisation culturelle (Claire Dalfosse, François Portet), aucun travail de recherche n'avait jusqu'à présent donné la parole aux habitants et producteurs du Massif des Bauges pour **penser la valeur patrimoniale de l'alimentation locale**, dans une vision qui puisse dévoiler à la fois la profondeur des expériences historiques et l'adaptation permanente au changement, avec une attention forte aux fonctions sociales du processus de *patrimonialisation* et aux paysages comme organismes vivants, dont l'évolution est en lien étroit avec les pratiques, les mentalités, les modes de vie et les valeurs.

La réflexion en cours au niveau international, dans le cadre du projet Alpfoodway, se révèle stratégique pour opérer des choix et donner à voir ce patrimoine vivant en faisant justice à la fois de sa variété et de son intégration dans des contextes environnementaux et socio-économiques larges, dans une approche intégrée, consciente de la constante évolution de pratiques. Donner à voir le **tissu relationnel** entre les savoirs de la nature et les pratiques et savoirs alimentaires et culinaires, cœur de la nutrition familiale dans un pays de montagne où il fallait vivre et survivre aux longs hivers de neige, signifie donner à voir et à entendre les préoccupations et parfois les angoisses locales face aux changements, à la perte de certains savoirs considérés comme un précieux héritage faisant partie à la fois de la mémoire de chaque individu et d'une *communauté de savoirs et de pratiques*.

D'autre part, par rapport à l'ambiance de « fin du monde » relevé lors d'un terrain ethnologique à La Compôte-en-Bauges (dans ce pays défini par la littérature comme « pieuvre pastorale des Bauges »), dans les années 2000, au moment où la vie agropastorale semblait vouée au déclin inexorable, nous remarquons *ici et maintenant* **une forte évolution de la vie associative** locale, un retour des jeunes vers les métiers de la montagne, une plus grande conscience de la valeur contemporaine des traditions locales, un contexte social qui semble pouvoir ancrer localement le travail de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, dans l'esprit de la Convention.

22 *Les Bauges, entre lacs et Isère*. Société Savoisienne d'Histoire et Archéologie, oeuvre citée.

Lors du stage de Maïté Loyrion, et suite aux retranscriptions d'une partie des entretiens enregistrés dans les différents secteurs du massif en 2016, un tableau synoptique contribue à identifier une première liste d'« éléments » de la culture alimentaire du Massif des Bauges (cf ci-dessous).

Ce tableau ouvre des pistes de réflexion et d'interprétation. Il en ressort, au niveau du système de la population native, la forte présence de la montagne et des traditions d'alpage comme *paysage* dominant les conversations, témoignant d'une mémoire longue mais aussi d'une grande variété de pratiques vivantes toujours d'actualité, en lien avec l'univers agropastorale. Des pratiques *profondément contemporaines* de chasse et de cueillette, où le sauvage et le domestique se croisent et se mêlent au quotidien. La forte présence du calendrier festif et rituel dans un pays marqué par les saisons et un important apparat de rituels liés aux Saints Patrons et au calendrier catholique : la Saint-Jean, la mi-Août, la Toussaint, le Carnaval, la Sainte-Agathe, le Carême et le Cycle Pascal, les fêtes de Noël…

On note la présence très importante, dans la parole des gens, de diverses générations de connaissances et pratiques liées à des écosystèmes que l'on considère *en danger de disparition*, comme les vergers, les vignes familiales, les cultures céréalières (fabrication de farines), les anciennes variétés de fruits et légumes, les lieux de cueillette. Malgré la transformation des styles de vie, nous sommes impressionnées par la persistance de ces mêmes pratiques au niveau de la transmission orale, des visions partagées mais aussi, bien souvent, des pratiques quotidiennes et festives. Pour ne donner qu'un exemple éloquent, si la fabrication du pain dans les fours à pain des villages est une pratique disparue du quotidien des gens et considérée aujourd'hui comme un puissant symbole d'une vie communautaire d'entraide et de solidarité villageoise, nous en retrouvons des traces puissantes dans l'imaginaire de quasiment tous les villages du massif. Et surtout, nous remarquons que cette pratique communautaire revient d'actualité dans certains hameaux grâce à des groupes d'habitants et des associations locales, dans un contexte festif qui rappelle ce passage « de l'utilité au rituel » étudié par Marcel Maget à Villard d'Arène[23].

Si en 2016, le travail a été concentré sur une collecte large de mémoires et témoignages d'anciens, car il nous en semblait être la priorité, **en 2017, avec la mise en place du projet Alpfoodway, le travail s'oriente vers les terrains contemporains** : certaines productions locales à fort impact socioculturel comme les savoir-faire fromagers et la Tome de Bauges AOP, les savoir-faire artisanaux comme la fabrication des rissoles, les pratiques largement partagées comme l'utilisation des fours à bois des villages pour la fabrication communautaire ou familiale du pain et autres spécialités, les jardins potagers mais aussi les secrets de cueillette sont identifiés comme de véritables enjeux sociaux, au sens que la persistance et la transmission de ces pratiques sociales sont directement liées au « sens d'identité et de continuité » des communautés locales.

Un travail de photographie et de documentation audiovisuelle s'est mis en place en 2017. Le travail en cours va bénéficier d'une longue durée, sur les quatre saisons, et se poursuivra sur l'année 2018.

Suite à une période de terrain ethnographique, de documentation photographique, en août 2017, et à une réunion de travail internationale en Suisse, en septembre 2017, où l'équipe du projet AlpFoodway a participé à un atelier de formation sur les inventaires participatifs du PCI, la décision a été prise de travailler sur des **thématiques larges**, ce qui permettra de reconnaître les **grands thèmes ouverts** en montrant les connexions entre les éléments, les communautés, les territoires, tout en évitant de multiplier à l'infini des éléments singuliers décontextualisés.

D'autre part, cette approche permet aussi de construire des ponts, d'identifier et reconnaitre **les**

23 Marcel Maget, 1989, *Le pain anniversaire à Villard d'Arène en Oisans*, Paris, Editions des archives contemporains, Paris.

traits qui unissent différents pays, qui partagent une **culture alpine transfrontalière**[24]. En même temps, si ces grands contextes de pratiques liés aux contraintes et caractères originaux de l'environnement montagnard unissent et relient les communautés alpines des divers pays de l'Arc Alpin, l'inventaire fera ressortir certains **plats particuliers** à forte valeur sociale et affective, comme la rissole des Bauges ou le farçon, **« plat de fête »,** témoignant de la grande créativité et du raffinement de ces cultures alpines en mouvement[25] ; la préparation très diversifiée selon les saisons et les occasions de certains **plats du quotidien**, comme la soupe (omniprésente dans l'alimentation traditionnelle dans le Massif des Bauges) ou la conservation en bocaux des légumes de saisons ; les **préparations** liées aux **activités de cueillette**, domaine secret de tant de montagnards ; mais aussi de productions locales de plantes arômatiques et médicinales ; ou encore les pratiques et rituels autour des fours à pain. Enfin, une attention particulière sera portée à la **culture fromagère** propre aux Bauges, avec la Tome des Bauges qui domine l'histoire des producteurs, des fruitières coopératives, des productions locales mais aussi et surtout l'histoire des alpages et du quotidien des familles en Bauges.

Il est à noter que chaque **grand thème** de l'inventaire correspond à la fois à des **pratiques traditionnelles**, largement partagées et dont le corpus de connaissances reste en partie secret et invisible aux yeux du « grand public », et à la fois à des **productions contemporaines** de celles que l'on peut définir comme les **activités artisanales** du Massif des Bauges portées par des entreprises et définissant différents circuits de marché : la rissole de Sévérine Châtelain vendue sur les marchés locaux ; les pains de la boulangerie Le Pain des Bauges à Ecole-en-Bauges vendus dans les circuits courts mais aussi au sein d'un circuit de vente national ; la Tome de Bauges qui avec son AOP fait partie des fromages labellisés dont les petites productions locales ou la vente à la ferme définissent une grande variété de pratiques de marché ; ou encore les petites entreprises de PAM (Plantes Aromatiques et Médicinales), qui puisent souvent leurs savoirs et pratiques en dehors du territoire du Massif des Bauges, tout en favorisant une importante sensibilisation et une connaissance des pratiques traditionnelles, un lien qui pourra être renforcé.

Ces activités économiques constituent un patrimoine fondamental d'activités à favoriser et à renforcer pour assurer au pays la transmission des savoirs et pratiques locales, que l'on peut considérer comme un écosystème vivant, fondamental pour le développement durable du massif. Chaque élément, chaque grand thème identifié, définit un **corpus de connaissances et de pratiques** ancrées dans la mémoire longue du massif et dans son histoire, ce qui le rattache à une identité et des modes de vie particuliers, liés à la montagne en générale, au Massif des Bauges dans son ensemble et à chaque territoire en particulier.

Le pain, par exemple, ou mieux, le grand rituel communautaire de la cuisson dans le four à pain du village, *faire au four* comme on dit dans le massif, c'est un ensemble complexe de savoirs, connaissances, fonctions, pratiques : c'est une culture céréalière d'anciennes (et nouvelles) variétés, une mémoire du goût et des traditions orales ; ce sont des mémoires paysagères des champs de céréales cultivés autour des villages ; c'est la forêt voisine où l'on ramassait les fagots pour allumer le four, et qui unissait dans le travail les hommes et les femmes ; ce sont les familles du village qui souvent marquaient de leur symbole les boules de pâte à pain prêtes à être enfournées. *Faire au four*, ce n'est pas simplement faire cuire du pain. Il existe bien d'autres dimensions : bien d'autres préparations qui, le jour du pain, été cuites, profitant ainsi de la chaleur du four ; des savoir-faire liés au bois, au feu, à la farine, à l'eau, etc… ; l'occasion d'un repas en commun. Aujourd'hui, dans ces rituels contemporains, émergent et sont ainsi réactualisés des formes de sociabilité entre voisins, des connaissances et expériences partagées entre les générations, des mots échangés en patois, des souvenirs partagés au niveau local, des boulangers professionnels à la recherche d'anciennes variétés de céréales.

---

24 Cole, J.W., Wolf, E.R., 1994, (edizione originale, *The hidden fronter* 1974) *La frontiera nascosta : ecologia e etnicità tra Trentino e Sudtirolo*, la Nuova Italia Scientifica, Firenze.

25 Je pense ici aux travaux scientifiques démontrant l'ouverture de la montagne comme lieu de mobilités permanentes suivant les courtes et longues distances (migrations saisonnières, mobilités pastorales), aux travaux d'anthropologie alpine et à l'exposition "la montagne en mouvement" au Fort de Vinadio, en Italie.

La relation entre pratiques sociales quotidiennes ou festives, marché, produits, systèmes de labellisation et marketing, paraît être alors un enjeu majeur du projet. Comment, en effet, répondre aux défis d'un **développement durable** du territoire, dans le respect de pratiques coutumières, de principes d'éthique, sans raccorder notre travail d'identification participative aux questions du droit de propriété intellectuelle ? Comment travailler sur les confins entre le produit local et les valeurs sociales attribuées par des pratiques et des valeurs qui transcendent le produit pour le situer dans un système complexe de relations sociales et symboliques ?

Avant de présenter une **identification des thèmes et de rédaction des 5 premières fiches d'inventaire,** nous allons nous concentrer sur les axes transversaux de l'inventaire, en cours de définition au sein du projet Alpfoodway. Cette réflexion, fruit d'un **travail collectif** d'identification qui a eu lieu au sein du **Parc du Massif des Bauges en juin 2017**, a été synthétisée dans un « tableau de valeurs ».

Ce tableau doit être compris comme un effort de mise en lumière de grands axes thématiques que nous pouvons reconnaître comme un système de valeurs vivant, faisant ressortir avec une grande force, l'analyse des témoignages oraux et des enquêtes de terrain.

Les points essentiels de la réflexion, qui émerge de ces deux années de travail de terrain dans le Massif des Bauges, enrichie des réflexions partagées à l'échelle alpine, sont les suivants :

- La considération de **traditions et de patrimoines culturels immatériels en milieu alpin** comme le résultat d'un processus de sélection d'expériences, incluant une innovation permanente, une adaptabilité au changement, et des capacités de compromis au cours de l'histoire.

- La relation forte entre **biodiversité et traditions et savoirs locaux** en mouvement, comme réponse adaptée aux contraintes du milieu naturel et aux spécificités des sociétés de montagne. La complexité des connaissances et savoir-faire caractérise une société qui échappe aux logiques de la spécialisation des compétences. *Savoir tout faire* reste une valeur centrale dans la gestion des ressources en montagne.

- Les **biens communs, les systèmes d'entraide, les corvées, les formes d'organisation collective** constitue le patrimoine des "communautés alpines"[26]. Si ces systèmes collectifs ne sont plus d'actualité dans les contextes socio-économiques actuels, ils sont fortement présents au niveau des valeurs et se traduisent en initiatives concrètes au niveau local. Le cas des fours à pain restaurés et utilisés pour des moments de sociabilité et festifs, et les multiples initiatives associatives dans différents domaines, le prouvent (voire les indications sur les mesures de sauvegarde intégrées dans les fiches).

- Le **paysage normatif et le contexte administratif** (legal framework) et son impact sur la persistance ou la perte des savoirs et pratiques locales. Les normes (nationales ou européennes) et leurs impacts négatifs ou positifs sur les possibilités concrètes de transmission du PCI.

- L'importance de la **dimension éthique**, le respect des pratiques coutumières et la possible relation entre inventaire du PCI et développement durable du massif (la durabilité non seulement économique mais aussi sociale et culturelle). Voire le chapitre VI des Directives Opérationnelles de la Convention et les 12 principes d'éthique (chapitre 1).

26 Viazzo, P., 1990, *Comunità Alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, ed. il Mulino, Bologna; En particulier, l'analyse sur la "comunità corporata chiusa" et sa résistance au niveau des structures idéologiques des communautés alpines.

- Le lien fort entre les **questions de propriété intelectuelle et le PCI**. L'importance de connaître les outils à disposition des communautés culturelles/de pratiques pour faire valoir un « droit au patrimoine ». Les appellations d'origine, les indications géographiques et tout autre instrument de reconnaissance et de labellisation des produits peuvent être considérés comme des moyens de sauvegarde du PCI. À cet égard, dans le Coeur des Bauges, l'histoire et l'évolution de l'AOC/AOP Tome de Bauges apparaît comme exemplaire et mérite des approfondissements, prévus dans le cadre du projet européen Alpfoodway.

- Le lien fort entre la **culture de l'autoproduction et de l'autarcie** (« on produisait tout, on n'achetait rien ») et la **culture de l'échange et du mouvement permanent** qui caractérise les communautés alpines à plusieurs niveaux.

- Le passage **« de l'utilité au rituel »** (Marcel Maget) comme trait commun de l'évolution des sociétés alpines. Ce passage nous permet de souligner l'importance du lien entre pratiques de **production**, pratiques de **consommation** et **dimension symbolique**.

- Le lien fort entre savoirs et pratiques de l'**alimentation, *savoirs de la nature et de l'univers* et paysages productifs**.

Tableau des valeurs AlpFoodway (version datée de septembre 2017)

Dans le cadre du projet *AlpFoodway*, un *tableau de valeurs*, a été proposé comme un outil de réflexion partagée par la Région Lombardie, à la réunion de lancement du projet européen en avril 2017, à Marseille. Ce tableau a été retravaillé en Bauges, en juin 2017, et diffusé dans la version que nous présentons ici en **Suisse, Val Polschiavo, en septembre 2017.**

HISTORICAL, ANTHROPOLOGICAL CONTEXT (Sources: P. Viazzo; A.Salsa; M.Maget; etc...)	TRADITIONAL ALPIN VALUES	CONTEMPORARY VALUES	EXEMPLES OF PRACTICES/ PRODUCTS/ SERVICES	RESEARCH AREAS	NOTES
Without **common goods** there would be no alpine culture. The common use of goods has medieval origin and is not private nor public, but it responds to a logic linked to an economy of self-consumption: they could not afford to disrupt the natural capital that in the Alpine area is poor so a balance between natural capital and community interest has been sought. The common use of goods is inalienable, indivisible. Community rules referring to "vicinie", ecc., low Middle Ages 1000 to 1100 customary law, strong ethical and social value Land Associations are founded by municipalities for the return to landscaping. It is not autarchy as it involves **exchanges** between territories.	Common Use of Goods and Sharing Services	Collaborative Economy and Common Property Management	Community-managed dairy products (système de coopératives) Land Associations Barter systems		
It is born in the Alps with the **corvees: mutual help is not monetizable.** Individual-Society Integration: Community Participation in Public Life.	Mutual aid	Community welfare	e-communities Participatory processes: participation in administrative choices on major land management issues	Corvees	self-government of their own resources local community feeling accompanies the emergence of e-communities dematerialized network relationships
There is a close correlation between **food production and landscape**. Food that loses its reference to the landscaping context becomes alienating food, separate from the environmental context in	Care of the territory and respect for the environment	Quality of cultural landscapes Sustainable and sustainable use of natural resources	Sustainable cultural tourism/ecosystem services and landscaping	Terraced Landscapes Construction of drywalls High altitude pastures Forest care	Redraw the territory on eco-historical profiles and vocations that reproduce old aggregations

which it is determined and formed. Care and work have transformed wild natural environments into family areas. **The quality of the landscape is the daughter of the cure**. The agricultural and zootechnical economic impetus, which is the basis of the birth of a complex social organization of high lands, is at the origin of that occupation of the land that has translated into the construction of the cultural landscape. Alpine cultural landscapes are the uninterrupted effort of those who daily need to monitor the territory for a life-long life that becomes common and shared practice.					
Tradition geared to innovation: tradition as a successful innovation as a **result of a selection**. Tradition carries the result of a **selective process of experience**. To leverage the bearers of traditional values: urgent ethnography. Participant observation dialogues with the elderly people.	**Intergenerational transmission** of knowledge and practices	Intercultural **dialogue**	Specialized training services New agricultural enterprises Areas of **natural and cultural valorisation** : parks and ecomuseums	Food production and preservation techniques Artifacts maintenance techniques The phenomenon of "neoruralismo" - **"New peasants"** Family Transmission and Vocational Training Processes	Alpine territory can now be a research lab to revive the idea of a living space between peoples with differentiated linguistic identities that the Alps make contiguous and communicative
Provocation with contemporary values.	Sobriety and parsimony	**Critical Consumption** /Zero waste	Bulk food distribution services Producer consortia	Consumer Styles Culture of reuse also in the family Food preservation techniques	
Production and proximity consumption are not exclusive conditions. (Es. salt circulation). The value of proximity comes from the medieval tradition not the Roman one (extralocal model).	Production and consumption of proximity	**Short chain** / kmo	Investment in **quality products** Refreshment stations (es. ex masi, crotti, ecc.) Producer consortia Agricultural Markets	Food production and consumption techniques Markets	

High mobility of Alpine people (professional transmigration) promotes exchanges. The Alps as an open space in opposition to contemporary orientation towards closure (post national states). The Alps civilization absorbed and assimilated new elements (knowledge and belief) to hybridize to enrich and integrate the traditional elements of material and immaterial culture.	Culture of **exchange and mobility** of goods, people and knowledge	Cultural nomadism, innovation, contamination	New productions, contaminants in food preparation	Biodiversity / Ethnodiversity: migration of products and knowledge Long-distance sheep transhumance and wandering pasture (valli prealpine - seriana, scalve, valtellina, valchiavenna) Bovine breeding on short distances/local cattle transhumance	
Adaptive ability: High-altitude resorts were rewarded with concessions of freedom of dissolution, self-government, freedom cards. Alpine territory reacts to homologation: biodiversity / variability of microclimate / verses: differentiated universes. Wealth of knowledge and skills: mountain peasant knows how to do everything. In opposition to the modern concept of specialization. The restricted areas of the mountains do not allow the use of invasive technologies and intensive farming practices that make alpine products competitive on the market. Definition of Hertz: "In the Alps, there is home to a wonderful culture container shaped by adaptation to environmental challenges"	Ability to adapt to the environmental context and the seasonal cycle (altimetric, climatic, territorial variables Attitude to multifunctional skills	Resilience / Adaptation to Climate Change Necessity of multifunnctional skills	Quality products (quality added value of alpine farming with landscape safeguarding, social and environmental monitoring)	Slopes culture Seasonal production "Heroic Viticulture"	
In the domestication **process of the world sacred production** and the adoption of magical-religious practices occupy a strategic position in attributing a sense to the territory	Spirituality and rituality Symbolic values	Spiritual and cultural dimension	Symbolic and identity investmen	Rituality linked to the agrarian cycle Home rituality and social habits Surveys on the figure of the "wild man"	"Wild man" is an emblematic figure acting on the margins of the community and symbolizing fundamental social functions, first of all the presiding of wild nature in relation to anthropization,

					he is a cultural mediator between two realities in apparent conflict. Danger: transforming "myths" into folk stereotypes (for the consumption by tourists)

Le « tableau de valeurs » focalise un certain nombre de correspondances et de transformations majeures des sociétés rurales et alpines en particulier et ses évolutions dans le contexte contemporain. Nous retrouverons certains de ces axes thématiques dans nos sources, notamment dans les « paysages narratifs »[27] qui ressortent des entretiens analysés.

Le **tableau des savoirs et pratiques inventoriés** qui suit est le résultat de l'analyse des 24 premiers entretiens retranscrits et présentés en annexes, menés, analysés et intégralement retranscrits par l'équipe de travail et par Maïté Loyrion en 2016/2017.

Des mots clé sont soulignés en gras afin de visualiser le lien entre chaque pratique et son **contexte paysager/social** de référence.

27 Un concept formulé et utilisé dans le cadre du projet www.narrandofiesole.it

Tableau des savoirs et pratiques inventoriés

Savoirs et pratiques liés à/aux :	Détails/exemples	Lieux principaux
1. Les pratiques et habitudes alimentaires en général		
L'alimentation d'alpage/de montagne	La polente, le fromage, le petit-lait, etc...	Tout le massif
L'alimentation des animaux	La « pela », l'avoine, l'orge, etc.	Tout le massif
L'alimentation des fêtes, des occasions	Exemples d'occasions : la chèvre salée de la Foire de Lescheraines, la « vogue » de la Foire Saint-Michel des Déserts, Noël, l'agneau ou le cabri aux morilles à Pâques, etc. Exemples de mets : œufs à la neige, bouchées à la reine, agneau, volaille (dinde, canard...), veau, rissoles, bûche, gratin de cardons, chèvre salée.	Tout le massif
L'alimentation des travaux paysans : les paniers casse-croûte	Soupe, morceau de lard, vin ou cidre, pain, tomme, saucisson, etc.	Tout le massif
L'alimentation quotidienne, dans le cycle des saisons	Les soupes. La pomme de terre (en gratins, en « robe des champs », en purée, en salade, farcie, avec de la confiture ou des fruits, pommes de terre fricassées ou « fricachade »). La polente (en plat, à la barre, en soupe). La salade, les pâtes, la polente, les gratins, etc.	Tout le massif
2. Les savoirs et savoir-faire liés à la conservation et à la transformation		
La conservation et la transformation de la viande, des œufs	Saloir, fumage, faisandage, bocaux, etc.	Tout le massif
La conservation et la transformation des fruits du verger	Les poires ruclions, les poires fer cuites au four, les tartes aux fruits (pommes, poires, prunes), les poires au vin, les cerises à l'eau-de-vie, sirops (framboises, groseilles, mûres), compotes, fraises au vin. Savoirs liés aux variétés locales.	Tout le massif
La conservation et la transformation des légumes du potager	Légumes : haricots, blettes, cardons, choux, poireaux, céleris, scorsonères, salsifis, carottes, petits pois, pois gourmands, raves, courges, etc... Conservation : à la cave, en bocaux, séchage (haricots, oignons, pommes), enterrement sous terre, etc. Cuisine en gratins, en soupes Épinards, feuilles de betteraves, oseille préparés en épinards.	Tout le massif
La transformation des noix	Les gromailles, l'huile de noix, le vin-de-noix, l'eau-de-noix, etc...	Albanais, Faverges et Laudon, Cœur des Bauges, Haute Combe
La transformation et l'utilisation des céréales	Le blé, le seigle, l'orge, les moulins.	Tout le massif
3. Les savoirs et pratiques alimentaires spécifiques		
L'alambic, et la fabrication/utilisation de la gnôle et des	Gnôle de pommes, poires, prunes, cidre, etc. Liqueurs de cassis, de framboises, verveine, d'arquebuse, génépi, sapinette, mauve, ténési, sauge, gentiane, prunelles, etc.	Tout le massif

liqueurs	Pratiques liées au passage de l'alambic : cuisson des saucisses et des pommes de terre à la vapeur au marc.	
L'apiculture et le miel	Les ruchers, l'utilisation du miel dans l'alimentation (ex : avec les pommes de terre, sur des tartines).	Saint-Pierre-d'Albigny, Doussard, La Thuile
La chasse et la cuisine du gibier	Le lapin, le renard, le blaireau, les pigeons, etc.	Tout le massif
La cuisine de la viande de ferme (autres que le cochon)	Le lapin, les volailles (poule, dinde, oie, poulet), le veau, la vache, les terrines, pâtés et rillettes.	Tout le massif
La cuisine des châtaignes	Avec du lait, de la salade, Châtaignes « bersolées » (rissolées). Gratin de choux et de châtaignes. Gratin de raves et de châtaignes.	Tout le massif
La fabrication du jus de pommes et du cidre	Râpage des pommes et des poires, puis passage aux pressoirs, puis fermentation.	Albanais, Doucy, Faverges et Laudon, Cœur des Bauges, Plateau de la Leysse, Haute Combe
La fabrication et la conservation du pain, les fours à pain, les boulangers	Le pétrissage de la pâte, la cuisson du pain, la fabrication des paillas et des benons.	Tout le massif
La fabrication et la cuisine des pâtes	Pâtes « à la savoyarde », en soupe, « taillerins », « fidés », « nouilles »...	Tout le massif
La pêche et la cuisine des poissons	La morue, la truite, les écrevisses, la fera, etc. Le vendredi sans viande. La truite aux amandes (Saint-Pierre-d'Albigny).	Tout le massif
La tomme et le fromage au marc	Conservation du fromage dans le marc de pommes ou de raisins.	Gruffy, La Thuile, Saint-Pierre-d'Albigny
La tuade et la transformation du cochon	Les diots, les diots de choux, les pormoniers, la fricassée ou « fricachacoffe » ou « fricacha » (« ripo », gorge, poumon, joues), le boudin, les jambons (salés et séchés, fumés), les roulettes de poitrine, le fromage de tête, les pâtés, le saucisson, la « monette », les grattons, les « diandgioules », etc...	Tout le massif
La vigne et le vin	Également : vin de noix, vin de pêche, vin d'orange, vin rouge sucré, vin de camomille, vin de sureau, etc...	Combe de Savoie, Plateau de la Leysse, Faverges et Laudon
Les activités de cueillettes	Plantes sauvages : orties, ramponnets, cressons, pissenlits, ail des ours, menthe, safran, oseille. Champignons : rosés des prés, saint-george, morilles, chanterelles, craterelles, bolets, trompettes de la mort. Fruits de la forêt : framboises, mûres, fraises des bois, noisettes...	Tout le massif
Les fromages et les fruitières	Gruyère ou « fromage », Tome des Bauges, Emmental, tomme de chèvre, fromage blanc, Chevrotin, vacherin, Reblochon etc...	Tout le massif
Les huiles (autres que l'huile de noix) et autres matières	Huile de sorgho, huile de cameline, huile d'œillette, saindoux, beurre, le beurre cuit et la « crasse ».	Tout le massif

grasses		
Les plantes aromatiques et médicinales	Sauvages et domestiques : orties, ramponnets, cressons, pissenlits, ail des ours, safran, oseille, etc... Les tisanes : tilleul, menthe, verveine.	Tout le massif
Les plats et recettes liés au tourisme hivernal	La tartiflette, la matouille, etc...	Tout le massif
Les soupes	Soupe aux légumes, soupe au pain ou « panade » ou « borasson », soupe à la polente, soupe aux gruaux, soupe à l'oignon, soupe au lard, soupe à la branlette, soupe aux choux, soupe aux haricots, soupe de fèves, « sope à la borbe » ou mitonnée, soupe de calotins, soupe à l'ortie, soupe aux calots, etc...	Tout le massif
4. Les recettes et produits spécifiques		
La « precha »	Sorte de confiture sucrée très cuite à base de cidre et de légumes/fruits.	Bellecombe-en-Bauges
La « quétaze »	Reste de pâte à pain cuit au four, nature ou garnie.	Sainte-Reine, La Thuile
La chèvre (à boire)	« Bidoillon » ou « vin de pro biosson de creula ».	Albanais, Faverges et Laudon, Haute Combe
La chèvre salée	Spécialité de la foire de Lescheraines.	Cœur des Bauges, Lescheraines (foire), Albanais
La main de Sainte-Agathe	Brioche ou gâteau en forme de main ou de sein. Les femmes se réunissent et la mangent lors de la Sainte-Agathe.	Saint-Pierre-d'Albigny
La tarte à la crème pâtissière	Différents noms : - Tarte au « comé » à Sainte-Reine. - Farcha à Saint-Pierre-d'Albigny et à Ecole. - Autre nom de la crème pâtissière : la « baboule » à Arith.	Cœur des Bauges, La Thuile, Saint-Pierre-d'Albigny,
La tomme blanche	On la mangeait en entrée avec des patates parfois sucrées. Spécialité de la fête d'automne à Gruffy, la R'Vola.	Gruffy, Bellecombe-en-Bauges, Lathuile, Entrevernes
Le farçon	Plat à base de pommes de terre sucrées en purée, souvent accompagné de fruits secs (raisin, pruneaux...).	Cœur des Bauges
Le gâteau de Savoie	Gâteau très aérien obtenu par l'incorporation délicate de blancs montés qui donnent ce côté moelleux, accompagné d'un zeste d'agrumes (citron) pour relever le goût. Il est très courant dans toute la Savoie.	Tout le massif
Le gratin de cardons	Plat de fête, notamment de Noël.	Tout le massif
Le gratin de pommes	Gratin de pommes (fruits).	Sainte-Reine
Le pain au safran	La « vogue » de la foire Saint-Michel aux Déserts. Les fêtes patronales.	Saint-Offenge, Les Déserts
Le petit salé / le salé / la potée / le jambonneau en potée	Morceau de cochon salé préparé comme un pot-au-feu.	Saint-Offenge, Ecole, Bellecombe-en-Bauges, La Thuile

Le pot-au-feu	Plat de fête.	Tout le massif
Le saint-genix, les brioches	Certaines fois appelées épognes.	Tout le massif
Le sérac	Fromage maigre fait à base de petit-lait. On pouvait le manger avec des pommes de terre, en plat, préparé avec des herbes, ou séché.	Alpages
Le/la raisiné(e)	Confiture de raisins préparée lors des vendanges.	Saint-Pierre-d'Albigny et Haute Combe
Les beignets (parfois bognettes)	Nature, aux pommes, aux pommes de terre, aux pruneaux, aux fleurs de courgette, etc.. Bognettes à la cuillière.	Tout le massif
Les bugnes	En patois, on les appelle les bognettes.	Tout le massif
Les carrons	Desserts rectangulaires très épais et frits à la poêle, similaires aux bugnes.	Cœur des Bauges
Les crêpers	Genre de bâtons allongés faits de pâte à pain qui a levé et a été roulée. Ils sont cuits au four après la fournée de pain et se mangent avec une salade.	Albanais
Les crêpiaux	Genre de bugnes aplaties moins consistantes et moins généreuses (moins de beurre).	Bellecombe-en-Bauges
Les diots/saucisses de choux	Saucisses à la viande, au lard et aux choux. Recette originaire des Bauges.	Cœur des Bauges + La Thuile, Saint-Offenge, Doussard
Les épognes et les tartes	Épognes : tarte à base de pâte à pain ou pâte à pain améliorée (+ sucre, œufs...). Aux pommes, poires, abricots, prunes, etc...	Tout le massif
Les facemins	Similaire au farcement mais tout de même différent. Dans un moule, on tapisse de lard, puis de feuilles de choux et on rajoute au centre, des rangées de pommes de terre écrasées en purée et des rangées de châtaignes que l'on alterne.	Entrevernes
Les gâteaux des saintes épines	Aussi appelés « prussiens » : gâteaux préparés avec un produit que l'on achetait en pharmacie mais que l'on ne trouve plus aujourd'hui.	Saint-Pierre-d'Albigny
Les gourres (ou goures)	Genre de beignets troués dans les Bauges. Genre de quenelles de pommes de terre dans les secteurs Faverges et Haute Combe.	Cœur des Bauges, Faverges, Haute Combe
Les longuets	Dessert en forme de bâton à base de pâte à pain.	Albanais
Les mate-faims ou matafans	Nature, aux pommes, aux pommes de terre.	Tout le massif
Les pormoniers	Saucisses aux « herbes » (blettes, poireaux, etc...).	Saint-Pierre-d'Albigny, Faverges, Haute Combe
Les ravioules	Genre de croquettes de pommes de terre.	Cœur des Bauges
Les rioutes	Initialement à base de pâte à pain, d'anis et de poivre. Aujourd'hui à base de pâte plutôt briochée et avec moins de poivre.	Albanais, Plateau de la Leysse, Montmélian

Les rissoles	Il existe des variantes très différentes : à la poêle ou au four, à base de pâte feuilletée ou de pâte « à tarte », fourrées aux coings, aux pommes, aux poires, aux figues-pruneaux et même aux pommes de terre. Elles sont très courantes dans toute la Savoie.	Tout le massif
5. Le patrimoine matériel associé aux savoirs et pratiques alimentaires et culinaires		
Les machines, outils et ustensiles de cuisine (artefacts matériels)	Pressoirs (à pommes, à noix, à raisins), grilloirs, gaufriers, cafetières, moulins à café, paniers, paillas, benons, botoillons, argenterie des Bauges, etc…	Tout le massif

Extrait du mémoire de recherche de Maïté Loyrion :

Comme cela est précisé dans le tableau, et conformément à la définition du patrimoine culturel immatériel, il est important de prendre en compte dans l'inventaire les objets matériels associés aux savoirs et savoir-faire immatériels. Dans le cadre de l'alimentation, cela comprend les objets, ustensiles, outils et machines nécessaires à la réalisation d'une recette, à une pratique particulière. Pour la fabrication du cidre, par exemple, la majorité des ménages détenait une râpe à pommes et un pressoir. Pour la conservation des aliments, et notamment de la viande, ils utilisaient des saloirs appelés ***« toupines »*** *et faits de grès. Un autre exemple est celui des* ***« paillas »*** *ou des* ***« benons », corbeilles respectivement faites de paille ou de bois qui servaient à laisser reposer et lever la pâte à pain avant la fournée.*** *Outre ces objets, on peut aussi considérer que la réalisation finale d'une recette ou d'une pratique telle que les carrons, les rissoles, les pormoniers, les diots de choux, le jus de pomme, prêts à être consommés, constitue un élément matériel de ce patrimoine.*

Les thèmes du patrimoine alimentaire, qui sont les suivants, ont été identifiés comme majeurs. Ces grands ensembles de pratiques sont étroitement liés d'un coté à des **paysages productifs** et à des **écosystèmes** (le potager familial ou collectif, l'alpage et les prairies de fauche, les vergers, les champs, la vigne, la forêt, la rivière, le lac, etc…), de l'autre à des **pratiques, des fonctions sociales et des valeurs**. Pour chaque grand thème, plusieurs pratiques particulières mériteront une description approfondie. Par exemple, dans les pratiques alimentaires festives et rituelles, outre la rissole qui domine les récits et l'imaginaire, la « main de Sainte-Agathe » à Saint–Pierre-d'Albigny, le farçon des Bauges, plat du dimanche, les bognettes, les matafans, etc…. mériteront d'être décrits de manière particulière et approfondie.
Une fiche générale pourra donc renvoyer à des descriptions de savoirs et pratiques particuliers.

- ***« L'hiver, il fallait rentrer les légumes à la cave****… Il y avait des bonnes caves dans le temps ! La cave était pleine de patates… L'hiver, on mangeait les légumes d'hiver, le chou, la pomme de terre, la carotte, les haricots secs. Noël, c'était la dinde, le poulet et les cardons. Le cardon c'était sacré. C'était ce qu'ils avaient dans leur jardin ! »*

Vivre avec son jardin. Savoirs et pratiques du jardin potager dans le cycle des saisons. Techniques de culture, conservation, transformation et consommation au quotidien.

- ***« Nous c'était la soupe, les légumes tous les jours****, tous les jours… la soupe à l'ortie c'est au printemps, quand on a rien à mettre dans la soupe, quand on a pas de légume. En hiver, la soupe aux choux… »*

La soupe de saison. Une pratique alimentaire liée au jardin potager : la soupe au quotidien et au fil des saisons.

- ***« Nous, c'est les alpages****. S'il n'y avait pas l'alpage, j'arrête la vache, moi… la tome*

c'est tous les jours… »

Des hommes, des montagnes, des troupeaux et des fromages. Connaissances, savoirs et pratiques liés à la production du lait et des fromages comme patrimoine pastoral.

- ***« Faire au four**. Je me souviens moi, ils faisaient le pain qui partait dans le four, et ce qui restait de la pâte, ils faisaient la quétaze… le four de Pau a été tout rénové… il y en a qui ont décidé de rallumer une fois par mois, et c'est l'occasion d'attirer tous ceux qui veulent faire une farcha derrière ».*

Les journées du four. Savoirs et pratiques liés à la **panification traditionnelle**.

- ***« Au printemps, on va dans les prés** … on ramasse de ces salades de pissenlit ! Mon mari il allait bien au Revard, ils ont vendu des tonnes de framboises. Ils allaient aux framboises… surtout la framboise de montagne, elle est plus parfumée que celle qu'on fait ».*

Aller cueillir, savoir reconnaître et utiliser. Herbes, fruits, fleurs et champignons au fil des saisons.

- ***« Les Carmaniules et les poires Curé…** il y en a devant chez moi, autrefois on se régalait, on la ramassait, on la rangeait dans des cagettes, et on mettait à la cave… la plus marrante c'est la Carmaniule. Il y avait des variétés de chez nous que l'on aimerait bien retrouver… »*

Savoirs et pratiques **des vergers et arbres fruitiers**.

- ***« C'était le cochon qui était au saloir**. Les gens, ils avaient tous un peu de lapins, oui, et puis des poules. Et du veau aussi. Ils tuaient peut-être un veau dans l'hiver…Ils le mettaient en bocaux et ça faisait une bonne gelée… C'était le cochon qui était au saloir…le jour du cochon, il y avait toujours la famille qui venait. C'était la fête ».*

Savoirs et pratiques liés à l'élevage d'animaux domestiques. Chèvres, moutons, cochons, vaches et veaux, poules et lapins, entre le quotidien et la fête, au fil des saisons.

- ***« Dans le Chéran, ça pêche** ! Ça dépend où on allait faner, s'il y avait un ruisseau qui était assez clair, tu regardais… Oh, il y a une belle truite là ! Tchiuc ! À la main ! »*

Entre lac et rivières, les poissons dans la cuisine.

- ***« Dans le temps, c'était le lièvre… maintenant c'est le sanglier et le chevreuil…** et puis les pigeons, les geais, les bécasses, les corbeaux aussi… les Bauges, elles cuisinent bien les dames des Bauges* ! »

Chasse et cuisine. Pratiques et savoirs alimentaires liés à la chasse traditionnelle.

- ***« On avait tous un bout de vigne à Saint-Pierre**…* »

Savoirs et pratiques liés à **la culture de la vigne et au vin** : une mémoire vivante.

- ***« Et puis il y avait les alpages, le miel d'alpage.** Le miel était très important à Saint-Pierre, autrefois. Parce qu'il y avait beaucoup de vaches, donc beaucoup de prés, et là c'est les fleurs de prés qui attiraient vraiment les apiculteurs, plus aussi tous ces arbres fruitiers. Il y en a, encore maintenant… »*

Du miel et des abeilles. Diversité de flores, de savoirs de la nature et de l'univers chez les apiculteurs.

- ***« Ah les rissoles, c'est au moment de Noël**, c'était quand on tuait le cochon, c'était Pâques, au 15 août aussi, c'était la fête du village… Et alors, les dames du village étaient toutes jalouses les unes des autres. Elles regardaient les rissoles que l'autre faisait pour voir si elles étaient meilleures ou plus rissolées que les siennes, plus gonflées. Il fallait que ce soit comme un livre de messe ».*

Les plats de fêtes. Savoirs, savoir-faire et pratiques alimentaires festifs et rituels.

Les 5 fiches que nous présentons dans la suite de ce rapport, sont un premier résultat d'un travail d'équipe qui a mobilisé plusieurs personnes ; il est important de mettre en lumière ici le rôle de chacun ainsi que la portée d'une coordination scientifique et d'un constant travail de coordination/animation de réseau sur le terrain.

L'équipe a été, en effet, souvent réunie pour des journées de travail, de préparation de terrain, de réunion, de formation et de bilan sur l'avancement des enquêtes. Nous allons essayer de retracer cette méthodologie élaborée pendant les années 2016 et 2017.

1. Préparation et suivi du stage de Maïté Loyrion. Le stage a bénéficié de l'encadrement du professeure Claire Delfosse de l'Université Lyon II et de la formation à la collecte de témoignages oraux, le Master 2 Patrimoine Rural et Valorisation Culturelle suivi par Maïté durant l'année 2015-2016. A également été réalisée la constitution d'archives sonores et audiovisuelles dans une perspective de patrimonialisation du PCI par Valentina Lapiccirella Zingari. La particularité de ce travail a été la mise en place d'un **système pionnier de mise en lien des méthodologies participatives liées à la Convention UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine immatériel** avec un suivi des méthodologies de **collecte et d'analyse de corpus oraux** proposées depuis les années 2000 par la Phonothèque de la MMSH d'Aix en Provence[28]. Ce travail a également bénéficié d'expérimentations de valorisation de l'oralité en chantier en Italie, fruit d'un dialogue entre des anthropologues italiens comme Pietro Clemente et des expérimentations de mise en ligne web de corpus oraux dans une approche territoriale et locale[29].

2. Préparation et suivi d'un travail de **sensibilisation au patrimoine culturel immatériel du Massif de Bauges**, concrétisé dans une collaboration entre l'équipe au travail pour l'inventaire et une réalisatrice de montages audiovisuels, Mathilde Syre. Ces montages ont été conçus comme des **« cartes postales audiovisuelles »** illustrant le patrimoine culturel immatériel du Massif de Bauges. Ce travail a mobilisé une équipe de personnes dans la recherche de documents d'archive et d'images/sons contemporains ou issus de terrain d'enquête/recherche mené sur le territoire, par le Parc ou d'autres institutions, depuis les années 2000. Il a impliqué une **collaboration avec la Cinémathèque des Pays de Savoie et de l'Ain**, avec les chercheurs Guillaume Veillet et Alain Basso mais aussi des échanges avec le cinéaste Pierre Beccu, Radio Alto et diverses associations locales. Ces cartes postales vont illustrer les 5 thèmes des fiches du PCI présentées à la suite de ce rapport.

3. Préparation et suivi d'un travail de documentation photographique avec une professionnelle, mené en collaboration avec le Musée Savoisien. Ce travail a fait l'objet de plusieurs réunions de préparation et de journées de terrain. Dans la phase de préparation du terrain, une fiche avec des points forts pour la prise de vue a été partagée avec la photographe retenue, Flore Giraud. Voici les points principaux indiqués dans la fiche remise à la photographe et déclinés dans un tableau, thème par thème.

28 Voire http://phonotheque.hypotheses.org
29 Voire en particulier le site www.narrandofiesole.it

NOTES POUR LA MISSION PHOTO

« Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires du Massif des Bauges »
Valentina Lapiccirella Zingari, Silvia Ala, document de travail
MARS 2017

L'esprit du projet

La mission photo a pour objectif l'illustration par images des (premiers) éléments à inscrire dans l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel, dans le cadre du projet **« Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires du Massif de Bauges ».**

Il est important de rappeler l'esprit de la Convention, en se référant à ses définitions qui posent au centre du dispositif de « patrimonialisation » les porteurs et acteurs premiers de l'acte de transmission des patrimoines vivants.

Article 2 : *Définitions* Aux fins de la présente Convention.

« On entend par « patrimoine culturel immatériel » les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ***ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel.*** *Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine ».*

Si la définition pose les bases d'un travail d'identification participative, les fiches d'inventaire élaborées par le Ministère de la Culture et de la Communication nous proposent de focaliser notre attention sur les contextes, les acteurs, les savoirs et les gestes, les pratiques concrètes et les fonctions sociales dans une **vision contemporaine et évolutive** du patrimoine.

Il est important que **les images suivent les pratiques dans leur contexte**, illustrent et fassent parler les protagonistes, en considération de l'objectif de la transmission/revitalisation, au cœur de la définition de sauvegarde.

« On entend par « ***sauvegarde » les mesures visant à assurer la viabilité*** *du patrimoine culturel immatériel, y compris l'identification, la documentation, la recherche, la préservation, la protection, la promotion, la mise en valeur, la* ***transmission,*** *essentiellement par l'éducation formelle et non formelle, ainsi que la* ***revitalisation*** *des différents aspects de ce patrimoine ».*

Les critères de choix des éléments

- Importance *patrimoniale* exprimée par les habitants/praticiens,
- Lien aux **écosystèmes** variés, **aux paysages productifs** et aux divers **contextes territoriales et historiques,**
- Spécificité des éléments et leur *représentativité* pour les divers territoires du Massif des Bauges,
- **Valeur socioculturelle, symbolique et d'affection/appartenance.**

Des catégories ouvertes proposées par la Convention :

Le « patrimoine culturel immatériel », tel qu'il est défini au paragraphe 1 ci-dessus, se manifeste notamment dans les domaines suivants :

(a) les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ;

(b) les arts du spectacle ;

(c) les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;

(d) les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ;

(e) les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.

À titre d'exemple, nous proposons le tableau remis pour le thème du pain et la panification traditionnelle. Ce même schéma a été élaboré pour une dizaine de thèmes et utilisé pour préparer le terrain de documentation.

Thème/élément du PCI/ Nom et variantes du nom	Modes, pratiques et contexte/s de **production** et **transmission** **Valeurs associés**	Modes, pratiques et contextes de consommation **Valeurs associés**	Saison	Lieux	Acteurs identifiés	Images de la chaine opératoire/ ingrédients/ gestes/outils	Nombre photos
***Faire au four.* Savoirs, pratiques et valeurs de la panification artisanale**. Panification traditionnelle au feu de bois dans les fours des villages, cuisson d'autres plats au four (épognes, farcha, tartes) et repas commun. Le jour du pain dans les Bauges et dans les hameaux. La culture de céréales et la panification traditionnelle dans les Alpes.	Collective/ Individuelle Les anciennes variétés de céréales reviennent ? Les champs et les moulins Portrait des hameaux, fours et habitations	Collective/ Individuelle/ Familiale Les « petites » fêtes du pain à l'échelle du hameau et du village. Le repas partagé Sociabilité Récits et traditions associées : mémoires du four et anciennes photos. (Archives privées) Chants, contes,	Toute l'année	Curienne, hameaux de Fornet et Vernay 2. Viuz la Chiesaz, Le Fournil des Eparis 3. Four à pain Pau (Saint-Pierre-d'Albigny)	Ass. Les Fascines Curienne Saint Pierre d'Albigny, Hameau de Pau Paul Rocher, boulanger bio au Fournile des Eparis	La restauration des fours de village. Un patrimoine local dont les fonctions sociales sont fortes. Choix de farines, variétés de céréales et préparation de la pate. Pétrissage à la main/à la machine et mise en panier pour la levée Préparation du four, bois utilisé (fascines) outils.	0,5j /10 0,5j /10 0,5j /10

Les activités et rituels de cuisson collective dans les fours des villages. Le repas partagé.		traditions orales…				Participants aux diverses opérations (famille, voisins, gens du village et de la ville). Cuissons et secrets de la cuisson (chaleur, couleurs, odeurs) Rituels de consommation , repas partagé au four.	

4. **Mise en place d'un partage de réflexions, données et initiatives au sein de l'équipe du PNR du Massif des Bauges**. Des réunions au sein du Parc ont été organisées, afin de partager l'esprit du projet et de créer des connexions avec les autres chargés de mission au sein du Parc, en particulier les chargés de mission inventaire du patrimoine culturel, agriculture, et éducation. Des réunions et partages de fiches d'inventaire avec les personnes-ressources, médiateurs et chargés de mission patrimoine ont été organisés en 2017. Au niveau du dialogue de la profession agricole, une intervention publique a été organisée dans le cadre de la Fête des Fromages à Saint Offenge, le 8 juillet 2017.

5. **Rédaction des fiches**. Les textes proposés sont une première rédaction des fiches, car l'inventaire sera mis à jour et enrichi avec les données collectées et élaborées dans le cadre du projet AlpFoodway en 2018-2019. Cette première rédaction a bénéficié d'une rencontre de formation européenne organisée en lien avec la **stratégie globale de renforcement des capacités** en septembre 2017, et encadrée par l'expert accrédité UNESCO ICH Harriet Deacon[30]. Lors de cette rencontre internationale de formation aux **inventaires du PCI**, avec une attention particulière vouée à l'alimentation alpine comme PCI, nous avons aussi travaillé sur l'approche pionnière d'une plateforme internationale proposée par la Région Lombardie, au sein de laquelle les données alpines seront chargées et mises en dialogue au niveau de l'Arc Alpin dans son ensemble : http://www.intangiblesearch.eu/.

6. **Choix de rédaction.** Tout en respectant le format proposé par la fiche ministérielle, nous proposons un petit nombre de critères de rédaction :

   - L'insertion systématique **d'extraits de témoignages**, se référant au dossier livré en annexes, ce qui permet une référence précise aux sources de l'enquête de terrain, comme exposé dans le **chapitre 3 du rapport**. Ces extraits sont indiqués en italique, pour les distinguer des parties de rédaction de cadrage et d'analyse. Une lecture complète des entretiens, conversation, narration est possible en référence au dossier

30 https://ich.unesco.org/en/facilitator

- Les **titres** d'analyse sont en rouge, pour les distinguer des titres/chapitres de la fiche.

- Des **phrases clé** dans les extraits de témoignages sont soulignées en gras, pour en renforcer la visibilité par rapport à la thématique particulière de référence.

- Des parties à compléter sont indiquées dans les fiches, en référence au travail en cours et aux mises à jour prévues dans le cadre du projet *AlpFoodway*. Plus généralement, comme souligné dans les documents diffusés par l'UNESCO dans le cadre de sa stratégie de renforcement des capacités, le caractère ouvert de l'inventaire demande un travail de recherche et de mise à jour régulier des inventaires du PCI[31].

7. **Rédaction d'analyse et de synthèse.** Ces 5 fiches sont un premier travail d'analyse. Un travail de synthèse sera produit en 2018, dans le cadre du projet *AlpFoodway*, et envoyé avec les montages audiovisuels.

31 https://ich.unesco.org/en/capacity-building

CHAPITRE 3
Proposition des fiches d'inventaire

FICHE n.1

"NOM DE L'ELEMENT"

Faire au four : les journées du pain

« Clementine, c'était une dame qui le faisait cuire pout tout le village…alors si on avait un pain, on n'avait qu'un fagot, deux pains, deux fagots… c'était vendredi et samedi, et puis encore dimanche le four il restait chaud, il y en avait qui allaient porter les farçon… »

Savoirs et pratiques de la panification traditionnelle dans les villages et les hameaux du Massif des Bauges.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

1. Nom de l'élément

Indiquez le nom employé par la communauté ou le groupe concerné pour désigner l'élément et, le cas échéant, ses variantes :

Faire au four

2. Type d'élément

Indiquez le ou les domaines de l'élément :

- **traditions et expressions orales**
- arts du spectacle
- **pratiques sociales, rituels ou événements festifs**
- **connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers**
- **savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel**
- autre : **savoir et pratiques de l'alimentation traditionnelle.**

3. Communauté(s), groupe(s) associé(s) à l'élément

Décrivez la ou les communauté(s) ou le ou les groupe(s) et, le cas échéant, le ou les individus qui créent, entretiennent et transmettent l'élément du patrimoine culturel immatériel.

Plusieurs communauté/groupes/individus porteurs de connaissances et savoirs de la panification traditionnelle ont été identifiés dans le Massif des Bauges et sont actifs dans la revitalisation de la pratique. En Bauges, un mouvement généralisé de restauration de vieux fours a commencé depuis les années 1990, date des premières « fêtes du pain ». Voici comment Jean Pierre Bulteau,

président de **l'association les Fascines** de Curienne, raconte l'histoire de la renaissance de fours traditionnels de son village.

> Cinq fours à pain communaux étaient encore existants mais deux d'entre eux seulement permettaient encore de cuire le pain. Une famille faisait du pain et des pizzas dans le four de Montgelas pendant les vacances estivales. Le four des Vachers servait de crèche à Noël. A l'initiative d'un conseiller municipal, la réfection du four communal du hameau de Là-Bas en 1994 a été le point de départ de la remise en état des quatre autres fours et la fête du pain qui a suivi chacune des opérations a entrainé un intérêt nouveau pour la fabrication du pain. En 1994, c'est un ancien boulanger officiant déjà à la fête de Villard-Pragondran qui nous a appris à faire le pain car la pratique traditionnelle était tombée dans l'oubli, le dernier habitant faisant son pain étant décédé en 1991 (un film d'amateur nous a permis d'en conserver des images tournées en 1973). En plus de ces cinq fours communaux, il en subsistait un de même type chez un particulier en plein cœur du village sans que l'on sache pourquoi il avait été construit et un autre près d'une maison isolée, un troisième à l'intérieur d'une maison elle aussi isolée. Par la suite, au fur et à mesure des restaurations des fours communaux, quelques particuliers (5 pour sûr) ont construit un four pour leur usage personnel. (…)
> Les cinq fours communaux ont été restaurés sur cinq années consécutives de 1994 à 1998 par des bénévoles qui ont financé les matériaux par une fête du pain organisée après chaque réfection. Le four de Fornet a connu une deuxième restauration en 2001. Les fours communaux sont utilisés de façon épisodique par des particuliers ou des groupes informels. Quelques rassemblements de voisinage utilisent les fours de temps à autre pour des fêtes dites de voisinage. « Le sou des écoles » fait du pain et des pizzas, utilisant le pétrin électrique de l'association « Les Fascines ». (Jean Pierre Bulteau, Notes pour fiche inventaire, 2017)

- Association les Fascines et habitants de hameaux de Fornet et Vernay à Curienne
- Un groupe d'habitants du hameau de Pau à Saint Pierre d'Albigny
- Le boulanger Paul Rocher de Viuz la Chiesaz, Le Fournil des Eparis. Expert en céréales anciens.

Nous avons identifié des personnes-ressource comme Jean-Pierre Bulteau pour l'association les Fascines, Christine Berrioz pour l'association maison paysannes, Jérôme Daviet, chargé de l'inventaire du patrimoine bâti pour le PNR Massif des Bauges, qui a fait un travail sur les anciens fours pour l'inventaire régional du patrimoine.

Des professionnels boulangers sont repérés, certains impliqués dans le travail de documentation et de sensibilisation :

Boulangerie Savoyarde d'Ecole en Bauges
Boulangerie Le Fournil des Eparis, Viuz la Chiesaz

En lien avec un grand nombre des communes intéressés parmi les 67 communes du Massif des Bauges, des échanges sont établis, à partir de 2017 grâce au projet Alpfoodway, avec la fête du pain du pain de seigle, « Lo pan ner », qui concerne 50 communes du Val d'Aoste.
Une rencontre en Vallée d'Aoste (Italie) a été organisée le **14 octobre 2017 à l'occasion de la fête « Lo Pan Ner »** (« Le pain noir » en franco-provençal**),** pour découvrir la démarche, échanger avec les habitants et élus valdôtains, favoriser les échanges entre les acteurs et habitants du Massif en vue de préparer une édition transfrontalière 2018 de la fête. 54 habitants du Massif des Bauges ont participé à cette journée.
Des activités avec les écoles sont aussi en projet.

4. Localisation physique de l'élément

Indiquez le lieu de pratique de l'élément (municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit…).
Préciser une géographie de la pratique, en référence au contexte de l'enquête.

La panification artisanale dans les fours de villages en zone de montagne avait une importance vitale pour l'alimentation des communautés, vu l'isolement pendant les mois d'hiver et les savoirs particuliers qui étaient nécessaires pour arriver à faire pousser les céréales en zones de montagne. La mémoire du pays nous parle des champs de céréales qui entouraient les villages jusqu'aux années 1950. Des images restent dans les archives de cette époque, images qui permettent de retrouver les traces précises, reconstruire et lire le grand changement économique et paysager qui a eu lieu dans la deuxième moitié du XX siècle[32]. Dans le Massif de Bauges, les habitants du cœur de des Bauges auraient conservé plus longtemps cette pratique de panification artisanale dans les fours collectifs. Dans les autres secteurs du massif, il semble y avoir eu davantage de fours privés et, plus tôt qu'ailleurs, des boulangers qui faisaient le pain pour des particuliers en échange de leur farine.
Aujourd'hui, le Massif des Bauges connaît une variété d'initiatives locales autour des fours à pain. En particulier, l'enquête a identifié des initiatives intéressantes de revitalisation de la tradition de panification collective dans les hameaux de Curienne (Plateau de la Leysse) et dans les hameaux de Pau (Saint Pierre d'Albigny).
L'inventaire du patrimoine bâti, dont la Parc est responsable, suivi par Jerome Daviet, a répertorié des nombreux fours dans les divers secteurs du Massif. Il y a de nombreux villages où ont lieu des évènements ponctuels autour du four à pain (Verthier et Marceau-dessous à Doussard, Entrevrenes, Epagny à Saint-Jorioz, Le Crozet à Lescheraines, Verel à Verel-Pragondran, Verlioz à Trevignin, Chambert à Quintal).
De nombreux fours ont été ou sont en cours de restauration (Chaparon à La Thuile, Chevaline, Viuz et le Villard à Faverges, Thoiry, Carlet à Jarsy, Les Piffets à Plancherine...)
Des fours sont utilisés par les habitants, sans organisation de fêtes (Routhennes à Sainte-Reine).
A Sevrier, nous avons la reconstruction d'un four au Chef-lieu afin de recréer une vie locale.
A Francin, plusieurs fours sont réunis dans un bâtiment, ce lieu étant le lieu de vie d'un ancien ouvrier/boulanger.

Dans certains villages, des fours privés en activité sont aussi repérés (Bredannaz, Chambert, Cusy).

Certains témoignages, collectés dans les piémonts du Massif, parlent d'une « tradition de fours dans les Bauges ». Parler des Bauges signifie, dans le langage courant de tous les habitants du Massif, parler du *cœur de Bauges*, les 14 communes de l'ex canton de Chatelard (http://www.lesbauges.com/14-villages.html).

« M. C. : Ben moi quand j'étais petit, j'allais en vacances dans les Bauges. Mes parents me mettaient dans un petit coin des Bauges, qui porte un nom pas très bauju, ça s'appelle Belleville. Et quand j'étais gamin il y avait toujours un bout de four à pain et (...) on faisait le four une fois par semaine.
J. : Dans les Bauges, c'était plus commun.
M. L. : Mais ici il n'y avait pas une tradition de fours. Dans les Bauges (...) ils ont dû s'en servir plus longtemps des fours communs ».
(Source : entretien avec Michel Charles, Lydie Lavy, Jacqueline Lavy et Monique Lavy le 11 mai 2016 à Gruffy).

A votre connaissance, l'élément est-il pratiqué d'une manière similaire en France et/ou à l'étranger ? Si oui, précisez à quel endroit et/ou dans quel pays ?

La panification collective/ individuelle dans les fours à pain de villages est pratiquée à l'échelle de la Savoie et de l'Arc Alpin en général.

32 Lizet, B., De Ravignan, F., 1987, *Comprendre un paysage. Guide pratique de recherche*, ed. INRA, Paris.

Par endroit, la pratique trouve aujourd'hui un sens social fort et renouvelé. Pour en rester à l'arc alpin, où souvent des fêtes du pain sont *inventées* par des émigrés de retour au pays, comme dans le célèbre cas de Villard d'Arène des années 1980 étudié par Marcel Maget[33] en Val d'Aoste depuis les années 2012 une fête du pain noir réunis 50 communes e une revitalisation des anciennes cultures céréalières, en particulier le seigle, est en cours dans plusieurs vallées de l'Arc alpin.

5. **Description de l'élément**

Décrivez la pratique actuelle de l'élément. Donnez le plus de précisions possible : résumez ce que vous savez de l'élément du patrimoine tel qu'il s'observe aujourd'hui, en répondant aux questions quoi ?, comment ?, qui ?, où ?, quand ? et depuis quand ? Indiquez également les matériaux, les outils, les machines ou les objets constitutifs de la pratique. La description doit tendre vers l'objectivité et être dénuée de jugement de valeur.

Contexte contemporain de la pratique

Dans le mouvement actuel de restauration et revitalisation des fours de village, la panification traditionnelle est souvent une affaire communautaire ou familiale.
Ce sont les réseaux familiaux et de voisinages à se mobiliser, dans une activité qui implique une organisation du travail partagé entre les hommes et les femmes, mais aussi la transmission entre les générations et l'entraide entre voisins.
Les habitants de certains villages, comme la Compote en Bauges, transmettent mémoire d'une précise **organisation de panification communautaire**, avec une personne chargée par tout le village de l'allumage du four le vendredi et samedi de chaque semaine, le contage de fagots que chaque famille devait porter au four en proportion avec les nombre de pains à cuire (1 fagot pour 1 pain) et l'usage partagé du four pour y faire cuire d'autres plats une fois terminée la cuisson du pain. En générale, on terminait avec le farçon, plat à base de pomme de terre, le dimanche matin. On récupérait le farçon au retour de la messe.

D. Surtout les hommes, les femmes peut être moins. Mais les hommes quand ils avaient mangé, s'il faisait chaud ils allaient s'asseoir dehors, sinon au four, là, il y avait mamie Faro, ... ils allaient s'asseoir là-bas au four, c'était bien placé, au chaud, combien, ils étaient là, sur les fagots, ils s'allongeaient là par terre ... ils faisaient la sieste là.
V. Qui emmenait les fagots ?
D. Chacun emmenait son fagot, pour le pain, à la Clémentine, c'était la Clémentine qui faisait le pain ... alors ...
E. Ca valait le coup d'être filmé, ça, holà là.
D. Alors on allait parler chez elle, on disait, "Clémentine on fait le pain tel jour, on en fait un, deux, trois ... l'heure, parce qu'elle faisait plusieurs fournées. C'était une dame qui le faisait cuire, pour tout le village, on lui donnait tant, c'était tant par pain. Et puis c'est tout. Un sou, deux sous. ***Alors, si on avait un pain, on avait qu'un fagot, si on en avait deux il fallait porter deux fagots. Voilà. Ça faisait la semaine. C'était le vendredi et le samedi. Et puis encore dimanche il y en avait beaucoup qui allaient porter, le four restait chaud, le farçon,***
E. il y en avait bien qui le portaient là-bas, il était encore bien meilleur dans le four à pain, et les tartes, ils faisaient beaucoup de tartes à l'époque, il fallait voir ça ... (Emile et Denise Petit, V. Zingari 2001)

33 Marcel Maget, *Le pain anniversaire*, oeuvre citée

A. Ah, les femmes, dans le temps, elles faisaient du bon pain, six ou sept kilos, une fois par semaine, le vendredi et le samedi, et puis le samedi, la dernière fournée, le four était fermé. ***Puis le dimanche matin, toutes les femmes mettaient leur gratin, leur machin tout dans le four, quand elles sortaient de la messe, elles allaient chercher c'était tout cuit à merveille.***
D. Ah, oui, c'est marrant.
A. les pognes, tout le monde faisait ça, le dimanche. Même des plats d'herbes, un farçon, encore, c'est pas tout à fait le même que dans le temps.
M. Et encore aujourd'hui je ne sais pas s'il y avait ça les gens se piquerait le plat …
D. Tout ce côté social de l'organisation, c'est sûr, c'était intégré à … alors forcément ça meublait la vie. (Albert et Maryse Dumoulin, Denis Fressoz, V. Zingari 2001)

Comme nous avons pu le constater dans certains contextes, comme celui de Curienne, la perte de savoirs locaux de la panification a demandé l'intervention d'un professionnel. La revitalisation de la pratique e donc demandé un véritable re-apprentissage d'une pratique tombé dans l'oubli, mais dont la mémoire et le sens social est resté vivant. **Cette mémoire vivante est source d'inspiration pour ces nouvelles pratiques.**

« J-P. : ***Chez nous, il n'y a plus personne qui savait faire le pain. Quand on a fait nos premières fêtes on a donc un ancien boulanger professionnel qui est venu nous aider****. Et c'est comme ça que les gens ont réappris à faire le pain. Et maintenant ils sont complètement autonomes. Muriel elle se débrouille toute seule. Là, Muriel a tout fait, il y a plus besoin de boulanger. (Source : entretien avec J.P. Bulteau le 5 juin 2016 à Curienne).*

Nous pouvons parler, dans l'actualité et la revitalisation de la pratique, d'une découverte de la valeur de toutes les étapes du travail qui mobilisent une mémoire du corps, du gout, du toucher, de la vue et de la relation à la matière vivante : la foret voisine des fagots (fascines en patois) pour chauffer le four, le levain, la préparation de la pate et le pétrissage, la cuisson, le secrets du feux et de la chaleur, les rituels collectifs de partage du pain et parfois du repas, la cuisson d'autres plats préparés ce jour là, pour une utilisation optimale de la chaleur du four.

Comme nous le verrons dans la description des étapes de la pratique, les hommes et les femmes travaillent ensemble, avec des taches bien organisées. Ce sont souvent les hommes qui pensent au bois et à l'allumage du four, les femmes qui pétrissent et façonnent. Mais cet ordre peut varier, selon les communautés, les lieux, les contextes.

1. Des farines, de l'eau, du levain : la préparation et la levée de la pate, le pétrissage et la mise en forme des boules dans les *paillas*

C'est d'abord le **choix de farines et les variétés de céréales** qui occupent les conversations autour de la panification et la description de **la préparation de la pate**.
Une connaissance partagée de savoirs de la nature se dégage, mais aussi la perte de ces savoirs se dévoile comme un ressort fort pour re-proposer la pratique, réponse à un besoin individuel et social[34]. Farines, levain, pétrissage à la main, mise en boule, paillas. Une véritable science du concret[35] se dégage des témoignages et de l'observation de la pratique.

Oui alors c'est le toucher, c'est la transformation de l'eau, de la farine, du levain, et que la pâte se transforme, c'est magique. C'est le toucher avec les doigts, on a pas cette sensation avec un robot…

34 Zigmunt Baumann, 2007 *Voglia di comunità, ed. Laterza;*

35 Lévi Strauss, C., 1962, *La pensée sauvage*, Librairie Plon, Paris ;

Dans le récit de Muriel à Curienne, le plaisir du travail à la main se raconte comme une magie. Dans une société hautement mécanisée, cette passion nous parle d'une culture du corps et d'un nécessaire retour des *arts du faire*[36] dans le quotidien.

« M. : Et alors le boulanger il vous a appris à faire la pâte à pain en fait ?
M. B. : Il nous a appris à faire la pâte à la main, et puis après à le faire cuire parce que c'est pas évident. Moi je fais la pâte, mon mari il fait la chauffe du four. On peut pas vraiment inverser, c'est difficile. Mais bon, chacun son truc, on peut pas tout faire de toute façon.
M. : Alors la pâte, comment on la fait en fait ?
M. B. : Alors moi comme je la fais au levain, je la fais la veille, et elle lève toute la nuit à température ambiante, sans chauffer en excès.
M. : D'accord, et vous la travaillez où ?
M. B. : Chez moi.
M. : Il y a tout ce qu'il faut ?
M. B. : Oui, j'ai une table, et des grandes bassines, parce que je n'ai pas de pétrin, je peux pas le mettre dans la maison c'est pas possible. ***Donc je fais des grandes bassines, et après on a des tables en inox pour mettre en boule. Et puis des paillas bien sûr, les corbeilles qu'on avait toute à l'heure, je les ai achetés****. J'ai commencé à en acheter six, après encore six, jusqu'à en avoir une quarantaine.*
M. : Et donc vous séparez la pâte, et vous la laissez reposer dans les paillas un moment ?
M. B. : Oui moi je la mets une petite heure, à peu près, avant d'enfourner. Puis après, de toute façon, il finit de gonfler dans le four avec la chaleur.
M. : Et alors le four (...) vous l'avez allumé ce matin ?
M. B. : Alors on l'a fait hier soir, on a fait une petite flambée légère pour qu'il soit déjà préchauffé on va dire. Parce que ça faisait plusieurs jours qu'il avait pas tourné. La dernière fois c'était aux vacances de février, donc effectivement il avait besoin. Donc on fait toujours une petite chauffe la veille, et le matin on fait chauffer deux heures (...)
M. : Et quelle farine vous utilisez pour faire le pain ?
M. B. : Pour le pain, on utilise de la 65. On va chez Arnaud, en dessous là, à Barby. ».
(Source : entretien avec Muriel Brun le 5 juin 2016 à Curienne).

« V. : Alors j'aimerais beaucoup que vous nous disiez cette chose-là dont on parle jamais, c'est l'importance du travail de la pâte à la main.
M. B. : ***Oui alors c'est le toucher, c'est la transformation de l'eau, de la farine, du levain, et que la pâte se transforme, c'est magique. C'est le toucher avec les doigts, on a pas cette sensation avec un robot****. Parce qu'un robot c'est 10 minutes, quand on pétrit à la main on en a pour trois quarts d'heure, une heure à peu près.*
V. : Et vous vous avez pris cette décision de faire ça ?
M. B. : Oui parce que j'aime bien toucher, j'aime bien cette transformation, je trouve ça tellement formidable que je veux pas de pétrin. Bon c'est pas tout le monde qui réagit comme ça, il y en a qui préfère avec un pétrin, c'est sûr que le pétrin en 10 minutes c'est fini ».
(Source : entretien avec Muriel Brun le 5 juin 2016 à Curienne).

« V. : Alors dites-moi, par rapport à cette chose qu'on disait, c'est-à-dire le toucher, le travail, est-ce qu'il y a aussi une question de farine, d'eau ?
M. B. : ***Ah oui, la farine qu'on utilise, ça change tout. Il y a des farines où on met plus d'eau, d'autres on en met moins. Ça varie selon les farines, et puis ça varie aussi si on met des céréales, voilà.***
V. : Et là vous faites un choix par rapport aux farines ?
M. B. : Moi je prends souvent de la farine blanche simple, mais ça m'arrive aussi de faire avec la farine de châtaignes.

36 De Certeau, M., *1990, L'invention du quotidien, I, Arts de faire, Gallimard, Paris*

V. : Ah…
M. B. : C'est très bon. Alors il faut pas mettre que de la châtaigne bien entendu, parce que sinon le pain il gonfle pas, ça c'est sûr. Et on le mange nous principalement pour le fromage, parce que ça donne un goût un peu sucré, la farine de châtaignes, et ça se marie très bien avec le fromage.
V. : Et là c'est ce que vous avez fait ?
M. B. : Non là c'est du pain blanc, c'est de la 65, et donc c'est de la farine classique quoi, c'est pas une farine complète. Bon elle est peut-être moulue à la pierre mais c'est tout. C'est une farine tout ce qu'il y a de plus simple. Il y en a qui font aussi beaucoup du pain complet, farine de seigle, bon après c'est selon les goûts de chacun. Moi j'utilise la châtaigne, j'utilise les céréales, j'utilise la farine blanche puis c'est tout.
V. : Et c'est une farine qui est pas produite là, c'est une farine que vous trouvez… ?
M. B. : Si je l'achète ici, mais je sais pas, si elle a été moulinée là dans le coin je pense. Bon là j'ai pas le sac ici, je l'ai laissé à la maison, mais non je pense qu'elle a été faite ici. Il y a des minotiers dans le coin.
V. : Non parce que ça c'est très intéressant aussi, de voir d'où vient cette farine qu'on utilise.
M. B. : Bon après quand on veut de la farine de châtaignes ou des farines un peu particulières, on est obligés de les prendre en produits bio, on les trouve pas comme ça ».
(Source : entretien avec Muriel Brun le 5 juin 2016 à Curienne).

« V. : Combien de temps on laisse lever le pain ?
M. B. : Ah alors ça, ***moi je le fais la veille. Ma pâte à pain je l'ai pétrie hier soir, je l'ai laissée toute la nuit à température normale, enfin sans chauffer quoi, parce qu'il faut que le pain il monte lentement…***
V. : Et en fait après toute la nuit ça repose…
M. B. : Oui la pâte elle gonfle. Après le lendemain, on la rabaisse. On pèse nos boules, on fait des boules de 1,2 kg pour avoir à la sortie un pain d'1 kg. Donc après on a une petite levée d'environ une heure.
V. : Oui, alors donc vous retravaillez un petit peu ?
M. B. : On la retravaille oui pour emmagasiner le maximum d'air dans les boules, et puis on laisse dans les paillas, et on enfourne et le pain regonfle encore dans le four.
V. : Oui parce que ce qui est intéressant c'est qu'en fait quand vous dites que vous retravaillez pour l'air, alors expliquez moi un peu ça.
M. B. : C'est pas moi qui l'ai inventé, mais en fait c'est le gaz qui est emmagasiné dans la pâte à pain qui va faire gonfler la pâte quoi. Donc c'est vrai que plus on emmagasine du gaz, mieux c'est.
V. : Et vous travaillez donc beaucoup avant ?
M. B. : Quand on pétrit la pâte à pain, on met trois quarts d'heure à une heure.
V. : Mais la première fois que vous pétrissez…
M. B. : La première levée, on brasse la pâte pendant trois quarts d'heure, une heure environ. Et puis après ben, la deuxième levée, on la brasse pas tellement, juste on la redescend, on la façonne et puis c'est tout.
V. : Donc le vrai travail, on le fait au début ?
M. B. : Oui c'est ça.
V. : Mais ce que vous faites vous, c'est de retravailler juste une heure avant la…
M. B. : Oui ben une demi heure, une heure, en fait ça dépend, des fois en une demi heure ça suffit, ça dépend. Mais oui il faut compter une petite heure, mais donc là on travaille mais juste de quoi faire la boule.
V. : Mettre en forme.
M. B. : Oui voilà mettre en forme, bouler, il y en a qui disent bouler, mettre en boule ».
(Source : entretien avec Muriel Brun, le 5 juin 2016 à Curienne).

Voici comment Jean Pierre Bulteau, dans une note rédigée pour l'inventaire, décrit le choix de farines, le pétrissage et préparation de pâtons et ses outils. Ce témoignage fait ressortir une perte, qui semble irréversible, des variétés locales de céréales.

On utilisait le blé produit localement mais ces variétés (entre autres du « camp Rémy ») se sont révélées impossibles à retrouver quand on a semé du blé en 1996 et 1997 pour l'utiliser lors des fêtes du pain de 1997 et 1998…

Les pratiques de la fabrication du pain.
Plus personne n'a de souvenir crédible de la périodicité des cuissons du pain. Le récit que consacre Thérèse Billard au pain dans un livre de souvenirs (1890-1910) ne donne aucun renseignement vraiment précis. A cette époque on pétrit par habitude sans la même attention portée aujourd'hui à la quantité précise de chaque ingrédient. Le film d'amateur tourné en 1973 laisse penser que Léon Coudurier pratiquait encore de la même façon. Thérèse Billard relate que les femmes pétrissaient (photo Louise Brun dans les années 40) et les hommes chauffaient le four. Actuellement hommes et femmes pétrissent mais seuls les hommes font la chauffe.
On utilisait le blé produit localement mais ces variétés (entre autres du « camp Rémy ») se sont révélées impossibles à retrouver quand on a semé du blé en 1996 et 1997 pour l'utiliser lors des fêtes du pain de 1997 et 1998. Jusque dans les années 1930 les céréales étaient moulues sur la commune au moulin sur la Ternèze. Nos deux récoltes des années 90 ont été transformées au moulin de Flumet par Pierre Rey (2 tonnes de farine). Actuellement lorsque l'association fait du pain, nous utilisons de la farine de type 65 bio.

Les outils
La pâte était pétrie dans un pétrin en bois. C'est toujours le cas pour certains mais « les fascines » ont acquis un pétrin électrique de grande capacité alors que deux particuliers ont en un plus petit.
Puis les pâtons sont mis pour la seconde levée dans des corbeilles de paille appelées paillats et garnis d'une toile pour éviter que la pâte ne colle. Ils étaient autrefois confectionnés par les utilisateurs eux-mêmes. On donne toujours ce nom à ces corbeilles qui sont achetées dans le commerce mais qui sont en rotin et garnies d'une toile de lin.
Les autres outils ont été évoqués dans le chapitre relatant la chauffe du four.
Deux « arbres à pain » ont été confectionnés par l'association pour servir de présentoir lors des ventes de pain. (Jean Pierre Bulteau, Notes pour fiche inventaire, 2017)

2. Préparation du four, bois utilisé (fascines) outils et cuisson du pain

La préparation du four, le nettoyage, la maitrise du feu et la surveillance de la chaleur sont des aspects fondamentaux pour la réussite de la fournée. Dans la description de Muriel Brun à Curienne, l'allumage, le nettoyage du four, la cuisson font l'objet d'une description à la fois technique et poétique. Des indicateurs de la bonne chaleur sont la couler de la voute, la pincée de farine jetée dans le four. Ce sont aussi des secrets d'un savoir faire précis et d'outils particuliers, comme *le pana*, utilisé pour le nettoyage du four. Ce sont souvent les hommes, comme nous venons de le lire, les maitres du four et du feu.

« M. B. : Quand on enfourne le pain, la chaleur du four, elle est environ de 230 à 250°C. Le temps qu'on rentre tout le pain dans le four, ça redescend 220-230°C. Et quand le pain il a fini de cuire, le four il est à 180°C, donc il est prêt pour les brioches.
M. : Et alors c'est pour ça qu'il fallait se dépêcher d'enfourner les pains.
M. B. : Il faut toujours se dépêcher, surtout quand le four est juste chaud. Il faut fermer la porte derrière à chaque fois, il faut faire très vite.
M. : Il faut avoir le coup de main alors.
M. B. : Oui, quelqu'un qui a jamais fait, il faut pas s'y amuser, ou alors il faut que le four soit chaud. S'il est chaud, on a le temps, bon je dis pas qu'il faut mettre 10 minutes, mais…
M. : Ça c'est important d'être rapide pour pas faire partir la chaleur.
M. B. : Oui parce que bon la chaleur… C'est plus facile de faire redescendre quand c'est trop chaud. Que si c'est pas assez chaud, c'est plus compliqué parce qu'il faut réchauffer le four, donc on perd du temps. Et entre temps, le pain… ouais, il monte et puis il redescend (…)
M. : Et là il va se passer quoi maintenant ?
M. B. : On va bientôt sortir le pain, dans 5 minutes.

M. : Donc en fait il aura pas cuit pendant très longtemps.
M. B. : 45 minutes, oui parce que c'est des pains d'1,2 kg au départ, enfin 1,2 kg de pâte. Quand il va sortir, ça sera 1 kg ».
(Source : entretien avec Muriel Brun le 5 juin 2016 à Curienne).

*« M. B. : **Pour savoir si le four est chaud, on met une petite pincée de farine qu'on jette dans le four**, et selon si ça cuit rapidement, on sait s'il est chaud ou pas.*
V. : Donc ça vous avez appris aussi…
M. B. : Oui, ça, ça s'apprend, il faut arriver à maitriser, on a ses points de repère. Quand on change de four, on a plus les mêmes points de repère. Ça, ça change tout, mais bon on y arrive.
V. : Mais c'est vrai que ça change tout.
*M. B. : Oui parce **qu'il y a aussi la couleur de la voûte. Quand le four est à une certaine température, la voûte elle blanchit**. Et selon si ça fait un demi centimètre ou un centimètre, on sait si c'est prêt. Et après, on essaye la farine, on jette une petite pincée de farine dans le four pour voir (…)*
V. : Et c'est devenu important pour vous, je veux dire, parce que tout ce que vous me dites là par rapport à la pâte, de travailler à la main, c'est que pour vous c'est devenu quelque chose d'important.
M. B. : Oui parce que le pain il est quand même meilleur (rires). On se régale.
V. : Et puis c'est le pain et puis c'est aussi le reste je pense.
M. B. : Oui c'est tout ce qu'il y a autour du pain, parce que souvent aussi quand on fait le pain, on invite deux ou trois amis et on prend l'apéritif à la sortie du pain, et on mange de la charcuterie, du fromage, etc… Donc on le fait pas systématiquement, mais on le fait souvent. C'est plus convivial.
V. : C'est presque tous les mois que vous faites le pain ?
M. B. : Avant, on le faisait régulièrement, oui à peu près une fois par mois, maintenant un peu moins ».
(Source : entretien avec Muriel Brun le 5 juin 2016 à Curienne).

« V. : Donc vous êtes quand même capable d'allumer le four en famille…
M. B. : Oui c'est mon mari qui s'en occupe. Oui tout à fait, de ce côté-là on gère tout.
M. : Vous, vous vous occupez de la pâte…
M. B. : Moi je m'occupe de la pâte et mon mari s'occupe de la chauffe du four.
V. : C'est une belle organisation.
M. B. : Voilà, on est complémentaires. Mais par contre, il vient m'aider aussi pour pétrir.
M. : Et puis vous enfournez ensemble comme vous avez fait toute à l'heure.
*M. B. : Et je suis capable de savoir si le four est chaud ou pas, avec la couleur de la voûte, quand on jette la poignée de farine, comment elle s'enflamme, si elle s'enflamme trop rapidement c'est trop chaud. Donc si c'est trop chaud il faut repasser un coup de pana. **Le pana c'est une serpillère au bout d'un manche, avec lequel on nettoie le four, on lave le four en quelques sortes. Je pense que c'est local ça. C'est une serpillère c'est pas autre chose, mais c'est un truc qui tourne parce qu'en fait ils font comme ça pour arriver à faire dans tous les recoins.** Et donc on trempe dans le puits, c'est pas tous les fours qui en ont.*
M. : Et pourtant c'est important d'avoir le puits à côté.
M. B. : Ah oui c'est primordial.
V. : Et l'eau que vous utilisez, elle vient de là aussi ?
M. B. : Elle vient de là, il y a un puits, il y a une source.
V. : Oui mais l'eau que vous utilisez pour le pain ?
M. B. : Ah non elle vient du robinet, là elle est pas traitée. Ça sert juste pour laver le four.
V. : Alors voilà le pana.
M. B. : Oui c'est ça le pana, en fait c'est une serpillère avec un bout de fil de fer pour qu'il puisse tourner.
V. : Donc elle est faite maison.
M. B. : Oui c'est fait maison. Alors normalement on utilise des sacs en jute, souvent les sacs de pommes de terre parce que c'est ce qui va le mieux. Et puis quand il est usé ben on le change,

tout simplement.
V. : Et la pelle que vous utilisez ?
M. B. : Et ben pour le pain, c'est une pelle en bois. Et puis pour les pizzas, on a des pelles en inox.
V. : Et la pelle en bois, ça s'appelle comment ici ?
M. B. : C'est une pelle en bois, la pelle à pain. Je crois que c'est mon père qui nous l'a faite celle-là. Il est de Chambéry, mais il est décédé maintenant, mais c'est lui qui nous a fait les pelles. Il nous les a fabriqués parce que les acheter ça coûte cher, et puis c'est tellement plus intéressant de les faire soi-même.
V. : Tout à fait.
M. B. : Donc il nous a fait la pelle à pain, et puis on a deux pelles en inox pour les pizzas. Il avait l'habitude de travailler l'inox, c'était un plombier-zingueur.
V. : C'est un peu une histoire de famille alors.
M. B. : Ben mon père il était ravi qu'on fasse du pain, donc il venait des fois nous aider. Quand on faisait les fêtes du pain, il venait nous aider ».
(Source : entretien avec Muriel Brun le 5 juin 2016 à Curienne).

Voici comment, dans une note rédigée pour l'inventaire, Jean-Pierre Bulteau décrit les opérations d'allumage du four à l'aide des sources historiques, comme cette délibération du conseil municipal de 1861.

La chauffe du four
Traditionnellement, à une époque où l'on ne pouvait rien gaspiller, **on utilisait même les épines pour chauffer les fours comme l'atteste une délibération du conseil municipal de 1861**. **Actuellement, on utilise des fagots de noisetier, de frêne, de taille d'arbres fruitiers**, et en définitive tout ce qui n'a pas d'autre usage comme les résidus de taille des arbustes décoratifs, mis à part les thuyas.
On fait de préférence une chauffe d'une heure la veille au soir pour tempérer le four et on chauffe ainsi plus rapidement le lendemain. Les fours en brique ont besoin d'une chauffe d'environ 2 heures. Pour un four en molasse, il faut au moins une heure de plus mais la chaleur résiduelle est plus importante. La chauffe est progressive pour éviter l'altération de la brique et pour qu'il y ait suffisamment de chaleur emmagasinée car la cuisson ne s'effectue que par la restitution de cette chaleur. En chauffant trop vite, on peut avoir l'impression que la température suffisante est atteinte sans que ce soit le cas. On fait brûler le bois alternativement d'un côté puis de l'autre de la sole pour que la flamme lèche bien la brique. Peu à peu la brique devient blanche sur l'ensemble de la voute et à l'entrée du four on a des points de repère qui indiquent que la température suffisante est atteinte. Si le four n'est pas assez chaud, il ne servira à rien d'allonger le temps de cuisson car cela assèchera surtout le pain. S'il est trop chaud on pourra plus facilement corriger la température.
Une fois la chauffe suffisante, on enlève les cendres avec le racle et on les garde pour les placer contre la porte après l'enfournement. On nettoie avec la panosse bien humide et on jette un peu de farine sur la sole. Si elle brunit sans noircir dans l'instant, on peut enfourner. Une chaleur trop forte peut se corriger en repassant la panosse.
On s'aperçoit en fait que chaque four fonctionne différemment d'un autre et que la maîtrise de la chauffe est délicate. Les fourniers ne sont donc pas facilement interchangeables.
On enfourne à deux personnes : l'une tient la pelle et l'autre y renverse le pâton contenu dans le paillat après avoir saupoudré la pelle de farine pour éviter que la pâte ne colle. Puis la pâte est incisée avec une lame de rasoir (pour une coupe bien nette) pour que le gonflement se fasse sans déformation du pain. Les pains de 1,2kg de pâte cuisent 40 minutes. Les pâtons ont ce poids car ils perdent de l'humidité à la cuisson et si on les vend, on est sûr qu'ils font un bon kg. Une fois la porte du four fermée, on place des braises tout contre pour maintenir la chaleur pour le dernier pain enfourné.

3. Les journées du pain. Partage du pain et d'autres spécialités dans le contexte de la production et consommation festive

Ça se faisait quand on faisait le pain au four autrefois dans le village, on terminait par les farchas quoi. Donc c'est des tartes à la crème…

Dans le contexte traditionnel le four allumé était utilisé aussi, une fois terminé l'étape de cuisson du pain, pour y faire cuire d'autres plats, qui prennent de noms et des caractère différents selon

les lieux, les saisons, les communauté et les personnes. Dans le village de la Compote en Bauges, c'était le farçon, spécialité locale à base de pommes de terre, qui restait dans le four le dimanche, cuisant pendant la durée de la messe[37]. Des nombreux témoignages retracent une variété d'usage et mise en valeur de la chaleur du four, une fois terminée la cuisson du pain. Mais, au delà le bon usage de la chaleur dicté par l'économie familiale ou communautaire, une véritable créativité locale s'exprime autour du four.

Aujourd'hui, on retrouve un éventail de plats différents et de spécialités locales dans les **contextes rituels des fêtes de village** et des **repas partagés** qui suivent la cuisson du pain. Certaines spécialités sont fabriquées avec le reste de la pate à pain, on parle alors d'*épognes* et pizzas à Curienne, de *farcha* à Saint-Pierre d'Albigny, de *quétaze* à Saint Offenge… Le contexte festif est raconté comme un vecteur fort de revitalisation de la pratique. *Faire au four* devient un moment à haute valeur symbolique de la vie locale, et chaque communauté semble retrouver ou inventer ses propres spécialités.
Ces contextes rituels contribuent au renforcement du lien social entre les habitants, des gens d'ici ou d'ailleurs, hommes et femmes, voisins et famille, mais aussi gens de la montagne et gens de la ville. Ces activités, basées sur le bénévolat et la vie associative, permettent aux liens communautaires de se renforcer et le four, ancien symbole d'une communauté locale qui peut vivre et survivre grâce au travail de tous ces membres, à une stricte organisation collective, au respect de l'autre et à l'entraide, retrouve ses significats sociaux de longue mémoire. *Faire au four* devient ici un moment de fondation et refondation structurelle du lien local dans le cycle de l'année et des saisons, et le contexte festif prend toute sa valeur, de savoir vivre ensemble et partager un bien commun, le four du pays, dans un temps consacré, constamment renouvelé.

« V. : Il y a beaucoup de bénévolat autour de ce… ?
M. B. : Et ben ***quand on faisait la fête du pain****, on arrivait à se retrouver 70. Ben c'est-à-dire quand on faisait le pain, donc on attaquait le samedi, ils étaient deux par four, ils attaquaient à deux heures du matin, donc c'était des grosses journées****… On tournait à quatre fours : Vachers, Vernay, Là-Bas, Fornet, les autres non, Montgelas on l'utilisait pas, il était trop excentré et difficile d'accès, on ne pouvait pas se croiser sur le chemin. Donc 120 pains chaque fois, les quatre fours ça fait 120 pains****.*
V. : Oui c'est beaucoup.
M. B. : Mais là il y avait un pétrin électrique quand même.
V. : Ou alors il aurait fallu plusieurs femmes qui fassent des quantités considérables de pâte à la main.
M. B. : Oui on en fait une, mais quand on fait 8 fournées, c'est un peu difficile.
V. : Donc il y avait quatre fours, des groupes de travail à chaque endroit différent, et des bénévoles qui étaient…
M. B. : Alors les 70 bénévoles, ils étaient pas tous autour du four pour faire le pain. Ils étaient aussi autour des stands, autour de la salle des fêtes, ils s'occupaient de la buvette, ils s'occupaient des repas, ils s'occupaient de tout, des pizzas… Chacun avait sa tâche…
V. : Et la pizza c'est pareil, c'était une recette d'ici ou ?
M. B. : Ben c'est pas moi qui la faisait la pâte là, c'était comment il s'appelle, Claret. Ben c'était une pâte à pain tout simple, non il mettait de l'huile lui, il mettait de l'huile d'olive dedans. Moi quand je fais, je mets pas de l'huile d'olive, je mets du beurre ».
(Source : entretien avec Muriel Brun le 5 juin 2016 à Curienne).

« J-P. : Pour la fête, on faisait donc…
M. : Des épognes.
J-P. : On faisait donc un fond comme de tarte mais en pâte à pain. On mettait dessus de la crème pâtissière qu'on faisait nous là aussi, autrement c'est pas intéressant. Et puis on mettait quelques abricots et on les passait au four, dix minutes, un quart d'heure. Et là c'est vrai que c'était

37 Voir le rapport V. Zingari. *Espaces en récit, parcours du temps à la Compôte-en-Bauges*, p.53

vraiment, les gens s'arrachaient ça ».
(Source : entretien avec Jean-Pierre Bulteau, le 5 juin 2016 à Curienne).

« M. B. : On faisait aussi les pizzas les jours de la fête du pain, et pendant très longtemps moi je m'occupais de la sauce tomate pour les pizzas. Donc je refaisais cuire avec les oignons confits. Je faisais cuire mes oignons pendant deux heures dans la casserole, brassés régulièrement, et après je mettais la sauce tomate, le coulis de tomate quoi, et je relaissais cuire encore une heure. Et puis un jour, la gamelle elle a renversé et j'ai failli me la prendre sur le pied, j'ai tellement eu peur, parce que c'était des grosses gamelles comme ça quand même.
V. : Vous faisiez vraiment une grande quantité.
M. B. : Oui, je sais pas peut-être 100 kg, je me rends même pas compte. Je sais même plus la quantité.
V. : Pas que pour les pizzas ?
M. B. : Ah si si, que pour les pizzas, on en faisait 500 pizzas. Donc j'ai eu vraiment peur parce que j'aurais pu me faire très mal. Du coup, j'ai dit « c'est fini, je fais plus la tomate ». J'ai juste eu le temps de me sauver, bon j'ai perdu un peu de tomates mais je me suis dit c'est rien.
V. : D'accord donc c'était pain, pizza, brioche au sucre et aussi des épognes.
M. B. : Oui, qu'est-ce qu'on a eu fait encore ? Ben c'est tout hein. Pour la fête du pain, brioches, épognes, pizzas, pain.
V. : Mais le fondamental reste le pain.
M. B. : Oui, ben oui parce que c'est la fête du pain, donc tout tourne autour du pain quand même ».
(Source : entretien avec Muriel Brun, le 5 juin 2016 à Curienne).

Ça se faisait quand on faisait le pain au four autrefois dans le village, on terminait par les farchas quoi…

Dans le hameau de Pau, sur la commune de Saint-Pierre-d'Albigny située dans le secteur de la Combe de Savoie, un groupe d'habitants a pris l'initiative de refaire cuire le pain de manière traditionnelle ainsi que la tarte « farcha ».

« Y. : Au sein de notre association, on fait une revue que l'on sort courant juin et l'autre courant décembre. On met donc des récits historiques, tout ce qui est patrimoine (…) On a déjà fait une étude sur la farcha qui est à base de crème. ***Ça se faisait quand on faisait le pain au four autrefois dans le village, on terminait par les farchas quoi. Donc c'est des tartes à la crème…***
V. : Et donc qu'on fait toujours, qu'on continue à faire.
Y. : Oui, et c'est toujours aussi bon.
V. : Donc c'est une tarte qui est faite de…
C. G. : Un genre de crème pâtissière (…) C'est des tartes qu'on faisait comme ça, des pâtes avec des œufs, un peu d'eau…
Y. : C'était plus pour la gourmandise. On profitait disons du four allumé pour pouvoir…
M. : Et donc la crème elle était faite comment ?
C. : Avec des œufs, de la farine, du sucre, du lait, et puis c'est tout. Tout était malaxé, cuit, puis on étalait sur la pâte.
Y. : On a mis une recette mais chacun avait sa petite recette. Certains mettent des pralines, d'autres en mettent pas. Certains mettent de la maizena, d'autres en mettent pas.
C. G. : Fleur d'oranger ou des choses comme ça.
(…)
V. : Et on mangeait ça comment alors ?
C. G. : En dessert.
Y. : En fermant les yeux (rires) ».
(Source : table-ronde du 4 juin 2016 à Saint-Pierre-d'Albigny ».

Ben tout simplement par l'envie des gens, des traditionnels de Pau, de faire continuer la vie de ce four…

« V. : Je voulais vous demander quelque chose par rapport au four, c'est parti comment cette idée d'ouvrir une fois par mois le four et de refaire du pain ?
*Y. : **Ben tout simplement par l'envie des gens, des traditionnels de Pau, de faire continuer la vie de ce four**, et en conséquence de quoi il a été tout rénové. Et tout rénové, ça serait dommage de pas s'en servir. Il y en a un qui a décidé de le rallumer une fois par mois, et c'est l'occasion d'attirer tous ceux qui veulent faire une farcha derrière ou boire un canon.*
V. : Donc c'est la farcha qu'on fait beaucoup dans ce four ?
Y. : Oui oui.
M. : Après le pain c'est ça ?
Y. : Oui oui parce que le four il faut qu'il soit très chaud pour le pain, et puis il conserve une température plus douce après pour la farcha. Donc quand on fait, le pain qu'on trouve dans le midi là...
M. : La fougasse ?
Y. : La fougasse avec un diot là au milieu, c'est un régal, puis bien entendu la bouteille de blanc, chacun vient avec sa bouteille. Et tant que les bouteilles sont pas finies, la discussion continue ».
(Source : table-ronde du 4 juin 2016 à Saint-Pierre-d'Albigny ».

Dans l'Albanais, dans le village de Saint-Ours, les anciens fours sont utilisés pour la fabrication du pain lors de fêtes ainsi que pour des ateliers, à destination des enfants, organisés dans le cadre de la ferme pédagogique des Oursons.

« M. : Et aujourd'hui les gens ils continuent à faire au four à pain ? Vous, vous faites ?
J. : Nous on fait pas mais il y en a qui font. (...)
*J. : Ben là ils le font **pour les gamins qui viennent à la ferme pédagogique**, mais autrement nous on s'en sert même pas.*
D. : Là cette semaine, ils l'ont fait ».
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat le 30 juin 2016 à Saint-Ours).

Et ils battent leur blé et après ils entassent la paille à côté. Ils récupèrent les grains dans les sacs comme autrefois.
C'est notamment lors de la **Fête de la Batteuse de Saint-Ours** que les traditions liées à la culture du blé et à la fabrication du pain sont reproposées.

« M. : Mais donc la Fête de la Batteuse aujourd'hui, il y a beaucoup de jeunes qui y vont ?
J. : Oui oui parce que toutes les associations sont mobilisées et représentées.
M. : Ils arrivent à donner cette...
J. : Ambiance d'autrefois.
M. : Oui la tradition de la batteuse, ils expliquent ?
J. : Oui parce qu'il y a quelqu'un qui commente le battage à l'ancienne.
A. : Et ils battent leur blé et après ils entassent la paille à côté. Ils récupèrent les grains dans les sacs comme autrefois.
M. : Vous voyez je pense que ça revient. J'ai l'impression que ça manque aux gens ces traditions.
D. : Non puis les jeunes aussi sont motivés. Ils sont formidables ».
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat le 30 juin 2016 à Saint-Ours).

Dans les années 1980 était organisée chaque année, sur la commune d'Aillon-le-Jeune, une fête du four à pain.

*« C. : Oui il y avait un four banal dans chaque village**. On avait refait la fête du four à pain, dans les années 1980.** J'étais présidente de l'Office de Tourisme à l'époque et, avec la ferme de La Mense, je m'occupais d'un centre de vacances, et on avait remis en route la fête du four à pain. On faisait du pain dans le four du Penon. C'est un grand four. Il fallait aller demander la permission de s'en servir parce qu'il appartenait au hameau, alors ils sont tous propriétaires du*

four là-haut au Penon.
M. : Et ça marchait bien cette fête ?
C. : Oui ça marchait bien et puis ça s'est arrêté. On a eu deux fois du mauvais temps alors on s'était rabattu sous le centre d'accueil. Les gens trouvaient que c'était plus pareil. Mais bon, il y a rien qui a remplacé ».
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet le 7 juillet à Aillon-le-Jeune).

Le four à pain, je me souviens à La Chapelle là, ils faisaient encore au four…
À La Chapelle-Saint-Maurice, dans le secteur du Pays de Laudon, le pain a longtemps été fait dans le four commun.

*« P. : **Le four à pain, je me souviens à La Chapelle là, ils faisaient encore au four**.*
M. : La Chapelle-Saint-Maurice ?
*P. : **Oui. Mon père est de là-bas. Oui, encore très longtemps, tout le village faisait le pain au four, même s'il y avait déjà des boulangers.***
M. : Ils font encore ?
P. : Non, je crois pas. Après, c'est des fêtes comme ça. Mais ils faisaient régulièrement le pain il y a une trentaine d'années encore.
M. : Ils faisaient d'autres choses après le pain ?
P. : Il y a toujours des gens qui faisaient cuire des épognes ou des trucs comme ça ».
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet le 21 juillet 2016 au Noyer).

À Entrevernes, dans le secteur du Pays de Laudon, le four du village est rallumé chaque été au mois de juin par le comité d'animation.

« M. : Et le four était un peu plus loin ?
M-L. : Oui il est dans le village. Alors maintenant, ils en font rien que l'été, au mois de juin.
A. : Pour la fête du pain oui. On l'a restauré.
M. : Qui le rallume ?
M-L. : Les jeunes, il y a un comité d'animation.
A. : Oui, on l'a remis en état du temps où j'étais maire.
M. : Mais est-ce que quand ils font le pain encore aujourd'hui, ils font la technique au levain ?
A. : Non.
M-L. : Ils doivent demander chez un boulanger.
A. : Non c'est la levure. Ils achètent la farine et la levure ».
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz le 22 juillet 2016 à Entrevernes).

Dans le hameau de Chaparon, sur la commune de Lathuile, dans le secteur de la ville de Faverges, une **association appelée Lathuile Animations** s'est formée il y a une dizaine d'années et organise des journées festives ayant pour but d'animer la vie du village. L'occasion pour cette association d'habitants de réutiliser le four du village qu'ils ont eux-mêmes reconstruit et, pour les membres, de s'échanger entre eux les savoir-faire et techniques de cuisson.

« R. : Il y a une association qui est très bien à Lathuile. Ça s'appelle, Lathuile Animations. Ils s'occupent du bois à l'automne et viennent chauffer le four pendant trois jours et puis – ils se sont équipés, ils ont des pétrins, tout ça – ils viennent faire du pain qu'ils vendent le lendemain.
M. : Des pétrins mécaniques ?
R. : Oui. Et ils le vendent, et ça a toujours un but… soit pour les enfants, soit pour le sou des écoles. Ils font aussi une journée pizzas au mois d'août. Ils vendent des pizzas. C'est une petite fête. Ils font une buvette autour. C'est pour le village ».
(Source : entretien avec Robert Millet le 5 juillet 2016 à Lathuile).

*« R. : **Il y a un moment où ça a été abandonné. Puis les gens pensaient à autre chose. Et puis maintenant les gens reviennent à ça. Mais il faut une équipe de bénévoles***

solide.
M. : Oui il faut que ça tienne.
R. : Voilà mais là il y a une bonne équipe. Parce que ça demande du travail !
M. : C'est les nouveaux arrivants ou... ?
R. : Il y a de tout, ce sont des gens qui ont la quarantaine, donc moi j'appelle ça des jeunes (rire), et puis il y a des jeunes qui ont 18 ans qui viennent se greffer là-dedans.
M. : C'est génial !
R. : Et donc qui apprennent à faire les choses. Et c'est très bien !
M. : Vous participez aussi ?
R. : ***Oui, quand on a retapé le four, la commune nous avait acheté tous les matériaux et c'est tous les gens du village qui sommes venus travailler les week-ends. On avait dans le village un charpentier, on avait des gens du métier qui ont encadré ça****. Oui parce qu'il été temps d'intervenir parce qu'il était sur le point de tomber. Et ça a été un peu un déclic. Il y en a pas mal qui l'ont fait. Alors moi je leur faisais le petit casse-croûte à la fin (...) Et il y a des gens nouvellement venus qui n'étaient à mon avis pas du tout intégrés à la population, qui prenaient les gens un peu... on avait l'impression qu'ils les prenaient de haut, des gens de la ville, et qui se sont lancés là-dedans, c'était amusant. Il y avait des gens ayant un niveau social à mon avis assez élevé et qui étaient sous les ordres du charpentier qui leur disait « Tu fais ça, tu fais ça » (rires). C'était super ! »*
(Source : entretien avec Robert Millet le 5 juillet 2016 à Lathuile).

Dans le hameau de Marceau, situé sur la commune de Doussard, dans le secteur de Faverges aux abords du Lac d'Annecy, un groupe de jeunes est également à l'origine de la rénovation du four. Ils l'utilisent de manière régulière pour faire cuire pains, épognes et viandes.

« F. : Nous à Marceau, quand ils font le pain, ***ils profitent de la chauffe du four pour faire des tartes****.*
M. : Encore aujourd'hui ?
F. : Ah oui ils font le pain, les jeunes se sont mis à faire du pain. Il y a longtemps mais presque tous les mois. Comme là, il y a eu la brocante et ben ils ont fait trois fournées de pain. Ils ont acheté un pétrin, ils ont acheté tout ce qu'il fallait pour faire ».
(Source : entretien avec Jean Daviet, Renée Deletraz et François Mermaz le 28 juin 2016 à Doussard).

« M. : Et ils font quoi alors après le pain ? Qu'est-ce qu'ils mettent dans le four ?
F. : Oh ben les gens du quartier, ils mettent les tartes. Ils font des tartes aux pruneaux, aux abricots, tout ça. Ils profitent de la chaleur du four pour faire cuire leurs machins.
M. : Avant ils faisaient les épognes ?
F. : Ah oui les épognes, c'était les tartes. Et passé un moment, quand ils font une journée et qu'ils profitent du four qui est chaud, ils font cuire de la viande (...) Ils font cuire les saucisses aussi ».
(Source : entretien avec Jean Daviet, Renée Deletraz et François Mermaz le 28 juin 2016 à Doussard).

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

Indiquez des informations sur son mode de transmission, sa vitalité ou sa fragilité, les personnes qui le pratiquent, l'entretiennent et le transmettent, son contexte de réalisation ou de pratique, son évolution, ses adaptations et ses emprunts, les organisations concernées, etc.

Dans un pays en forte évolution, avec une bonne partie de la population travaillant dans les villes voisines de Chambéry, Aix-les-Bains ou Annecy, la pratique peut se transmettre là où une forte volonté des habitants et des associations s'exprime et s'organise.

La pratique de fabrication traditionnelle du pain se transmet aujourd'hui au sein même des familles, mais aussi au sein de collectif ou groupe d'habitants formels ou non, ainsi que dans le milieu professionnel. Il convient de se référer aux exemples cités ci-dessus ainsi qu'à ceux qui vont suivre, afin de rendre compte de l'actualité et de la vitalité de la pratique, de ses différents canaux d'apprentissage et de transmission, des personnes qui l'entretiennent, ainsi que de son contexte de réalisation, son évolution et ses adaptations. Le cas de Ginette à Aillon-le-Jeune montre que la pratique se transmet entre autres dans le cadre familial, avec les enfants et petits-enfants. La famille, réunie lors des moments de fête, partage ensemble la fabrication du pain. Ces moments sont l'occasion de transmettre les gestes et savoir-faire aux plus jeunes. De la même manière, Muriel Brun, membre de l'association Les Fascines, partage ces savoirs et savoir-faire avec ses petits-enfants. Un processus de re-appropriation de savoirs est en cours, et les acteurs sont mobilisés dans un mouvement de recherche et d'« invention de traditions» [38]. Dans le témoignage qui suit, marquer les initiales sur le pain, ancienne pratique utilisée par le passé pour distinguer le pain de chaque famille dans une même fournée, est aujourd'hui reproposé en forme de jeu pour la transmission aux enfants.

*« M. B. : **La dernière fois, on l'a fait avec nos petits-enfants. Donc on leur a fait faire la pâte, on a mis en boule, ils sont repartis avec leur pain chacun, parce qu'on avait marqué dessus leurs initiales.***
V. : Et ça c'est des petits-enfants qui habitent là ?
M. B. : C'est les miens, mes petits-enfants. Ils n'habitent pas ici non, ils habitent… j'en ai deux qui habitent aux Marches, j'en ai un autre qui habite à Montmélian. Ils sont dans la région.
V. : Ça fait des apprentissages.
M. B. : Oui puis eux ils sont ravis, ils étaient tout fiers de revenir avec leur pain chez eux. Et il fallait qu'ils mangent leur propre pain.
V. : Les pains qu'ils avaient fabriqués (rires). Parce que ça c'est aussi une autre dimension, c'est cette création.
M. B. : Oui, c'est ça que les enfants apprécient, c'est qu'ils ont fait eux. Ça c'est important ».
(Source : entretien avec Muriel Brun, le 5 juin 2016 à Curienne).

Les membres de l'association, quant à eux, ont fait appel à un boulanger professionnel qui avait l'habitude des anciens fours à bois, dans le but de réapprendre et réadapter les savoir-faire et techniques de fabrication traditionnelle du pain.

*« J-P. : **Chez nous, il y a plus personne qui savait faire le pain. Quand on a fait nos premières fêtes on a donc un ancien boulanger professionnel qui est venu nous aider**. Et c'est comme ça que les gens ont réappris à faire le pain. Et maintenant ils sont complètement autonomes. Muriel elle se débrouille toute seule. Là, Muriel a tout fait, il y a plus besoin de boulanger.*
M. B. : Oui, j'arrive à le faire toute seule, ça c'est sûr. Habituellement je le fais toute seule, mais c'est vrai que c'est plus sympa quand on le fait à plusieurs.
J-P. : Mais ça veut dire que, ce qui est intéressant, c'est que ce savoir-faire a été réappris.
M. : Et grâce au professionnel.
M. B. : Oui, et au départ c'est avec un boulanger professionnel qui avait l'habitude des fours à pain, à bois, pas four électrique. Parce que ce n'est pas la même cuisson, c'est pas la même chose, c'est totalement différent.
M. : Donc il vous a appris à manier…
M. B. : Il nous a appris à gérer sans thermomètre, sans rien, donc après ben il faut essayer. La première fois il était trop cuit, la deuxième fois il était blanc, et la troisième fois c'était bon (rire) (…) Une fois, le pain il a pas voulu lever. Au levain, c'est sûr qu'on a des fois des surprises ».
(Source : entretien avec Muriel Brun, le 5 juin 2016 à Curienne).

38 C'est un concept important en anthropologie, depuis la définition d'E. Hobsbawm et T. Ranger de "invention de la tradition" et celle de "filiation inversée", proposé par Gérard Lenclud.

« V. : Et vous avez appris par quelqu'un ici ?
M. B. : Oui au départ on avait un boulanger qui avait l'habitude des fours à bois, donc dans les petits villages. C'est lui qui nous a appris à faire la pâte et comment gérer au niveau du four. Donc sans thermomètre bien entendu. (...)
V. : Et ça c'est ici à Curienne qu'on vous a appris ?
M. B. : Oui c'est quelque chose qu'on nous a appris, on y aurait pas pensé. Nous sinon on aurait peut-être acheté un thermomètre ou un truc comme ça, mais c'est tellement plus naturel comme ça ».
(Source : entretien avec Muriel Brun, le 5 juin 2016 à Curienne).

La pratique de fabrication traditionnelle du pain vit et évolue aussi au sein du milieu professionnel. Le cas de la boulangerie bio Le Pain des Bauges crée en 1976 à Ecole, commune du cœur du massif, est très intéressant et exemplaire dans une vision stratégique d'un développement durable bien enraciné dans une histoire locale. Crée par un parisien amoureux du pays, la boulangerie d'Ecole est aujourd'hui une entreprise importante au niveau national. Nous avons pu relever le témoignage de Pierre Bouvet, salarié de la boulangerie appartenant aujourd'hui au groupe Satoriz. Le « pain de Bauges » de cette boulangerie contribue sans doute à la sauvegarde d'une pratique en pleine évolution.

« M. : Tiens, Pierre, si vous me racontiez un peu la fabrication du pain à la boulangerie d'Ecole.
P. : Et bien, on a fait les 40 ans cette année. Ça a démarré en 76. C'est Patrick Le Port, un parisien qui est venu. En fait, à l'origine, c'était un centre macrobiotique qui avait racheté ces locaux et qui faisaient des stages macrobiotiques. Ils voulaient vraiment faire leur pain. Mais dans ce local, il y avait déjà le four du village, c'était un boulanger. Il avait une salle qui faisait bistrot. Il faisait les tournées dans le village et même jusqu'à Jarsy je pense.
M. : Et le four, il était ?
P. : C'était un four maçonné. C'est le premier four, avec une seule porte au milieu. Puis bon, je sais pas, il devait mettre le bois dedans déjà à l'origine, sur la sole, il retirait les braises directement. Donc, lui, il a démarré ça puis, de fil en aiguille, ils ont commencé à faire des marchés et ils ont eu de plus en plus de demande. Donc après, il a reconstruit un four, un four Chazal à quatre portes, chauffage au bois mais semi-direct. C'est-à-dire que dessous, il y a un foyer, on met le bois dedans et la flamme vient chauffer la sole par-dessous. Alors que la chauffe en direct, on met le bois sur la sole, on laisse chauffer les braises et on enlève avec l'écouvillon. Au début, ils raclaient, ils avaient déjà un racloir, puis après c'était un sac mouillé qu'ils faisaient tourner pour enlever vraiment toute la poussière. Et donc ce four faisait déjà 12 mètres carré de sole.
M. : Ah oui quand même !
P. : Mais au fur et à mesure, ça s'est révélé insuffisant. Maintenant, on a un four à double étage à bois. C'est un autre four mais c'est toujours à bois. Donc deux étages d'au moins 12 mètres carré, donc là on a 24 peut-être 26 mètres carré de cuisson.
M. : Donc celui qui était là originellement, il ne sert plus aujourd'hui ?
P. : Ah non, il a été démoli. On l'a refait au même endroit mais à double étage. ***Et puis, nous on fait que du pain au levain naturel et que des farines biologiques.***
M. : Et donc c'est du blé, mais vous faites aussi d'autres farines ?
P. : Oui on fait de l'épeautre, on fait du khorasan ce qu'on appelle le kamut, là on fait un nouveau... on peut même pas l'appeler pain parce que c'est interdit, c'est riz-sarrasin pour les gens qui sont un peu allergiques au gluten. ***On fait du seigle, des céréales, enfin différentes sortes de pains quoi*** *(...) On ne vend pas tout le pain sur place évidemment. On sort 10 tonnes de pains par semaine.*
M. : Ah oui ! Mais il est vraiment très bon votre pain, c'est vraiment différent quand il y a le levain, ça n'a rien à voir.
P. : Levain, cuit au feu de bois, et c'est des farines un peu plus complètes que ce qu'on trouve dans la baguette.
M. : Et du coup vous vous fournissez où en farines ?
P. : Donc c'est le Moulin de Malijai, à côté de Châteauredon.

R. : Vers Digne, Sisteron.
P. : Et, eux, tout leur blé vient en gros de Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Rhône-Alpes. Il y a des fois, quand ils sont vraiment coincés sur certaines variétés comme l'épeautre, ils arrivent à en prendre en Italie mais c'est rare. Il arrive à être autosuffisant, il a développé, le meunier, des partenariats avec des agriculteurs. Du coup, ils sont assurés de leurs productions. Donc, il nous livre deux fois par semaine pratiquement.
M. : Et du coup, le levain, il doit en falloir une quantité importante.
P. : Le levain, on le fait au fur et à mesure. On fait de la pâte, on fait du levain, toute la journée. Parce qu'on travaille jour et nuit pratiquement.
M. : D'accord. Il faut le préparer combien de temps à l'avance pour s'en servir ?
P. : À peu près cinq heures.
M. : Vous faites du pain toute la journée en continu.
P. : Oui pratiquement. Mais on a des équipes, c'est pas toujours les mêmes heureusement (rires). Mais ça travaille jour et nuit. 10 tonnes de pains pour un local comme ça, c'est…
M. : C'est que ça marche bien.
P. : Ah oui ça marche bien. On a une croissance de 17 à 20% par an. Là, on est 20 employés.
M. : Donc c'est qui qui a ouvert cette boulangerie ?
P. : Un gars qui s'appelle Patrick Le Port, qui a revendu au groupe bio Satoriz. Et lui, il a ouvert une autre boulangerie du même type en Bretagne, à Sarzeau. Chaque magasin de Satoriz est indépendant, c'est ce qu'on appelle une holding. On est quasi-indépendant mais on fait partie du groupe, c'est-à-dire que nous, la boulangerie – avant ça s'appelait la Boulangerie Savoyarde, maintenant ça s'appelle le Pain des Bauges – vend le pain au groupe Satoriz. Chaque magasin rachète à la centrale d'achat.
M. : Et pour la cuisson au four à bois…
P. : On a des thermomètres, on a installé des thermomètres avec des sondes.
M. : Vous avez déjà essayé là-bas de faire des choses comme des tartes, comme ils faisaient à l'ancienne, ou le farçon au four.
P. : Ben non, par contre on fait du muesli, on fait des cakes qui sont cuits souvent en après-coup comme on dit, après le pain, quand le four a suffisamment baissé. On fait des biscuits aussi, on a un pâtissier qui fait pas mal de pâtisseries, surtout de la pâtisserie sèche pour pouvoir l'expédier.
M. : Mais du coup, il faut quand même apprendre, enfin je veux dire, il y en a peut-être qui arrivent et qui connaissent pas encore ce savoir-faire de la cuisson au four à bois.
P. : Ah ben tout à fait, même un gars qui a un CAP, il connait pas du tout les techniques déjà du pain au levain et puis de la cuisson au four à bois.
M. : C'est aussi intéressant cette boulangerie parce que c'est la transmission des savoir-faire. C'est enrichissant pour quelqu'un qui ne connait pas.
P. : Oui bien sûr parce qu'en plus, on essaye de suivre le produit de A à Z. Celui qui va faire le pain, il va couler, mettre la farine dans le pétrin tout ça, ou la fin de la fermentation jusqu'à la cuisson. On essaye de faire ça, qu'il n'y ait pas qu'une équipe qui coule des pâtes, et qu'une équipe qui fasse la cuisson. Et généralement, on suit notre produit ».
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet, le 21 juillet 2016 au Noyer

III. <u>HISTORIQUE</u>

1. Repères historiques

Indiquez au moyen de sources (références bibliographiques, discographiques, audiovisuelles, archivistiques, etc.) quel est l'historique de la pratique ou de l'élément, puis vous l'insérerez dans son contexte.

Une histoire des connaissance et pratiques de panification dans le Massif des Bauges est à écrire. Des ouvrages sur l'histoire du Massif, et en particulier Le livre *Les Bauges, entre Lacs et Isère*,

fruit d'un partenariat entre la Société savoisienne d'histoire et d'archéologie et le PNRB, apportent des connaissances et éclairages précieux. A signaler en particulier les chapitres « cinquante ans d'agriculture dans les Bauges (pp.267-278) et « les Bauges en 1561 », par André Palluel Guillard (pp. 47-57).

Si la cuisson dans les fours collectif est une pratique généralisée dans les Alpes et plus en général en Europe depuis le Moyen-âge, moment de l'organisation des communautés villageoises, des fours sont répertoriés sur la mappe sarde, la première trace sur papier témoignant de l'ancienne structure du territoire. A partir de l'annexion à la France en 1860, avec le code forestier et la progressive emprise du pouvoir central sur les systèmes locaux, nous avons dans les Bauges, en Savoie et dans les Alpes un temps de profonds changements[39]. Les modalités de l'organisation locale évoluent, des témoignages existent de pratiques de panification cachée, pour échapper aux contrôles. Les communautés rurales s'organisent pour poursuivre une pratique qui semble devenir symbole d'une économie et d'une forme de vie autonome, que les mémoires transmettent comme proche de l'autarchie[40], fondée sur la mise en valeur des ressources locales (bois, eau, farines) et sur l'entraide.

Le four est généralement collectif, le plus souvent propriété des habitants du hameau. Dans le Missif des Bauges, il existe quelques fours privés d'usage collectif (ex. Chambert à Quintal), quelques fours dans des maisons isolées (ferme de Montbasin à Verel-Pragondran, ferme des Grobbes à Saint-Eustache) mais aussi parfois en village (maison à Verthier, Duingt). Dans l'organisation de la pratique de panification, les communautés faisaient souvent recours à un fournier, employé par les familles du hameau ou du village. Selon le cas, le four était allumé toutes les semaines, les quinze jours ou tous les mois. Dans des villages d'altitude d'autres vallées alpines[41], le pain se faisait une fois par an et se conservait d'une année sur l'autre.

Les fours collectifs des villages sont dits banaux. Cela remonte au Moyen-âge, quand le seigneur local pouvait user de son *pouvoir de ban* c'est-à-dire de contraindre. Ainsi les paysans pouvaient être contraint de cuire au four banal appartenant au seigneur moyennant redevance. Le terme c'est généralisé aux fours collectifs. Dans la région ils étaient traditionnellement en molasse. Ils ont été remplacés par des fours en brique fin XIX e siècle, quand le train a permis de livrer des fours venus de la région de Tain l'Hermitage.

Les fours ont été abandonnés avec l'arrivée des boulangers parfois très tôt. Par exemple, à Duingt dès le XIXe siècle, vers 1855-1860. Un moment de forte rupture historique est à situer au moment de l'arrivée de fruitières, vers 1890. A partir de ce moment de réorganisation de la vie locale, les boulangers sont apparus et le pain est acheté. *(Source : notes de Jérôme Daviet, chargé de l'inventaire du patrimoine bâti)*

Dans les années 1970, la Boulangerie d'Ecole en Bauges est une expérience pionnière de reprise d'une tradition locale de panification, avec une recherche sur les farines et les formes de panification traditionnelle. Au niveau local, la panification dans les fours à bois collectifs a pourtant perduré dans les mémoires et parfois dans les usages et connaît aujourd'hui une époque de revitalisation. Ce sont souvent les comités des fêtes, groupes d'habitants ou associations locales qui, à partir des années 1990, prennent l'initiative de restaurer leurs fours, pour la plupart abandonnées et tombés en ruine.

Voici comment Jean-Pierre Bulteau raconte l'historique des fours et de la restauration des fours dans la commune de Curienne.

L'histoire est très lacunaire comme pour tout ce qui était commun autrefois.
Les premières mentions attestées de la présence de **fours à pain** se font à travers la mappe de 1732 qui les répertorie en les qualifiant de **communaux**.

39 Albera, D., 1995, *D'arrière pays à pays arriéré, la montagne entre histoire et imaginaire,* dans *Villages d'altitude*, Actes du séminaire d'Arvieux-Hautes Alpes, 7/8 décembre 1995 ;

40 A propos d'autarchie dans l'imaginaire des Baujus, voir p. 267 du livre *les Bauges entre Lacs et Isère,* oeuvre citée.

41 Maget, M., *Le pain anniversaire*, oeuvre citée.

L'ont-ils toujours été ? Le sont-ils devenus après la destruction, vers 1620, de la tour des évêques de Grenoble qui possédaient les droits seigneuriaux sur la paroisse ? Il est étrange d'ailleurs de noter qu'une délibération du conseil municipal de 1832 qualifie le four du chef-lieu de banal. Celui-ci a brûlé et il faut le reconstruire en urgence. Le conseil décide de prélever du bois en forêt communale mais on ne fait nullement état d'un recours auprès du seigneur… Il n'y a donc aucune raison de le qualifier de banal. Et même actuellement certains emploient encore le terme…
Lors des réfections de ces fours on a trouvé un certain nombre de dates qui correspondent à la construction ou à des réparations. Mais il a été la plupart du temps impossible de savoir à quoi elles faisaient référence.
De 1903 à 1923, Léon Coudurier (différent de celui évoqué plus haut) devient boulanger au hameau du Boyat. Il vend du pain mais il fait cuire la pâte qu'on lui apporte contre 50 centimes par pain. On raconte que certains apportaient donc les plus gros pâtons possibles dont une fois un de 18 kg ! Mais le 15 juillet 1923, à 16 heures, alors que l'orage menace, il s'affaire à rentrer du foin juste au-dessus de chez lui. En entrant dans le pré, il a perdu un trident. Au retour, il retrouve son outil et le place sur l'épaule. Un éclair le foudroie en même temps que son cheval. Il était âgé de 40 ans (histoire racontée par sa fille à l'aube de ses 90 ans et qui avait 13 ans lors du décès de son père). La commune n'aura plus de boulanger et le café épicerie conservé par sa veuve ne fera plus que dépôt de pain.
Quelques anecdotes nous ont été contés par les anciens et l'on sait notamment qu'une naissance a eu lieu dans le bâtiment du four du chef-lieu le 1 janvier 1945. Une vannière de passage y avait trouvé refuge en cette journée d'hiver, d'autant plus que le bâtiment était fermé par une porte.
Les fours ont été délaissés peu à peu. Celui du Boyat est démoli en 1963 pour la construction de la poste. Au chef-lieu il est détruit en 1966 pour dégager la place de l'église. Mais aux Vachers on lui trouve au moins un intérêt esthétique et on refait sa toiture en 1976 sans qu'il pour autant utilisé.
Il faudra attendre 1994 pour que les cinq fours communaux subsistants soient restaurés pour être réutilisés (voir plus haut). Deux fours ont gardé leur brique venant de Larnage (Drôme), comme beaucoup de fours dans le périmètre du Parc. Deux autres ont retrouvé une brique neuve de la même provenance même si la forme des éléments est différente. C'est d'ailleurs à notre demande que ces deux fours prototypes ont été construits par les successeurs de la maison Terrassier (qui en a commercialisé un certain nombre par la suite). Quant au four de Fornet, il a été refait en molasse. La pierre a été extraite par les bénévoles à Cognin, taillée par Jean-Michel Etienne et Laurent Martin et mise en place par les mêmes bénévoles.

Les récits des habitants permettent de tracer un parcours à travers la **mémoire des céréales et du pain**, source très riche d'informations à la fois sur l'histoire de la pratique et sur ses **significations sociales** contemporaines.

De la culture de céréales… blé, seigle, orge et avoine.

C'est essentiellement le blé qui était cultivé pour la fabrication du pain.
Le seigle était également cultivé dans le massif jusqu'à la fin de la seconde guerre. Il donnait ce qu'on appelait le « pain noir », souvent peu apprécié, certainement parce qu'on l'assimilait au monde paysan dévalorisé tout le long du XX siècle, et associé à une période difficile de l'histoire, marquée par les guerres. Il était souvent utilisé pour nourrir les animaux, pour construire les toits de chaume ou pour attacher la vigne. Blé, orge et seigle sont des grands protagonistes de l'alimentation alpine au fil de l'histoire[42].
La semence de blé était précieuse et était souvent échangée entre paysans pour une meilleure qualité, ce qui montre bien l'importance du tissu social d'entraide et le grand travail d'engagement des sociétés paysannes dans les échanges/sélections de variétés, dans une nature/montagne profondément façonnée par les activités humaines.

« M. : Les semences, ça s'échangeait ?
M. C. : Oui. La semence, quand quelqu'un avait du beau blé, mon père je sais qu'il allait lui dire « tu m'en garderas 100 kg, je t'achèterai 100 kg ou je t'échange contre le mien ». C'est pour changer la semence ».

42 Paul Guichonnet, *Histoire et civilisation des Alpes*, Granet-Abysset, A.M., 2002, *Le pays négociant*, Annali di San Michele, 15/2002, Museo degli usi e costumi della gente trentina, San Michele all'Adige.

(Source : entretien avec Marcel Coudurier le 5 juin 2016 à Curienne).

« R. : Alors, on avait un petit peu de blé qu'on faisait juste pour avoir nos provisions de l'année et on le faisait moudre. Mais il y en avait pas dans notre village. Il fallait aller faire moudre à Ecole il me semble, Caret ou quelque chose comme ça. Et puis on ramenait la farine. Avec le son, on nourrissait les poules, les lapins, on en donnait un peu aux vaches aussi. Et la farine, on en faisait du pain ».
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet le 21 juillet 2016 au Noyer).

« A. : Mamie une fois au 14 juillet ils avaient apporté du pain noir, et mamie a dit : J'ai 92 ans j'en ai mangé pendant la guerre, je veux pas à manger maintenant.
Sé. : Pépé disait la même chose, que le pain noir il en avait mangé pendant la guerre et qu'il en mangerait plus jamais ».
(Source : table-ronde du 2 juin 2016 à Ecole).

« M. : Qu'est-ce que vous faisiez des grains de seigle ?
L. : C'était mené au moulin pour faire la farine aussi.
M. : Donc on faisait des pains avec le blé et des pains au seigle, ou on mélangeait les deux ?
L. : C'était mélangé. ***Mais le pain qui était fait avec la farine de seigle, que du seigle, il se conservait bien mieux que le pain qui était fait qu'avec de la farine de blé »****.*
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat le 15 juillet 2016 à Aillon-le-Vieux).

« M. : Et le pain, on le faisait qu'avec du blé ou on faisait aussi du pain au seigle ?
M-L. : Non. On faisait du seigle nous, mais le seigle on le faisait cuire aux vaches, en grains comme ça, on le faisait cuire. Quand les vaches avaient vêlé…
T. : Elles avaient un repas amélioré.
A. : Le seigle, on le faisait surtout pour la paille, pour les toits, pour attacher la vigne.
M-L. : Pour la paille, mais le grain, on le donnait à manger aux vaches ».
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz le 22 juillet 2016 à Entrevernes).

« V. : Et les céréales alors, quelles céréales on cultivait, quelles farines on faisait ?
Rde. : Le blé.
R. : Ça arrivait des fois qu'on faisait un peu de seigle.
Rde. : C'était pour ceux qui avaient des toits en chaume, pour couvrir les toits. Ils faisaient du seigle à ce moment-là pour refaire les toits ».
(Source : entretien avec Raymond Berthoud et Raymonde Berthoud, le 5 juin 2016 à Bellecombe-en-Bauges).

Nombreuses les mémoires céréalières du massif où le seigle retrouve sa place dans multiples usages, entre alimentation humaine et animale, mais aussi les mémoires du blé et des farines. Avant l'arrivée de la batteuse dans les années 1950, le blé était récolté et battu au fléau avant d'être vanné, c'est-à-dire l'enveloppe séparée du grain. Le vannage pouvait s'effectuer en jetant le blé en l'air ou, parfois, en utilisant un outil manuel appelé le « vent ». Avec l'arrivée de la batteuse, le moment de la récolte et celui du battage se sont espacés dans le temps. Lorsque le blé était récolté, il fallait le gardait encore quelques semaines, stocké dans une grange ou un hangar.

*« M. P. : Alors il y a très longtemps****, on récoltait le blé sur pied, avec l'épi, la tige et tout, et on le rentrait à la maison. On mettait une grande bâche par terre, on mettait ce blé avec les épis au bout et on tapait sur ce blé avec un fléau****. C'était deux morceaux de bois reliés ensemble, d'un mètre de long environ, avec un morceau de caoutchouc. Donc ça faisait sortir un petit peu la graine de son enveloppe, et après il fallait séparer. Donc un vent c'est une espèce de grand entonnoir avec des petites grilles et on tournait cette manivelle qui faisait du vent. C'est pour ça qu'on appelle ça le vent. Ce qui était léger, l'enveloppe, partait d'un côté, et*

les tapis, les grillages, bougeaient et le grain tombait dessous carrément en-bas. C'était pour séparer le grain de l'enveloppe ».
(Source : entretien avec Yvonne Pélissier et Maurice Pélissier le 26 mai 2016 à Saint-Jorioz).

« M. C. : Parce que le blé, on le rentrait au mois de juillet mais la batteuse il fallait… on le gardait un mois. D'ailleurs, il fallait qu'il se fasse, il suait, puis après il resséchait. Pour que le blé soit bon, il fallait qu'il… C'est ce qui se fait pas maintenant. Maintenant, il se fait bien après. Mais nous il se faisait avec la paille. Le blé, il se faisait dans l'épi. On l'entassait dans le hangar là (…) ***il était plein du sol au plafond de blé*** *».*
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016 à Curienne).

Histoires des farines

Le blé battu était ensuite échangé, au meunier le plus proche, contre une quantité de farine correspondante à la quantité de blé apporté. Il n'y avait que quelques moulins sur l'ensemble du massif si bien qu'il fallait se déplacer relativement loin pour amener le blé jusqu'au moulin et récupérer de la farine. Ces voyages du blé habitent les mémoires. Les sacs de toile faits à Sainte-Reine, le meunier de Saint-Pierre et de Cusy, la minoterie de Chignin : une géographie du pain se dessine reliant les villages du Massif entre eux et avec les piémonts.

« Nous, on tapait à la batteuse, donc on récoltait notre blé. Il était stocké à la maison, et ça passait au meunier de Saint-Pierre. Il s'appelait Jeunin, et il devait passer une fois par mois. On lui donnait le blé, et le mois d'après il nous ramenait la farine. Mais la farine, il nous l'amenait pas en sachet, dans des grands sacs, hauts comme ça ! C'était large comme ça. ***Dans un sac en toile fait à Sainte-Reine »***
(Source : entretien avec Paul Bertin et Annie Vibert le 27 avril 2016 à Sainte-Reine).

« M. C. : ***Ben la farine c'était notre blé. On menait le blé au meunier, le meunier il en gardait une part, mais il nous rendait la farine****. Il faisait pas payer, il gardait une part de farine (…) Nous, tout ce que je me rappelle, il y avait la minoterie à Chignin, les Quenard. Ils sont encore en vie mais ils ont arrêté. À la gare là-bas. On venait, on descendait 500 kg de blé, puis on leur donnait et ils nous rendaient la farine, on y retournait on prenait la farine, on prenait en plusieurs fois. Tout le monde faisait ça.*
V. : Donc il y avait beaucoup de céréales ?
M. C. : Nous on battait à la batteuse pendant 8 heures de temps chez moi ».
(Source : entretien avec Marcel Coudurier le 5 juin 2016 à Curienne).

« A. : Une fois par semaine, on faisait le pain à la maison. ***Nos gros tas de blé comme on avait****, on prenait des sacs, on allait chez le meunier à Cusy là, puis on revenait avec la farine et le son ; le son pour les animaux et la farine pour faire du pain ».*
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat le 30 juin 2016 à Saint-Ours).

« M-L. : Chez mon papa, on faisait notre farine. On avait du blé, on menait chez Taffet, Armataffet à Saint-Eustache. Alors il nous donnait la farine et le son. Il achetait rarement de la farine. Il avait un grand champ de blé. Chez nous, chez mon papa, pas quand j'étais mariée. Alors, il prenait un sac de grains après la batteuse et puis il allait chez Taffet, il lui broyait, il lui donnait la farine et le son ».
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016 à Entrevernes).

Transformation de farines en pâte. Récit de pétrissage à la main dans la maie, de pétrins, de paillas en seigle…

Suivant les témoignages analysés, on préparait sa pâte à pain chez soi avec cette farine de production familiale. C'était souvent la femme qui pétrissait la pâte à la main. Il s'agissait d'un travail pénible qui demandait beaucoup d'efforts. La pâte était pétrie dans *la « maie »,* un meuble constitué d'un grand coffre, le pétrin, monté sur quatre pieds, et sur lequel reposait un plateau mobile qui servait de plan de travail ou même parfois de table. La pâte à pain était ensuite divisée en plusieurs boules de pâte du même poids qui étaient déposées dans *les « paillas* », corbeilles en paille de seigle, où elle reposait jusqu'à la cuisson. Des savoirs empiriques, une *science du concret*, des artisans reconnus par leur communauté, des histoires de famille.

« A. : Il faut beaucoup y tourner.
S. : Oui voilà c'était pénible de pétrir.
A. : Oui je sais que ma mère et ma femme, elles se relayaient.
S. : Plus la pâte était travaillée, plus le pain était léger et bon ».
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice le 16 juin 2016 à La Motte-en-Bauges).

« M. L. : ***Alors, ils avaient un pétrin, une table creuse.***
G. : On soulevait et dedans c'était creux.
M. L. : Ils pétrissaient, c'était tout fait à la main.
G. : Et c'était souvent les femmes qui faisaient ça ».
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon le 13 juillet 2016 à Saint-Jean-d'Arvey).

« M-L. : Quand on habitait avec Fernand à la maison en bas, à partir de 65, je pétrissais le pain là, je chauffais le four en bas. Alors, pétrir le pain là, aller chauffer le four, remonter, redescendre, charrier les pains. C'était du boulot ! On faisait ça hein !
M. : C'était les femmes qui pétrissaient le pain ?
T. : Ben les hommes étaient au travail.
M-L. : ***Chez nous, c'était toujours les femmes ».***
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz le 22 juillet 2016 à Entrevernes).

« L. : C'est comme pour faire le pain, sous la table il y avait la maie où ils mélangeaient la farine avec de l'eau, puis ils pétrissaient avec l'épaule comme ça.
S. : Et il fallait mettre du levain aussi.
L. : Et puis après, il y avait les moules. Ah ben tiens j'en ai deux que mon père faisait (cf photos).
S. : Des moules à pain.
L. : Il avait fait un moule pour faire les couronnes de pain. C'était tout fait avec du seigle.
M. : Ah oui les paillas.
L. : Oui.
(...)
M. : Et c'est qui qui faisait la pâte à pain ?
S. : Moi c'était mon père.
L. : Moi c'était ma mère qui pétrissait.
S. : C'était dur, c'était lourd. Si on voulait qu'elle lève bien, il fallait vraiment la travailler. C'est dur si on en fait beaucoup.
M. : Et vous avez jamais appris, vous-même, à faire la pâte à pain ?
S. : Je l'ai jamais fait mais je l'ai souvent vu faire. Il délayait le levain d'abord avec de l'eau. Il faisait ça au pif, il pesait pas pour le sel et tout. ***Mais il était fier de son pain parce qu'ils y avait des gens, un patron de bistrot qui lui disait toujours : « Surtout tu me gardes un pain. Il y a personne qui fait le pain comme toi ». Alors il tenait à continuer à faire son pain.***
M. : À Bellecombe, il était connu pour ça.
S. : Oui (sourire).
M. : Et c'était long pour pétrir la pâte ?
S. : Il la pétrissait longtemps. Je me rappelle qu'il transpirait. Il était tout maigre mon père, et

quand il vieillissait je le voyais peiner à faire ça. ».
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat le 15 juillet 2016 à Aillon-le-Vieux).

« R. : Je vois ma maman, ***elle avait une grande table, à peu près comme celle-ci, qui s'ouvrait, qu'on appelait la maie****. Elle avait sa maie prête, les bords de la table étaient inclinés pour faire un pétrin. Après, on refermait le dessus de la table et on s'en servait pour ce qu'on voulait. Elle mesurait la farine qu'elle devait mettre avec le pailla, par exemple deux paillas ou trois paillas. Ça lui donnait à peu près la quantité de sel qu'il fallait mettre. Mais c'était tout de l'à peu près, elle mesurait avec sa main. « Tu vois bien » elle me disait. Donc, elle mesurait la quantité de farine, de sel, et puis l'eau, pour faire le pain.*
(...)
R. : Et puis, après, elle mettait tout ça dans son mélange de farine et de sel. Elle rajoutait de l'eau, à peine tiède, et alors elle se mettait à pétrir. C'est ma mère qui pétrissait.
M. : Elle avait de la force dans les bras alors ?
R. : Elle avait de la force dans les bras, oh je la revois avec les cheveux. Elle était toute frisée alors elle avait les cheveux qui partaient dans tous les sens, elle transpirait (elle sourit). Enfin, bref, c'était assez pénible, c'était dur de pétrir*. Quand le papa était là, bien sûr, il s'y mettait mais il était pas souvent là. Il y avait les bêtes à la montagne, enfin, il avait autre chose à faire et la maman faisait son pain.*
(...)
Et puis donc, après, on met les pains dans les paillas avec un torchon, on plie comme ça. Puis, on les laisse lever dans une pièce tiède, par exemple sur une grande table comme ça, les paillas sont disposés là. On y met même une couverture par-dessus pour qu'il n'y ait pas de courant d'air, pour que ça puisse bien lever ».
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet le 21 juillet 2016 au Noyer).

« V. : Mais alors, par rapport au pain, je pense que les hommes devaient pas mal pétrir.
R. : Oh non, c'était les femmes qui faisaient.
Rde. : C'était pénible, je me rappelle ma mère quand elle avait finie, elle avait besoin de se reposer.
V. : Oui c'est un gros travail parce qu'on doit mélanger pendant...
Rde. : Il y avait pas de pétrin mécanique. Tout à la force des bras ».
(Source : entretien avec Raymond Berthoud et Raymonde Berthoud, le 5 juin 2016 à Bellecombe-en-Bauges).

Histoires de levain

Pour faire le pain, il fallait avoir un levain... d'une famille à l'autre, on se passait le levain

L'ingrédient indispensable à la levée de la pate était le levain, un mélange de farine et d'eau, retravaillé plusieurs fois (rajout de farine et d'eau à plusieurs reprises) et qui fermente pendant plusieurs jours. Ce dernier était conservé de semaine en semaine dans le pétrin et retravaillé la veille avant la cuisson du pain. Souvent aussi, il était transmis de familles en familles afin de faciliter sa conservation et son entretien, et assurer une fermentation continue et de qualité. Le passage du levain entre les familles d'un même village, assume une valeur symbolique de lien communautaire, « *on gardait un petit morceau de ce levain, puis on le gardait bien précieusement au frais couvert pour la prochaine fois. Et puis, si on en avait plus, ou s'il avait tourné, qu'il était pas bon, on allait emprunter du levain chez la voisine* ». Cette matière vivante, base de l'alimentation, lient les familles entre elles.

« S. : Et il y avait du levain.
A. : Oui ils gardaient le levain.
S. : On gardait le levain, c'était un morceau de pâte qui fermentait. On gardait ça dans le pétrin. Une boule de pâte.
A. : C'est-à-dire que vous avez fait votre pâte, alors vous en mettez là-dedans. Ça restait jusqu'à

la semaine d'après puisqu'ils en faisaient tous les huit à dix jours. Et ça c'était le levain, mais il fallait déjà le préparer un peu la veille pour qu'il ait le temps de repartir ».
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice le 16 juin 2016 à La Motte-en-Bauges).

*« A. : **Et donc on avait gardé ce qu'on appelle un levain dans la pâtière, c'est à dire dans un pot en terre, un morceau de pâte. Et la veille de faire le pain, on mélangeait ce levain à de la farine, à de l'eau, du sel, et on laissait lever ça la nuit. Ça restait tout dans la pâtière, alors la pâtière qui était grande comme ça, c'était plein. Et le lendemain matin, on rebrassait, on repétrissait tout ça, et on y mettait en forme dans des paillas, des petites corbeilles** ».*
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016 à Saint-Ours).

« A. : Nous ce qu'on se passait c'était le levain, puis encore…
F. : Tu sais c'est les ferments qu'ils mélangeaient avec la pâte. Alors ils se le passaient.
A. : Pour pas qu'il traîne trop longtemps. Mais nous, comme on faisait souvent du pain, on était nombreux…
M. : Vous l'utilisiez tout dans la famille.
A. : Oui ».
(Source : entretien avec Alice Martin et Fernand Martin, le 13 juillet 2016 à Mercury).

*« S. : **Je me souviens que les parents envoyaient faire le tour des cinq-six foyers qui utilisaient le four pour demander le levain**, parce que le levain ça se conserve quand même pas très très longtemps. Alors il fallait prendre le levain de celui qui avait fait la dernière fois.*
L. : D'une famille à l'autre, on se passait le levain. Et puis on portait ça dans des paillas là-haut. (…)
M. : Donc tout le monde se passait le levain pour le pain. Ça c'était convenu ?
*S. : **Oui parce qu'il fallait pas qu'il attende quinze jours le levain. Il aurait plus été bon. Alors on allait chez le dernier qui avait fait le feu**. Ma mère me disait : « Vas demander telle famille, telle famille s'ils font pas au four demain », pour pas qu'on se retrouve tous à la fois. **Il y avait une solidarité dans les villages, beaucoup plus que maintenant. Toutes ces choses matérielles, que ce soit le cochon, le pain, ça faisait partie du village. C'était le village entier qui participait. ».***
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016 à Aillon-le-Vieux).

« Pour faire le pain, il fallait avoir un levain.** Le levain, on le gardait après avoir pétri l'ensemble du pain. On gardait un petit morceau de ce levain, puis on le gardait bien précieusement au frais couvert pour la prochaine fois. **Et puis, si on en avait plus, ou s'il avait tourné, qu'il était pas bon, on allait emprunter du levain chez la voisine.
M. : Oui, ça marchait comme ça. Mais chacun se débrouillait avec son levain ?
R. : En principe, oui.
M. : Mais quand on s'apprêtait à faire le pain avec ce levain, il fallait le repréparer quand même, remettre de la farine et de l'eau ?
R. : Oui, il fallait le remettre dans la farine et l'eau, le repréparer à l'avance, un petit peu comme on fait une brioche si vous voulez. Et puis, après, elle mettait tout ça dans son mélange de farine et de sel. Elle rajoutait de l'eau, à peine tiède, et alors elle se mettait à pétrir ».
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet, le 21 juillet 2016 au Noyer).

On prenait les paillas comme ça dans les bras et puis, en procession, on montait jusqu'au four qui était au sommet du Mollard…

Les secrets de la cuisson dans les fours à pain

La fournée de pain était généralement réalisée tous les quinze jours, parfois une fois par mois, selon le rythme des travaux agropastorales. Les pains qui étaient cuits étaient travaillés en grosses

boules, de trois à cinq kilos.
Le témoignage de Régine et Pierre Bouvet nous propose une description détaillée de la préparation des fascines, petits fagots en bois coupé de la bonne dimension pour le four.
Fagots, tours de cuisson, organisation collective dans une dimension d'intimité locale, conflits et accords entre voisins : *faire au four* est exercice et apprentissage au *vivre ensemble*. La description de la « procession de paillas » est d'une grande intensité, ainsi que les description de l'organisation collective entre voisins.

« M. C. : Mais c'est qu'on en faisait pour quinze jours quand même. On était sept frères et sœurs. Il fallait en faire une bonne fournée. On faisait des grosses boules de quatre kilos ».
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016 à Curienne).

« M. : Et le pain alors, il était fait tous les combien ?
G. : Quand on en avait plus, on en refaisait.
M. L. : Toutes les trois semaines, un mois ».
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, le 13 juillet 2016 à Saint-Jean-d'Arvey).

« Rde. : ***Avant, tous les quinze jours, on faisait le pain.***
R. : Quinze jours, trois semaines oui. Les dernières fois qu'on le mangeait, il commençait à être moisi (rires).
Rde. : Tous les quinze jours parce qu'on était nombreux à la maison ».
(Source : entretien avec Raymond Berthoud et Raymonde Berthoud le 5 juin 2016 à Bellecombe-en-Bauges).

« L. : Et puis ***on portait ça dans des paillas là-haut, on les vidait sur une planche, puis après il y avait une grande pelle en bois, ronde comme ça, avec un grand manche, alors ils mettaient la pâte et ils l'enfilaient dans le four****. Et puis d'abord, pour voir si le four était assez chaud pour cuire le pain, ils jetaient une poignée de son. Si ça brûlait le son, c'était bon à cuire. Sinon il fallait encore faire chauffer. Donc ils mettaient sur cette grande pelle en bois, ils l'enfilaient là-bas, et pouf, ils tiraient vite, et la pâte restait sur la pierre.*
M. : Et c'était des très grands pains ?
S. : Oh oui, des pains qui faisaient trois kilos. C'était du bon pain. Mais on en mangeait plus que maintenant. Moi maintenant, je mange trois petites tranches le matin, après j'en mange plus. Mais autrefois, on mangeait beaucoup plus de pain.
(…)
M. : Et le pain c'était tous les dix jours qu'on le faisait alors ?
S. : Oui à peu près, même quinze jours, ça dépend ».
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016 à Aillon-le-Vieux).

« R. : Et pendant ce temps, le papa avait préparé le four avec des morceaux de bois qui étaient spécifiques au four du pain. Il avait été coupé en ételles, des morceaux de bûches qui étaient étroits et qui allaient juste dans le four. Il fallait pas qu'ils soient trop gros, pour qu'ils puissent flamber facilement, qu'ils prennent bien. S'ils sont trop épais, ils arrivent pas à brûler aussi bien que s'ils sont fendus correctement.
M. : Est-ce qu'on appelait ça des fascines ?
R. : ***Ah les fascines, c'était des fagots ! Des fagots, par exemple, de frêne, des petites branches d'arbres. On allumait avec les fascines pour que ça prenne bien. Après, on mettait ces étales. Parce que la fascine, elle brûle vite, et souvent pour que la pierre réfractaire du four soit bien chaude, c'était peut-être ce qu'il fallait, c'est-à-dire, une chaleur qui soit plus durable que celle des fascines. Je pense que c'était ça. Et quand le four était à point…***
M. : Comment on savait ça ?
R. : Ben il fallait jeter une poignée de farine dans le four et puis suivant comme elle brûlait, si elle brûlait trop vite c'était trop chaud, et inversement. Il fallait apprécier tout ça. Quand c'était

juste à point, le papa criait « Apportez les pains ! ». ***Alors tout le monde était réquisitionné, du plus grand au plus petit. On prenait les paillas comme ça dans les bras et puis, en procession, on montait jusqu'au four qui était au sommet du Mollard. Après, le papa le prenait, il avait une grande planche comme le boulanger. Il retournait le pailla sur sa grande planche avec le grand manche là, et puis il la poussait dans le four et il la retirait brusquement pour que le pain soit juste au bon endroit.***
M. : Est-ce qu'il fallait entailler le pain ?
R. : Oui, bien sûr, sur le dessus pour permettre au pain de bien gonfler. Enlever un peu de l'air qui était à l'intérieur quand il avait bien gonflé. Puis, pour que le pain soit bien aéré.
M. : Donc tout le monde était réquisitionné ?
R. : Tout le monde était réquisitionné oui ! Parce qu'on faisait beaucoup de pains à la fois. On le faisait pas tous les huit jours. On le faisait peut-être une fois par mois.
M. : C'est vrai ?
R. : Oh oui ! Pendant l'été, c'est sûr qu'on pouvait pas s'arrêter de faner pour aller faire le pain. Vous vous rendez compte, une journée de travail ! Surtout si c'était une journée de beau temps en plus ».
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet, le 21 juillet 2016 au Noyer).

Donc il y avait une économie de bois. On économisait tout…
Dans certains hameaux, plusieurs familles s'accordaient pour la cuisson du pain tandis que dans d'autres hameaux, chaque famille utilisait le four selon ses besoins et sans concertations avec les familles voisines. Dans les deux cas, l'économie du bois et de la chaleur du four était primordiale si bien que, même lorsque les familles ne s'accordaient pas pour l'utilisation du four, le premier à faire cuire son pain était toujours suivi par un second pour gagner quelques « fascines » (fagots de bois).

« S. : ***À Saint-Martin, on avait un four au fond du village. Alors on s'arrangeait bien toutes les familles, parce que la première fois, pour le chauffer vraiment, il fallait mettre beaucoup de bois*** *(…) Après, ceux qui venaient faire la fournée d'après, le four était déjà chaud. On faisait quatre fournées je crois dans la journée. On avait notre tour, c'était décidé comme ça, on se disait rien (…) Alors celui qui chauffait le matin en premier, le four était froid, il fallait chauffer là. Alors déjà ceux qui venaient après, puis ceux qui passaient à la quatrième fournée, le four était chaud****. Donc il y avait une économie de bois. On économisait tout.*** *Alors au tour d'après, celui qui avait fait le dernier, il passait premier. Et puis on se disait rien. On se disait « bon ben voilà on est les seconds ». On se préparait pour ça ».*
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, le 16 juin 2016 à La Motte-en-Bauges).

« R. : Le four du village fonctionnait, je crois, tous les quinze jours ou trois semaines. Il y avait une famille qui était de corvée pour préparer le feu. Parce que dans ces fours-là, il faut faire chauffer trois jours avant pour que la voûte soit complètement chaude et restitue sa chaleur après (…) Et donc il y avait une famille en charge. Ça tournait. Et le samedi, ils faisaient le pain (…) Les gens venaient faire cuire leur pain, et c'est du pain qui durait quinze jours ».
(Source : entretien avec Robert Millet, le 5 juillet 2016 à Lathuile).

« M. : Mais il y avait pas un roulement ? On se demandait « Tiens, est-ce que tu vas faire le pain ? » et on avisait, c'est ça ?
R. : Oui, parce que quand on avait décidé de faire le pain un jour, on demandait quand même au voisin s'il faisait pas le pain en même temps. Parce que ça aurait pas été possible, ou alors se mettre ensemble mais je sais que, nous, on faisait pas mal de pains donc on prenait le four entier. Et puis, si, il y avait eu une voisine qui faisait le pain en même temps que nous mais qui n'en faisait pas beaucoup ».
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet, le 21 juillet 2016 au Noyer).

« M. : Et alors dans chaque village, les gens ils s'organisaient ?
G. : Et ben ils faisaient chacun leur tour. Souvent des fois, celui qui allumait, les autres ils venaient tous derrière. Il fallait moins de bois pour chauffer.
H. : Oui mais chacun faisait son pain pour soi. Et quand on faisait cuire au four, c'était pour soi.
M. : Mais est-ce que ça changeait ? La personne qui allait allumer le feu la première fois, ça devait tourner non ?
S. : Ils se bagarraient. C'était à celui qui attendait que l'autre…
H. : Oh ben non, nous à Monthoux, chacun faisait son pain…
J. : Quand il voulait. Des fois, l'un faisait le matin, l'autre faisait l'après-midi.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, le 23 juin 2016 à La Thuile).

« M. : Et est-ce qu'ils faisaient leur pain le même jour tous ?
L. : Ah non. Celui qui brûlait le premier jour, il brûlait beaucoup de bois pour chauffer. Celui qui faisait le lendemain, il en brûlait la moitié parce que le four était encore chaud (rires) ».
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016 à Aillon-le-Vieux).

« M. C. ***: On profitait du voisin, ou nous, le premier qui allumait en hiver il avait plus de mal à chauffer, mais après tout le monde y passait. Dans la journée, il y en avait au moins trois qui faisaient au four.***
C. : Il y en avait un qui chauffait pour tout le village, tout le hameau.
M. C. : Le voisin venait le dire quoi. En principe, vous savez bien on attendait toujours, s'il y en a un qui pouvait faire au four, ça gagnait des fascines, deux fascines de bois. Mais quand il fallait, il fallait, alors le voisin on lui disait « bon demain je fais au four », lui il préparait, puis il savait qu'on finissait à midi, ben l'après-midi il redonnait un petit coup et puis voilà. Puis des fois il faisait pas attention, il brûlait son pain, parce que le four des fois il est chaud, il en faut peu pour le remettre en chaleur, pour le remettre à point.
V. : Et donc chacun, à tour de rôle, faisait chauffer le four ?
M. C. : Oui mais pour lui, pas pour les autres. Il y a des jours, on faisait tout seuls, si les autres avaient du pain, (…) ils faisaient pas systématiquement au four. Des fois il y a personne qui faisait après. Chacun était libre quoi. Bien souvent, je vous dis, ils profitaient de la chaleur parce qu'ils gagnaient deux fascines de bois, puis le four était plus vite chaud, mais c'était pas systématique ».
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016 à Curienne).

« V. : Et c'était les enfants qui faisaient les fascines ?
M. C. : ***Oh ben c'était toute la maison. Nous pendant l'hiver on brûlait que du bois, alors des fascines il y en avait toujours.*** *Puis on faisait, je sais que pour nous mon père, autour des champs il y avait beaucoup de buissons et il voulait pas voir ça, alors on coupait beaucoup tous les hivers. On prenait une haie, on la coupait, ça faisait des fascines pour deux ou trois ans à faire au four (…) On coupait des gros arbres comme ça, déjà toutes les branches on les mettait en fascines (…) Ça nous passait l'hiver.*
V. : Et les fascines après vous les faisiez sécher là-haut dans le four ?
M. C. : Non on les avait chez nous, parce que le four il servait à tout le monde. (…) On avait toujours un endroit pour mettre les fascines, tout le monde avait un endroit, un hangar par là, pour mettre les fascines ».
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016 à Curienne).

« A. : Celui qui commençait, il fallait qu'il dise au suivant où il en était pour que l'autre il commence à préparer.
M-L. : Celui qui commençait, il en faisait peu au début, il en faisait à la fin.
A. : Voilà parce qu'au début, comme le four est froid, tu faisais pas beaucoup de pains donc tu refaisais une deuxième fois. Ils s'organisaient parce qu'ils savaient qu'il fallait tant de temps pour pétrir, faire les pains. Une fois défourné, il faut que l'autre il arrive tout de suite, pour rechauffer, pour pas que le four refroidisse.

M. : C'était toute une organisation alors.
A. : Ben par rapport aux voisins, par rapport à l'ordre ».
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016 à Entrevernes).

Dans certains cas, il y avait une personne du hameau qui était chargé de la cuisson du pain pour toutes les familles. On l'appelait le fournier.

« V. : Il y avait un fournier ou c'était tout le monde ?
M. C : Oh non, chacun… C'est pas comme… ma femme elle vient de Thoiry… à Thoiry il y avait, il l'appelait le fournier, le fournier. Les gens pétrissaient chez eux et ils venaient faire cuire au village. Et au Boyat, il y avait aussi un fournier pour ceux qui étaient tout seuls, ils faisaient cuire deux pains. Alors il leur disait, tel jour le four sera allumé. Il venait du chef-lieu parce que j'ai même, ils avaient inventé une chanson, il y avait une dame, ils l'appelaient la paillette. ***Alors ils disaient (en chantant) « J'ai rencontré la paillette, au Molard du Boyat, qui venait du four avec ces deux paillas » (il rechante en patois) … C'était avant moi ça. C'était en 30, moi je suis de 34 ».***
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016 à Curienne).

« M. F. : Alors ils faisaient le pain le samedi. On allait au four à la Clémentine, la grand-mère qui chauffait le four ». (Source : table-ronde du 2 juin 2016 à Ecole).

Si, parfois, certains hameaux ne possédaient pas de four à pain, les gens qui y vivaient devaient faire le voyage jusqu'au hameau voisin pour y faire cuire leurs pains.

« V. : Parce que le four c'était un four banal ?
M. C. : Oui oui un four banal. Il y a même le village en face qui venait. Alors moi j'ai le souvenir de Jeantine, Jean Blumet là, ils avaient tous des surnoms parce que là-bas c'était tous des Blumet, alors ils avaient tous un surnom. Ils arrivaient avec la brouette, la roue en fer devant, et il y avait des paillas dedans avec les pains. Alors des fois ils mettaient une rallonge pour en mettre plus, parce que c'est des brouettes à fumier quoi. Elles étaient pas trop trop grandes, alors ils mettaient des planches dessus pour agrandir, et puis ils venaient avec sept paillas, sept pains… Eux ils ont jamais fait de four.
V. : Donc le four servait à combien de familles là ?
M. C. : Ben là-bas il y en avait quatre-cinq, et puis ici ben il y en avait quatre aussi ».
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016 à Curienne).

Le partage et la conservation du pain

Les odeurs, les parfums du pain à la sortie du four son goût et sa texture reviennent dans les récits. Le pain pouvait se conserver longtemps, mais il perdait avec le temps ses saveurs avec la conservation en cave. Une **mémoire des odeurs** est un trait culturel majeur des villages alpins. Une recherche menée en Tarentaise en 2003 avait permis de signaler l'émergence d'une riche mémoire des odeurs et des saveurs autour de deux éléments essentiels de l'alimentation quotidienne en montagne : le pain et le lait[43]. Les problèmes de conservation du pain et d'humidité des caves sont aussi évoqués.

« V. : Et dites-moi Marcel, les pains qu'on faisait avec ce blé que vous cultiviez, il était très différent de ce qu'on a aujourd'hui ?

43 Zingari Lapiccirella, V., 2005, *Goûts, odeurs, parfums en mémoire : un patrimoine immatériel ?* dans *Alimentation Traditionnelle en Montagne*, Actes du Colloque 2004, édition BREL, Projet INTERREG III A, « Paysages à croquer », Arti Grafiche E. Duc, Saint Christophe, pp. 193-203

M. C. : Le pain ? Moi j'aimais tellement le pain, puis j'aime tous les pains. ***Oh il était bien dur à la fin****. Non mais c'est vrai quand il était bien réussi, il y avait une croûte qui était marron, du joli marron, presque brûlé mais pas brûlé. Et puis, il y avait quand même des trous dans la mie, la mie était blanche. C'était bon quoi, celui qui savait bien le faire...* ***Mon père pour ça il réussissait, il salait juste ce qu'il faut, vraiment on mangeait du bon pain à la maison.*** *Enfin quand il avait passé quinze jours dans la cave, même si la cave était fraîche, il commençait bien à être un peu... mou dessus, dur dedans ».*
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016 à Curienne).

« A. : Alors le jour où on faisait le pain, c'était la régalade, parce qu'il était bon le pain.
M. : Tout chaud !
A. : Tout chaud, il y avait une bonne croûte.
J. : Puis ça sentait bon ! ».
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016 à Saint-Ours).

« S. : Oh, c'était du bon pain. Qu'est-ce que ça sentait bon quand ça sortait du four ! ».
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016 à Aillon-le-Vieux).

« M. : Et alors, vous, vous pétrissiez la pâte et vous faisiez votre levain ?
M-L. : Ah oui, on gardait un pot de levain.
M. : Et ça faisait du bon pain ?
M-L. : Ah oui ! (...) Vous savez, quand je faisais le pain, il y a des gens des fois qui venaient. « Oh, donne-moi un morceau de pain ». Les instituteurs ils venaient. Pour moi, le pain du boulanger était aussi bon, je comprenais pas. Mais maintenant, c'est vrai que quand je vais acheter un pain comme ça, je comprends que les gens cherchaient ce pain.
M. : Le pain au levain ?
M-L. : Oui.
M. : Parce qu'il se conservait bien et qu'il était dense.
M-L. : Oh oui. On le mettait sur une planche à la cave. Il se conservait bien, bien quinze jours ».
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz le 22 juillet 2016 à Entrevernes).

Les pains étaient conservés à la cave, posés sur une planche en bois. Le pain entamé et consommé dans la semaine était rangé dans la maie.

« M. C. : Il était à la cave, on avait une planche, on le mettait dessus à la cave. Puis dans le pétrin dans la cuisine, il y en avait toujours un qui était entamé, on le mettait dans le pétrin, c'était quand même relativement frais aussi ».
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016 à Curienne).

« M. : Et on arrivait à le conserver un mois le pain ?
R. : Ah oui, oui ! ***Nous, on avait notre cave, dont je vous ai parlé, qui était bien fraiche. On avait des grandes planches pendues en hauteur, nous on disait des tablas. C'était des grandes planches, des grandes étagères si vous voulez. On le mettait là et puis il était bien au frais****. Peut-être qu'à la fin, il fallait bien le tremper dans la soupe pour pouvoir le manger. Il devait bien être un peu dur ».*
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet, le 21 juillet 2016 au Noyer).

« M. : C'était tout les combien à peu près qu'on faisait le pain ?
J. : ***Nous on faisait à peu près tous les quinze jours, trois semaines. Dans l'été, bien souvent, il était moisi, oh punaise !***
A. : On le pliait dans un torchon.
D. : On avait beau faire toutes les grimaces possibles.

J. : L'été, il moisissait. Comment voulez-vous garder le pain ? On avait ni frigo, ni rien. On avait bien des caves fraîches mais quand même…
D. : On en enlevait quand même. C'était de la pénicilline, c'est pas mauvais pour l'organisme ». (Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016 à Saint-Ours).

Le pain du boulanger arrive dans les Bauges après la guerre de 14-18, avec l'apparition des premiers fours dans les maisons.

2. Les récits liés à la pratique et à la tradition

Indiquez de quelle manière la communauté se représente l'histoire de la pratique ou de l'élément.

La représentation de l'histoire de la pratique, évoquée dans ses différents aspects dans la partie III Historique elle s'exprime à travers deux grands domaines de l'expression culturelle :

1. Les traditions orales non formalisées : les échanges sociaux autour du four et la préparation du pain, la réflexion sur l'évolution de pratiques et l'analyse du changement.
2. Les traditions orales formalisées : proverbes, chants, contes et comptines, légendes. La présence du pains cuit au feu de bois est très forte dans l'imaginaire historique locale.

Dans le deuxième domaine, de traditions orales nous permettent de parcourir l'histoire du massif et la diversité des ses territoires, à travers des anecdotes transmis localement.

Anecdote sur le blé de Saint Jean d'Arvey et les combines pour échapper aux contrôles

« G. : Ils faisaient leur pain les paysans.
M. L. : Ils descendaient le blé au moulin.
G. : Ils cultivaient leur blé parce que Saint-Jean-d'Arvey était un endroit très ensoleillé. Tout le monde m'a dit à Thoiry, Puygros, tout ça, qu'à Saint-Jean-d'Arvey le blé était de très bonne qualité parce qu'il était très sec. Parce que si c'est pas assez sec, dans les greniers, ça moisit. On avait du blé de qualité qui était renommé.
M. L. : Le moulin, il se trouve à Saint-Jean-d'Arvey, ça s'appelle le bout du monde.
(…)
M. L. : Et donc les gens portaient le blé et puis ils remontaient la farine.
G. : ***Et il y a eu une période où Monsieur Richard, qui tenait le moulin, montait avec son fils, ça se faisait tout sur les tables du café de l'Hôtel du centre, des Grangeats. L'échange se faisait là pendant une période. Les papiers se faisaient sur la table du bistrot. Lui, il montait la farine dans une camionnette et les gens repartaient avec leur farine. Ou alors on descendait, les jeunes étaient bien sollicités, ils descendaient au moulin, 15 kilos, ils descendaient à deux ou trois enfants. Il y avait des contrôles.***
A. : Alors ils se cachaient.
G. : Ils mettaient les sacs à un certain endroit, puis ils descendaient en sifflotant jusqu'au moulin, et s'il y avait personne, ils allaient chercher leurs sacs. *Autrement, s'il y avait un contrôle, ils ouvraient pas la bouche. Alors après, ils allaient chercher les sacs et ils remontaient avec la farine. Moi j'y suis allée chercher la farine en bas avec Lucien Duchatel. Il avait un gros sac sur les épaules pour descendre et on remontait par la route ».*

(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon le 13 juillet 2016 à Saint-Jean-d'Arvey).

Anecdote sur le pétrissage de la pâte à la main

« Je me rappelle que (rires) mon père quand il pétrissait, on avait le pétrin dans la cuisine, ça nous servait de table. On mettait un plateau dessus puis pour pétrir, tous les quinze jours, on arrosait le plateau, on mettait la farine et on mettait l'eau. Et mon père était assez nerveux, il pétrissait, et quand il avait fini de pétrir, il y en avait plein de par les murs. Mais c'était pétri comme il faut ».
(Source : entretien avec Marcel Coudurier le 5 juin 2016 à Curienne).

Anecdote sur l'importance pour une femme mariée de savoir faire le pain

« R. : C'est ma mère qui pétrissait.
M. : Elle avait de la force dans les bras alors ?
R. : Elle avait de la force dans les bras, oh je la revois avec les cheveux. Elle était toute frisée alors elle avait les cheveux qui partaient dans tous les sens, elle transpirait (elle sourit). Enfin, bref, c'était assez pénible, c'était dur de pétrir. Quand le papa était là, bien sûr, il s'y mettait mais il était pas souvent là. Il y avait les bêtes à la montagne, enfin, il avait autre chose à faire et la maman faisait son pain. ***Je sais qu'elle racontait toujours qu'avant de se marier, elle avait été chez son oncle à Paris qui tenait un hôtel-restaurant, donc elle y était restée quelques années puis elle revenait pendant l'été pour les travaux. Mais quand elle était revenue, elle avait 20 ans, elle savait pas faire le pain. Non mais alors, vous vous rendez compte ! Une femme qui arrive dans le village et qui sait pas faire le pain (elle plaisante). Mais c'était terrible ! Alors il y avait une voisine, dans la maison à côté, qui était la tante de mon mari et qui a dit « Ça peut pas durer comme ça, je vais t'apprendre à faire le pain » (rires).***
M. : Elle était pas bonne à marier sinon (rire) ?
R. : Ben mon père avait pas du réfléchir à ça. Prendre une femme qui sait pas faire le pain, vous vous rendez compte ?! (rires) ».
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet le 21 juillet 2016 au Noyer).

Anecdote sur l'importance et l'attention portée au levain et au pétrissage. Rêver du pain pendant la nuit

« A. : Et après, il fallait faire le pain. ***Ils allaient chercher le levain dans les familles****.*
G. : Oui, ça se passait d'une famille à l'autre le levain.
M. L. : Chez mes beaux-parents, ils avaient leur levain.
A. : Maurice, il se rappelle, quand il était gamin, il allait chercher le levain chez sa grand-mère, et puis vu que c'était le moment des vendanges, ils lui avaient donné deux ou trois petits canons. Il a tout mis par terre. Il m'a dit « Ma pauvre, quand je suis arrivé chez moi, je me suis fait gronder ! ».
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon le 13 juillet 2016 à Saint-Jean-d'Arvey).

« M-L. : Alors, pétrir le pain là, aller chauffer le four, remonter, redescendre, charier les pains. C'était du boulot ! On faisait ça hein ! (...) Attendez, un soir j'avais rêvé qu'il fallait pétrir le pain. Alors je me suis levée et quand je suis allée dehors chercher le bois pour allumer le four, ça m'a réveillé. Je me suis dit « Mais où tu vas ? ». C'est dehors que je me suis réveillée ».
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz le 22 juillet 2016 à Entrevernes).

Anecdotes sur la fabrication et la dégustation du pain

*A. **: Moi, mon homme, il faisait son pain. Ça, c'était sacré**. Il se levait tôt, à 5 heures le matin. Lui, il avait un mélangeur, puis après il le faisait lever deux heures. Pendant ce temps, il allait allumer son four parce qu'on avait le four. Il empestait tous les voisins parce qu'il y avait la fumée (rire).*
G. : Nous, on aimait bien. On disait : « Ah tiens, Maurice a fait le pain ».
A. : Quand le pain était cuit, c'était 10 heures et demi. Alors, on avait le plaisir, tous les deux de se faire deux ou trois tranches de pain avec du beurre. Quand il était encore chaud, ça faisait fondre le beurre. Et puis, il me disait toujours « Allez ma grosse », il m'a toujours appelé comme ça. En savoyard, c'est pas vulgaire, ça veut dire la patronne.
G. : Elle aurait pu peser 10 grammes, c'était quand même la grosse.
A. : Oui quand je me suis mariée, je faisais 41 kilos. Alors, il me disait : « Allez ma grosse, on boit un petit canon de vin » (rires) ». (Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon le 13 juillet 2016 à Saint-Jean-d'Arvey).

*« G. M. : **Les quelques dernières fois qu'on a fait cuire du pain, c'était chez les Simon. Dans leur pré en-bas, il y avait un vieux four**, et je me rappelle être allée chercher… Je me rappelle pas qui faisait la pâte, j'étais petite, mais ce que je me rappelle c'est qu'on y allait avec une espèce de brouette, et quand on arrivait vers ce four, que ça sentait bon ! À ce moment-là, ils faisaient des grosses boules. Et c'était la mère chez les Simon, la grand-mère, qui allumait le four, qui faisait cuire. On portait la pâte nous en fait.*
M. : Elle faisait pour vous la grand-mère ?
G. M. : Elle les faisait cuire pour nous (…) Ce que je me rappelle c'est qu'au retour, quand on avait ces boules de pain sur la brouette, que ça sentait bon ! Mais c'est tout, après nous on en a plus refait ».
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet le 7 juillet à Aillon-le-Jeune).

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

1. Viabilité de l'élément

Indiquez les menaces éventuelles pesant sur la pratique et la transmission de l'élément.

Aujourd'hui, on observe dans le Massif des Bauges un **renouveau de la panification traditionnelle** (fabrication du pain au levain, cuisson au feu de bois, notamment dans les fours à pain restaurés, utilisation de farines de meilleure qualité, notamment bio, etc.…), qu'il s'agisse d'initiatives formelles voire professionnelles (boulangeries) ou d'initiatives informelles (groupes d'habitants agissant pour la restauration et l'animation des fours à pain).

Il est vrai que toutes ces initiatives associatives, que l'on a essayé de répertorier, méritent une attention, une reconnaissance et parfois un soutien de la part des Institutions. D'autre part, les professionnels du secteur doivent être sensibilisés à la portée culturelle et sociale de ces pratiques.

Voici une identification de principales menaces à la transmission de la pratique :

- La perte de connaissance et mémoire des anciennes variétés de céréales, de leurs potentiels en termes de nutrition et des possibilités de revitalisation de cultures céréalières en montagne.
- La perte de capacités dans la maitrise de savoirs, techniques et pratiques du « faire au four ».

- La méconnaissance des savoirs traditionnels liés au bâtiments-fours : matériaux, techniques de construction et restauration, etc.
- Le manque de considération de la fonction/valeur sociale et culturelle de cette pratique.
- La méconnaissance de ce qui se réalise par ailleurs, en France et dans le monde, dans ce domaine.

2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Indiquez ici les modes et actions de valorisation, les modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international). Des inventaires ont-ils déjà été réalisés ? De quel type de documentation disposez-vous ? Disposez-vous d'une bibliographie ? Quelles sont les mesures de sauvegarde qui ont été prises, le cas échéant ?

Plusieurs expériences racontées dans la partie « description de l'élément » sont à considérer des mesures de sauvegarde, portées par les organisations de la société civile et plus en générale par les « communauté, groupes et individus » qui se sont mobilisés pour la transmission de cet important patrimoine.

A l'heure actuelle, grâce à la dynamique crée sur le territoire par l'inventaire du PCI et aux échanges établis avec le Val d'Aoste dans le cadre d'Alpfoodway, une nouvelle stratégie peut se construire, en lien avec l'action pilote « Traditions en dialogue ». Voici comment, dans la version française/abstract du projet Alpfoodway, nous avons préfigurée cette action.
Un premier échange se réalise en Octobre 2017, avec la participation d'une délégation de Bauges à la **fête du pain noir**, en Val d'Aoste.

Activité 3 : Transfert des connaissances dans les sites pilote.
Objectifs de l'activité :

Élaborer des pratiques novatrices en termes de sauvegarde et valorisation du patrimoine culturel immatériel **dans les sites pilotes** et avec les acteurs identifiés dans le cadre des activités 1 et 2.
Favoriser la **transmission/ réutilisation / réinvention / réactualisation des pratiques traditionnelles** en lien étroit avec les producteurs locaux et les protagonistes de la transmission de savoirs traditionnels de l'alimentation, avec une attention globale à la sauvegarde des paysages productifs "durables" mais aussi aux questions de genre et à la diversité culturelle des populations habitant le territoire alpin.
Transférer les connaissances acquises dans le cadre de stratégies de marketing touristique d'ICH Alpine Food, facilitant la transmission intergénérationnelle des compétences, expériences et re-invention des traditions. Links au WPsT.1, T.2 et T.4 (contribution au *Vision paper*)

Activités spécifiques pour atteindre l'objectif :

1. **Expérimentation de pratiques innovantes de transmission du patrimoine alimentaire et contribution à la rédaction de recommandations.** Dans le cadre de journées thématiques, à prévoir pendant des temps forts du calendrier au niveau des territoires du projet et des sites pilote. Il s'agit d'expérimenter des pratiques innovantes, des actions pilote afin de revitaliser certains savoirs dans les contextes contemporains. **Diverses générations seront impliquées avec des méthodes participatives et sensibles, inspirées par le cadre comparatif du projet et la mise en réseau d'expériences** à l'échelle alpine. Les connaissances locales seront promues à un public plus large grâce à des approches novatrices de prise de parole et re-invention des traditions.

.

2. **Echange et partage d'expériences à l'échelle alpine: traditions en dialogue**. Dans les sites pilotes, des journées d'échange d'expériences mettrons en dialogue et en voyage les participants du réseau local avec des alpins d'autres régions du projet. Ces journées seront l'occasion de réaliser un dialogue créatif de traditions alimentaires à travers les frontières. Ces moments forts devraient contribuer au transfert de connaissances, à la

création de nouveaux emplois, à la valorisation touristique et à la visibilité de l'alimentation alpine en tant que patrimoine culturel.
Ces journées thématiques seront axées sur des thèmes tels que: la panification traditionnelle, les savoirs et pratiques en lien avec les vergers de tradition ; les connaissance et pratiques de cueillette et utilisation de plantes aromatiques et médicinales, des fruits et d'herbes non cultivées ; les connaissances, savoir-faire et rituels liés au monde pastorale et à la transformation du lait ; les savoirs et pratiques en lien avec les jardins potagers au fil de saisons ; les éléments à haute valeur symbolique et affective, liés au calendrier rituel et aux festivités.
Chaque journée thématique sera basée sur le partage et valorisation des expériences locales, avec interventions des porteurs de connaissances traditionnelles, des acteurs économiques, des chercheurs et experts.
Un **atelier de synthèse** permettra de réunir les expériences pilote et contribuer au document WP5, *vision* du projet Alpfoodway.

Output de l'activité :

- Réalisation de modèles innovants de transfert de connaissance à l'échelle locale des **sites pilote** et à l'échelle alpine transfrontalière du projet (O.T3.1**), reliant *target groups* et *Observers***, mais aussi touristes, producteurs locaux, associations locales et autres stakeholders. Une attention particulière sera portée aux connections entre les **communautés, les lieux et les paysages productifs**.
- Organisation de journées thématiques (« traditions en dialogue ») comme **modèles d'éducation/transmission innovants** (format replicables) de renforcement de capacité pour la valorisation du patrimoine alimentaire alpin, à l'échelle des sites-pilote (D.T3.1.1) et diffusion des résultats via le web-magazine du projet.
- Contribution à la synthèse des expériences du projet et à la production d'un document, *Guidance,* de synthèse transnational (A.T3.4).

Livrables :

- **Pilot-case,** « Food alpine days : traditions en dialogue ».
- **Publications** sur le magazine web et sur la plateforme **www.intangiblesearch.eu**
- **Ateliers de synthèse et organisation d'excursions** dans **les sites pilote.**
- **Rapport de synthèse** sur le sites-pilote.

Résultats attendus :
Des modèles innovants de transmission, sauvegarde du patrimoine immatériel et développement territoriale et touristique seront expérimentés, dans une démarche de partage transfrontalier et de mise en réseau. L'élaboration de ces modèles doit favoriser une implication **de plus en plus large des stakeholder** et une contribution aux **documents de synthèse** transnationaux.

Le travail de recherche, sensibilisation, animation mené dans le cadre de cet inventaire doit aussi être considéré comme une mesure de sauvegarde et se pérenniser avec des actions concertées avec les communautés des praticiens de divers éléments identifiés.

La constitution d'un groupe thématique avec des praticiens-experts est prévue, dans le cadre du projet Alpfoodway.

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

Indiquez comment et dans quelle mesure les communautés, les groupes, ou, le cas échéant, les individus qui créent, entretiennent et transmettent

l'élément ont participé à l'élaboration de la fiche et consenti à l'inclusion dans l'inventaire.

Una véritable passion collective pour les fours et la panification traditionnelle peut se lire, par endroit et par moments, dans les paroles et les activités des communautés de Bauges. Toutes les personnes interrogées, enregistrées, invitées aux réunions, tables rondes ou rencontres de terrain ont donné leur consentement à la diffusion des témoignages (contrat de cession de droit écrit et signé) et ont activement participé aux actions de documentation liées à l'inventaire.
Lors de l'étude ethnographique réalisée à la Compote en Bauges en 2001/2002 (Valentina Zingari, *Espaces en récit. Parcours du temps à la Compote en Bauges*), l'absence de l'ancien *four communal* avait été constamment évoqué, en forme de nostalgie d'une sociabilité villageoise en disparition[44]. 15 ans après, un mouvement de restauration d'anciens fours et de reprise de la pratique est un signe de changement.

Dans le cadre du projet Alpfoodway, des nombreuses personnes se sont rendus en Val d'Aoste, en 2017, pour la fête du pain noir.
La documentation photographique et visuelle a suscité un vif intérêt des acteurs locaux. Une communication spécifique sur l'inventaire et une lettre de consentement va être redigée début 2018 et distribuée à toutes les communautés et personnes souhaitant témoigner et contribuer à l'inventaire.

IMAGES

Un travail de documentation photographique a été réalisé par l'équipe en charge de l'inventaire le 5 juin 2016, lors d'une journées de panification dans le hameau du Vernay, commune de Curienne. Un grand nombre de photos ont aussi été repérées dans les archives privées des associations et particuliers et réalisées lors des journées de terrain par divers membres de l'équipe.

De suite, une selection de photographies réalisées le 28 avril 2017 à Curienne, par la photographe Flore GIRAUD, missionnée par le Musée Savoisien pour illustrer les savoirs et pratiques alimentaires et culinaires du Massif des Bauges.

Ces images illustrent la chaîne de fabrication du pain, de la préparation de la pâte à la cuisson dans le four du hameau, régulièrement utilisé par les membres de l'association *Les fascines* (ici Muriel et François Brun, avec leurs petits-enfants et Jean-Pierre Bulteau).

44 Voir le chapitre 10, *Images et lieux de sociabilité*, pag.52 du rapport de V. Zingari, *Espaces en récit. Parcours du temps à la Compote en Bauges*

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

Voici une selection d'images réalisées le 7 juin 2017 par la photographe Flore GIRAUD, missionnée par le Musée Savoisien pour illustrer les savoirs et pratiques alimentaires et culinaires deu Massif des Bauges.

Ces images illustrent le travail du boulanger Paul Rochet, Le Fournil des Eparis (Viux-la Chiesaz), spécialisé dans le pain au levain naturel et utilisant des farines biologiques, dont certaines produites localement.

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

Fiche 2

"NOM DE L'ELEMENT"

La préparation et la consommation rituelle des rissoles ou r'zoules des occasions et jours de fête dans le Massif des Bauges

Savoir-faire et pratiques sociaux, festifs et rituels

Ah les rissoles, c'est au moment de Noël, c'était quand on tuait le cochon, c'était Pâques, au 15 août aussi, c'était la fête du village (...). Et alors, les dames du village étaient toutes jalouses les unes des autres. Elles regardaient les rissoles que l'autre faisait pour voir si elles étaient meilleures ou plus rissolées que les siennes, plus gonflées. Il fallait que ce soit comme un livre de messe !

Introduction :

Dans le territoire du Massif de Bauges, certains plats et pâtisseries marquent et structurent le calendrier rituel et festif. Leur présence dans le paysage contemporain est un repère pour se souvenir, analyser la transformation des styles de vie, se rappeler le temps de son enfance, dire, redire et partager des manières de faire, de penser, de travailler, de manger et de faire la fête. C'est, en même temps, de l'artisanat traditionnel bien vivant et des pratiques sociales, rituelles et festives.
Fêter le passage des saisons, les récurrences religieuses ou profanes, les occasions familiales ou communautaires : ces préparations sont aussi des outils de transmission de la mémoire des ancêtres qui marquent, de leur présence, le passage du temps de la vie et du temps de l'année, le cycle des saisons et la chaine vivante des générations.
Les rissoles de la Dédée Châtelain à La Compôte-en-Bauges ou de Josiane Ferrand à École-en-Bauges, les bugnes de la Madeleine à Bellecombe-en-Bauges et de nombreuses autres personnes identifiées sur le territoire, font partie d'une mémoire partagée. Elles habitent et nourrissent un tissu à la fois relationnel, symbolique et concret.
Ces souvenirs et ces pratiques produisent un dialogue vivant entre communautés de territoires voisins et générations. Lors des entretiens dans les maisons, les bistrots, les gîtes, mais aussi lors de fêtes ou de rencontres auxquelles nous avons été conviées pendant l'enquête, nous avons pu remarquer l'importance culturelle de ces plats de fête et leurs fonctions dans la société contemporaine. Rissoles, farçon, matafan, bugnes et bognettes, main de Sainte-Agathe sont là pour fêter les dimanches, Noël, le carnaval, les fêtes patronales, les fête d'alpage et d'été, les vogues, les bals ou les rites de passage : baptêmes, communions, mariages. Ils sont là aussi aujourd'hui pour nous rappeler les *gromaillaisons*[45], les veillées, les vendanges, les fêtes d'alpage et autres rituels saisonniers qui accompagnaient et accompagnent toujours en des formes nouvelles la vie d'une société vivant dans un milieu montagnard façonné par les systèmes agropastoraux.

45 Dénomination locale des réunions entre voisins pour casser les noix, veillées conviviales de la période automnale.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

1. Nom de l'élément

Indiquez le nom employé par la communauté ou le groupe concerné pour désigner l'élément et, le cas échéant, ses variantes :

« Les rissoles ou r'zoules des occasions et jours de fête dans le Massif des Bauges ».

2. Type d'élément

Indiquez le ou les domaines de l'élément :

- traditions et expressions orales
- arts du spectacle
- **pratiques sociales, rituels ou événements festifs**
- **connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers**
- **savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel**
- autre (préciser) : **savoirs de l'alimentation traditionnelle**

3. Communauté(s), groupe(s) associé(s) à l'élément

Décrivez la ou les communauté(s) ou le ou les groupe(s) et, le cas échéant, le ou les individus qui créent, entretiennent et transmettent l'élément du patrimoine culturel immatériel.

Les rissoles sont d'abord un élément du patrimoine culturel partagé et diffus dans le Massif des Bauges. Dans les familles, les variantes se multiplient, et chacun semble se presser de révéler un petit secret, une recette particulière, une autre manière de préparer le dessert de fête le plus symbolique des Bauges.
Certaines rissoles, de production de familles bien connues du Cœur de Bauges, comme la famille Châtelain, dont la grand mère Andrée Châtelain, dite la Dédée, tenait un restaurant bistrot réputé dans le pays, font référence. Selon les villages, les variantes se dévoilent. Les 14 communes du Cœur de Bauges sont considérées et se considèrent comme le « berceau » de la r'zoule. Dans nos parcours d'enquête, certaines personnes comme Sévérine Châtelain de La Compôte-en-Bauges ou Josiane Ferrand d'École-en-Bauges en Bauges, sont souvent citées par d'autres. La première frontière, comme nous pouvons le lire dans les transcriptions d'oralités, est celle qui distingue les « Bauges devant » des « Bauges derrière », mais de multiples autres frontières définissent des savoirs locaux bien particuliers.

Le cas de Sévérine Châtelain, à La Compôte-en-Bauges, est original, car elle essaye aujourd'hui de développer une entreprise de fabrication de rissoles et fait de la célèbre recette de sa grand-mère son avenir professionnel. Nous sommes ici dans une logique de professionnalisation mais aussi dans un projet de transmission d'un artisanat traditionnel, qui puise son énergie dans la mémoire familiale. C'est un cas rare et significatif d'une évolution à soutenir dans un esprit de sauvegarde du PCI, car la rissole reste, en général, une production familiale, où le temps donné assume une valeur sacrée. Josiane Ferrand, par exemple, produit ses rissoles dans un esprit de partage, en faisant don de ses rissoles lors de fêtes de famille, de village, ou même d'alpage.

D'autres acteurs locaux sont intéressés par la rissole comme moyen de sensibilisation à l'environnement et au **lien entre connaissances traditionnelles et biodiversité en Bauges** : ce sont les associations qui œuvrent pour la sauvegarde de vergers traditionnels, car un aspect très important dans la mémoire et la transmission de cette pratique est lié à la pâte de fruits qui sert de fourrage pour la rissole, et qui fait tout le charme et la valeur de ce dessert. Les Associations Croqueurs de Pommes de Haute Savoie et Croësons et Carmaniules (Albanais 74), sont des acteurs intéressés à la mise en place d'actions de sauvegarde de cet élément du

patrimoine alimentaire. Des liens se créent avec des actions déjà mises en place sur le massif tel le recensement, la valorisation et la sensibilisation aux variétés anciennes de fruits, réalisés conjointement par l'association Croësons et Carmaniules et le Parc du Massif des Bauges. Pour ne donner qu'un exemple, l'un des membres de l'association de sauvegarde des variétés fruitières a proposé à Séverine Châtelain d'expérimenter plusieurs variétés de poires et pommes dans la fabrication de ses rissoles.

4. **Localisation physique de l'élément**

Indiquez le lieu de pratique de l'élément (municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit…). Préciser une géographie de la pratique, en référence au contexte de l'enquête.

Toutes les communes du Massif des Bauges, avec des variantes selon les secteurs, sont concernées par la pratique. Néanmoins, c'est dans le secteur du Cœur des Bauges que l'on accorde le plus d'importance aux pratiques traditionnelles de fabrication de la rissole, telle la fabrication à la main de la pâte feuilletée. Dans ce secteur, plus que dans d'autres secteurs du Massif des Bauges, la fabrication de la « rissole traditionnelle » est toujours de mise. Celle-ci se caractérise aussi par l'usage d'une grande variété de fruits pour le fourrage, notamment des poires, des pommes et des coings. Une forte mémoire des variétés fruitières anciennes, par secteur géographique du massif, est ainsi transmise grâce à cette pratique.

À votre connaissance, l'élément est-il pratiqué d'une manière similaire en France et/ou à l'étranger ? Si oui, précisez à quel endroit et/ou dans quel pays ?

La rissole, dans de multiples variantes sucrées ou salées, est présente dans le monde entier, mais en Savoie et Haute-Savoie, la rissole assume un rôle social et une importance particulière, en lien notamment avec les anciennes variétés de fruitiers, pommiers et poiriers, et des gestes de fabrication bien particuliers. Les habitants des Bauges aiment se différencier du reste de la Savoie, dans la fabrication de la rissole traditionnelle.

Dans une petite enquête sur le web, un bon nombre de sites nous parlent des rissoles dans le monde. Le nom *r'zoules* ou *r'zules* semble dériver directement du savoyard (franco-provençal) *rzula* (et de *rjeûla* pour l'appellation *rjeûle*).

Sources internet :

https://fr.wikipedia.org/wiki/Rissoles
http://www.196flavors.com/fr/2015/01/26/australie-rissoles/
http://www.lesfoodies.com/indirouche/recette/rissoles-legumes-farci-lindonesienne
http://www.france3.fr/emissions/les-carnets-de-julie/recettes/les-rissoles_25177
http://www.lesamisduterroir-sevrier.com/les_rissoles_de_tante_alice_2726.htm
http://www.lesaillons.com/recettes.html
http://www.aixlesbains.com/fr/hebergements-a-restauration/recettes/1332-rissoles-aix-les-bains.html
http://www.oldcook.com/cuisine-recettes_medievales#ris
http://loprazcondus.canalblog.com/archives/2012/12/23/25981619.html
http://info.chatel.com/la-recette-des-rissoles.html

M. F. : Les bognettes c'est les bugnes, mais les r'zoules c'est les rissoles. Les r'zoules, c'est les rissoles en patois.
Sé. : En sachant que, les rissoles, vous en trouvez dans toutes les régions, sauf que c'est pas du tout pareil. Vous allez dans le Champsaur, des rissoles il y en a, en Auvergne il y en a. Le mot rissole finalement en français, il correspond à plein de recettes différentes. Et la bognette et la bugne, c'est exactement pareil. La bugne, il y a une espèce de standard parce qu'à Lyon ils en font beaucoup et ils l'appellent la bugne, mais finalement ça correspond pas tout à fait à la

bognette, comme la r'zoule ne correspond pas tout à fait à la rissole au sens large. (Table ronde, Ecole-en-Bauges, 2016).

5. **Description de l'élément**

Décrivez la pratique actuelle de l'élément. Donnez le plus de précisions possible : résumez ce que vous savez de l'élément du patrimoine tel qu'il s'observe aujourd'hui, en répondant aux questions quoi ?, comment ?, qui ?, où ?, quand ? et depuis quand ? Indiquez également les matériaux, les outils, les machines ou les objets constitutifs de la pratique. La description doit tendre vers l'objectivité et être dénuée de jugement de valeur.

1. Contexte contemporain de la pratique

Les rissoles, dans les récits et dans les pratiques, sont constamment présentes et accompagnent les occasions festives : les rites de passage, du berceau à la tombe (A.Van Gennep), baptêmes, communions, mariages ; mais aussi les veillées, les réceptions en famille (Bellecombe-en-Bauges, Saint-Jorioz), les fêtes d'alpage (Ecole-en-Bauges, La Compôte-en-Bauges), les fêtes de fin d'année et de Noël (Ecole-en-Bauges, Mercury et Sainte-Reine), les vogues d'été dans les hameaux, les rassemblements familiaux organisés pour la tuade du cochon, les vendanges (Mercury). Dans un pays à forte tradition agropastorale marquée par le cycle des saisons, raconter les rissoles signifie parcourir tout le calendrier rituel, le cycle de l'année (les saisons et les fêtes saisonnières liées aux grands travaux) et le cycle de la vie (les rites de passage).

M-F. : Les rissoles, c'était aux grandes fêtes. C'était pas comme maintenant.
G. F. : C'était à Noël oui.
A. : On sortait de la messe de minuit, à une heure du matin on mangeait des rissoles !
M-F. : Et puis quand on tuait le cochon…

Il s'agit d'une activité féminine qui mobilise des sensibilités particulières, à la fois pour la préparation de la pâte feuilletée que pour la fabrication de la pâte de fruits pour le fourrage. Le faire avec ses mains, sentir la texture, voir et comprendre en faisant, font de la rissole un art féminin relié à la matière vivante, les fruits de l'élevage (beurre, lait, saindoux), de l'agriculture (la farine) et des vergers (les fruits pour la garniture).
Symboliquement, cet art célèbre l'existence familiale et collective, incarnée dans la fête, moment où se resserrent les liens communautaires.
L'apprentissage se fait souvent de la grand-mère à la fille ou à la petite-fille, dans la pratique, dans le visuel et dans le toucher.

Voici comment Arnold Van Gennep en parle dans son **Almanach des quatre saisons**, *Cycle de douze jours, cycle de l'hiver*

Les rissoles de Noël

Toutes les communes, sauf rares exceptions, donnent comme plat spécial de Noël une sorte de pâtisserie qui s'appelle, selon les régions, rissoles, rezule, rezoule, etc. Le mot lui même est franco-latin général et se rattache au verbe commun rissoler (dans une poêle). La répartition géographique de ces formes dialectales est curieuse, mais moins intéressante que celle de forme de chalande ; je n'insiste donc pas. Ce sont en fait des gâteaux à la marmelade qui ressemblent à ce qu'à Paris on nomme les chaussons. Ils peuvent être aux pommes, aux poires, aux prunes. Cependant, les recettes qu'on m'a donné diffèrent légèrement selon les régions. À Messery, ce sont « ces pâtisseries renfermant les poires Charlon, d'un goût délicat, et cuites au four du fourneau ; ces petites pâtisseries sont de la grosseur d'une madeleine et découpées avec une roulette ondulée en cuivre appelée ridella, qui fait des dentelures tout autour » ; à Gruffy, c'est « un petit gâteau formé d'une pâte mince, repliée sur elle même et remplie de marmelade de pomme, etc., que l'on fait cuire à la

poêle : on employait aussi la ridelle pour la denteler. À Grésy-sur-Isère, les rissoles sont aux pommes et se mangent avec de la crème. L'aspect plus ou moins feuilleté de la pâte qu'on me signale de divers côtés en insistant, dépend sans doute de l'habilité de la ménagère.
Ce gâteau est très ancien et pour ainsi dire universel en pays de langue française sous des noms divers ; mais la localité célèbre entre toutes pour ses rissoles était Nantua où l'on venait de toute la Bresse en manger à Noël, et plus tard tout le long de l'an. (...)
(A.Van Gennep, La Savoie, ed. Curandera, p.326)

2. Pétrissage, pliage, roulage de la pâte feuilletée et cuisson des rissoles

La préparation de la pâte feuilletée nécessite une certaine technique. Il y a des gestes simples mais précis à apprendre pour réaliser correctement le **pétrissage**, le **pliage** et le **roulage** de la pâte afin que celle-ci feuillette bien.
Les principaux outils de la rissole sont le rouleau, le couteau, la cuillère, la *ridelle au petite roue crantée,* la poêle, le fourneau.

*« Sentir la pâte, quelle texture elle a, tout ça c'est vraiment en le faisant. Parce que c'est pas qu'une question de grammes, il peut y avoir, surtout la pâte feuilletée qui est très sensible à l'humidité, à la chaleur. C'est vraiment une question de... **vous la sentez sous les doigts** quoi, si ça va aller, ou si ça va aller moins bien. Et ça, il y a qu'en le faisant plusieurs fois qu'on le ressent... (Séverine Chatelain, Table-ronde d'Ecole, 2 juin 2016).*

Dans certains secteurs du massif, notamment les piémonts (voir entretiens Saint-Ours, Saint-Offenge, La Thuile), les dames rencontrées ne font plus la pâte elles-mêmes, elles achètent la pâte feuilletée ou font de la pâte à tarte simple. Leurs mères ou belles-mères faisaient encore la pâte feuilletée. En revanche, elles font leur pâte à fruits elles-mêmes pour le fourrage. Dans le Cœur des Bauges, la plupart des femmes font ou ont toujours fait les rissoles en fabriquant elles-mêmes la pâte feuilletée. Cette différence semble confirmer une frontière culturelle entre les communes montagnardes du Cœur de Bauges, très attachées à leurs traditions[46], et les piémonts du massif. *En Bauges*,[47] on attache de l'importance aux manières locales de faire, dire et se représenter, et la transmission de la pratique artisanale semble garder une profonde énergie culturelle.

*« Moi c'est Madame Borel qui m'avait appris à les faire, qui elle la détenait de Madame Arminjon, la Lucienne... C'est de Madame Arminjon qui habitait au Villard, un hameau d'Ecole. Donc moi j'ai continué, et puis **maintenant j'y transmets aux autres**, parce que... » (Josiane Ferrand, Table-ronde d'Ecole, 2016).*

La rissole est avant tout une activité familiale, qui reste dans la sphère du don et du rituel, même si dans certains cas à l'heure actuelle sa transmission peut se transférer dans le domaine professionnel.
Si les écoles ménagères pour jeunes filles, et les pratiques culinaires d'élites qu'on y enseignait (nationalisation de la cuisine suite à l'annexion de la Savoie à la France), ont influencé et marqué l'évolution de la gastronomie en Savoie (voir partie III, Historique), les rissoles sont souvent évoquées comme les nobles représentants d'une histoire et d'une mémoire longue[48].

Parmi les variantes que l'on trouve dans la fabrication de la rissole, il y a les différentes manières de la cuire : au four, comme Sévérine Chatelain à La Compôte, ou à l'huile dans la poêle, comme Josiane Ferrand à Ecole. Il est probable, vu l'arrivée tardive des fourneaux dans les maisons

46 Sur la montagne comme "conservatoire de traditions" existe une vaste littérature, l'expression est de Raoul Blanchard de l'Ecole de géographie alpine.
47 Pour les habitants du Massif des Bauges, quand on indique *les Bauges* on se réfère aux habitants du *Cœur de Bauges*, les 14 communes des *Bauges devant* et des *Bauges derrière*. Ces catégories natives ont été analysées dans différents livres et rapports d'étude. Voir le rapport de Valentina L. Zingari.
48 F. Zonabend, La mémoire longue, œuvre citée.

(entretien J.P. Guerin), que la cuisson à la poêle soit la plus ancienne. Une mémoire perdure, dans certains villages comme La Compôte, d'une cuisson au four à bois collectif, au *four à pain*. Les rissoles sont alors les dernières à entrer dans le four, juste avant que les braises ne s'éteignent, pour bénéficier d'une chaleur douce et ne pas brûler. Dans la cuisson à l'huile, le défi est de tenir l'huile à bonne température. L'astuce est d'utiliser deux poêles, et se servir de l'une pendant que l'autre perd un peu de chaleur.

Si la pâte feuilletée domine, certains témoignages nous parlent de pâte à bugnes ou de pâte sablée/brisée/pâte à tarte. Autrefois, jusqu'à la fin de la dernière guerre, le saindoux était utilisé exclusivement ou avec le beurre, dans la fabrication de la pâte feuilletée. Cet ingrédient permettait à coup sûr une meilleure réussite de la pâte. Avec la disparition de la pratique de la tuade du cochon à la maison, au fil du temps, le saindoux n'étant plus produit sur place, la pratique a disparu et l'on n'utilise plus que le beurre pour faire la pâte. Ceci atteste d'une grande capacité d'adaptation au contexte et aux ressources disponibles et d'expérimentation de variantes. Dans certains témoignages, le bon beurre de la montagne est indiqué comme un ingrédient de qualité pour la réaliser une bonne rissole, pour réaliser la « vraie rissole ». À la suite de la préparation et du pétrissage de la pâte, il y a là aussi différentes manières de procéder pour l'étape de *pliage* ou *roulage* qui permettra le feuilletage de la pâte. On peut donc soit la plier plusieurs fois sur elle-même en prenant soin de bien la graisser avec du beurre, soit la graisser et la rouler sur elle-même.

M. : Il paraît que c'est pas facile à faire la pâte feuilletée. Donc elle a besoin de plusieurs temps de pause c'est ça ?
G. M. : Oui mais moi, la dernière fois que j'en ai fait, j'ai pas fait de pause. C'est Hélène qui m'a expliqué ça et il fallait rouler, rouler, rouler.
C. : Tu te souviens, ta mère, j'étais allée une fois faire les rissoles quand elle était là. Elle les roulait déjà.
G. M. : Ah bon parce qu'elle elle faisait plutôt plier plusieurs fois.
C. : Ou alors je l'ai fait avec vous deux.
G. M. : Alors maintenant, Hélène m'a donné cette recette. Il faut la rouler très fine, et bien elles avaient bien réussi mes dernières !
C. : Et on mettait moitié beurre, moitié saindoux.
G. M. : Oui ça fait feuilleter, le saindoux. Et maintenant, on en trouve du saindoux à acheter, et bien ça fait bien feuilleter. (Ginette Ginollin, Aillon-le-jeune, 2016)

Il est important, dans la description de cette pratique, de souligner la précision, le grand soin et le niveau de perfection qui sont apportés et recherchés dans la fabrication de la rissole. Cette importance du savoir-faire et des compétences donne lieu à des échanges sociaux entre femmes et à des comparaisons entre différentes pratiques selon les villages. Les rissoles de La Compôte, au four, sont évoquées dans presque tous les secteurs et communes du massif touchés par l'enquête.
Le récit de Sévérine restitue des secrets de fabrication, ancrés dans une sensibilité, une connaissance profonde des ingrédients comme matières vivantes (le beurre qui *se sauve au milieu*, le *pâton*[49] qui reste trop dur…) qui mobilisent les sens, en particulier le toucher. Aussi, le travail de fabrication n'est pas le même suivant les saisons et la température, et demande des savoir-faire précis et complexes : le temps donné, la passion de faire, la volonté de réussir en perfectionnant son geste, sont aussi les ingrédients de la rissole.

Sé. : C'est vrai que l'été, c'est pas facile à travailler. ***Moi je me lève la nuit, je refroidis le plan de travail, les fenêtres sont grandes ouvertes. Moi ma grand-mère laissait toujours, elle sortait le pâton, elle mettait le beurre à côté, et il fallait que quand elle mettait son doigt sur le beurre et sur la pâte, elle ait la même sensation en fait****. Parce que c'est vrai que si tu mets ton beurre dans la pâte, si jamais il est un peu plus tendre que ta pâte, et ben il se sauve****. Alors après pour rattraper ça, tout le temps où tu plies, tu***

49 Boule de pâte encore crue

le sens quoi, il sort. Et là tu te dis que ça va être très long (rire). Il ne faut pas se rater, il faut pas qu'il soit trop dur, il faut pas qu'il soit trop mou.
Jo. : C'est pour ça, c'est ce qui fait dire que des fois on réussit, des fois ça le fait pas.
Sé. : Ce qui est logique d'ailleurs. ***Vous le sentez. Si jamais il est trop dur, vous vous dites que la pâte va se détendre plus vite que le beurre, donc le beurre va pas partout. À l'inverse, si il est trop tendre, le beurre se sauve et au milieu il y a plus rien.***
V. : Donc réussir ses rissoles, c'est quand même…
Sé. : Oui puis voilà, ***on les fait en été et on les fait en hiver, c'est pas du tout la même chose****. Parce que là le beurre vous le laissez dix minutes l'été, l'après-midi, pour qu'il soit ramoli, vous avez pas le temps de le voir faire, c'est déjà trop mou. (Séverine Chatelain, Table-ronde d'Ecole, 2016).*

Ainsi, malgré l'évolution des styles de vie, et avec eux de nouveaux rythmes imposés, il existe une réelle volonté de faire vivre la rissole de la mère ou de la grand-mère, la « vraie rissole ». De transmettre la pratique, dans toute la diversité de ses manières de faire, à travers les générations, telle une référence partagée entre les différentes détentrices de ce savoir-faire.

M. (à F.) : Et vous, vous vous souvenez de quoi dans votre famille ?
F. : Ben un peu comme eux. ***Des desserts, les rissoles, ma mère faisait des rissoles.*** *Et quand je vois le travail que c'était, j'ai pas envie de m'y mettre (rire).*
M. : Oui la pâte feuilletée, c'était long.
A. V. : Il faudra que je recommence…
M. : Elles étaient fourrées à quoi chez vous ?
F. : Ben une espèce de pâte qu'elle faisait, elle, avec du coing, des poires. Après je sais plus.
R. : C'était la vraie rissole*, parce que maintenant on en trouve, dans le commerce, mais bon…*
F. : Non, t'as pas envie de manger ca.
R. : C'était vraiment la pâte mille-feuille.
F. : À La Compôte, ils les faisaient au four alors que nous c'était à la poêle. C'est pas pareil.
M. : Et c'était fait dans l'huile ou dans le beurre ?
F. : Dans l'huile ici.
R. : Avec Odette, elles en ont fait quelques unes.
F. : Ma nièce Stéphanie les fait bien. Oh dis donc, aussi bonnes que celles de ma mère. Je sais pas comment elle se débrouille. Elle n'est pas d'ici mais elle les fait bien.
A. G. : Oui parce qu'elle a un bon coup de main.
F. : Elle a appris avec Josiane Ferrand.
A.: Il faut le faire avec le cœur*. (Annie Vibert, Françoise Ferrand, Roger Bertin et Albert Gaudin, Sainte-Reine, 2016)*

3. Les vergers dans la cuisine. Ingrédients, techniques de préparation de la pâte de fourrage, évolution des pratiques.

Mais alors la vraie, la recette vraiment ancienne, c'était les ruclions mais après…

L'étape de préparation de la pâte de fruits, utilisée pour le fourrage des rissoles, révèle une connaissance pointue des variétés locales de fruitiers, de la botanique, que partageaient les générations nées des années 1920 aux années 1950. Il s'agit d'une véritable mémoire vivante des vergers, très forte et diffuse dans tout le massif mais qui peut varier selon les secteurs (ex : grande mémoire des variétés anciennes de fruitiers dans l'Albanais).

Nombreuses sont les variétés anciennes de fruits évoquées en parlant de la rissole, et remarquable est la capacité d'en témoigner. Une culture du verger (comme une culture de l'alpage) dans le

Massif des Bauges est expression et trace vivante à la fois d'une polyculture (*« ici, on savait tout faire, on produisait de tout, on n'achetait rien »*) et à la fois de spécialisations qui correspondent à des vocations écologiques et à des contextes historiques… Les *Bauges derrière* au climat plus propice à la production de fruits, les *Bauges devant* décidément vouées à l'élevage et à la culture pastorale. Dans le contexte actuel de sensibilité à l'écologie et aux cultures locales[50], la parole devient libre et les mémoires s'expriment sans complexe. La rissole, synthèse de farine, beurre et fruits, semble réunir en un seul produit la mémoire et la culture du massif, comme un tout.

Le fourrage aux fruits de la rissole doit cuire longtemps, devenir bien épaiss. Les fruits à rissoles, ce sont les pommes, les coings, les poires et les prunes, parfois séchées au four, les pruneaux, les figues, etc… Des fruits qui sont parfois mélangés. On utilise les fruits que l'on trouve localement. Une géographie du verger se dessine.

Sé. : Ma grand-mère a toujours fait à la pâte de coing. Ça cuit très longtemps, c'est comme la pomme…
M. F. : Il y en avait des coings ici.
Sé. : Fernand m'avait proposé d'essayer un peu toutes les variétés de pommes. Je trouve que l'année dernière, ça a pas été un automne à pommes, donc j'avais pas pu essayer. Mais pour voir, parce qu'il savait pas justement lesquelles ils utilisaient. Il faut qu'elles cuisent très très longtemps et qu'elles durcissent. C'est ce que disait Josiane, ça se sauve sinon, vous mettez pas de la confiture de framboise dedans. Ça marche pas. C'est forcément une pâte très compacte, donc voilà la pomme, le coing, le pruneau, la figue. La rhubarbe ça marche, j'ai essayé (rire).
M. F. : Moi j'en ai mangé aux Aillons oui, des rissoles à la rhubarbe.
Sé. : Il faut laisser cuire très très longtemps.
V. : Donc le classique c'était le coing ?
Sé. ***: Ben tout dépend d'où on était. Je pense qu'ici, les figues elles venaient de Saint-Pierre, les figues s'arrêtaient jusqu'ici. Parce qu'après vous en trouvez plus, dans les Bauges derrière, ils faisaient à la pomme et à la poire. Pareil, les petites poires, c'est pareil, j'ai rencontré quelqu'un qui disait qu'à Lescheraines sa grand-mère elle les faisait avec ça. Ils les faisaient cuire très très très longtemps (au four), jusqu'à ce que ça devienne dur comme de la pierre. Et au moment où ils devaient faire la pâte pour les rissoles, ils les remettaient dans l'eau pour qu'elles se ramollissent et pour qu'ils puissent les hacher. Le fait qu'elles aient durci avant, elles restaient en pâte. Et là-bas donc ils avaient ces petites poires****. Donc je pense que c'est vraiment une question de localité et de ce qu'il y avait comme fruits disponibles.*
M. F. : Mais des coings ici, il y en avait, des arbres.
M-F. : Quand ils faisaient avec des poires, c'était avec des ruclions. C'était des poires qui étaient séchées. C'est la poire séchée qu'on appelle ruclion.
Sé. : Il y a aussi une autre personne qui me racontait qu'ils faisaient ça avec des petites prunes, une variété de prune, qu'ils mettaient sur des grandes tables en bois et qu'ils faisaient sécher très longtemps, pour qu'elles fassent comme du pruneau. Et après ils les conservaient et ils les utilisaient pour leurs rissoles. Alors ça je pense que c'était plutôt du côté de Saint-Offenge ou par là-bas.
M-F. : Anciennement quand ils avaient fait le pain, ils mettaient ces poires. Ça les cuisait un peu, ils les enlevaient, la semaine d'après ils les remettaient, jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches. (Table ronde d'Ecole, 2016)

Certaines préparations bien particulières telles que la **prêcha**, mélange de fruits cuits dans le cidre, ou le séchage des fruits, poires ou encore prunes, permettaient de conserver les fruits et de les utiliser pour la fabrication des rissoles. La conversation d'un couple d'anciens du pays, elle originaire de Bellecombe-en-Bauges et lui de Doucy-en-Bauges, laisse transparaitre la diversité des usages locaux. D'un coté une forte culture du verger et des techniques de conservation des

50 Le changement de contexte modifie fortement la mémoire et la parole individuelle et sociale. Par rapport à l'ambiance des enquêtes menées dans les années 2000, on a aujourd'hui un climat plus favorable au travail sur les traditions culturelles.

fruits, comme le tressage et le séchage des pommes, de l'autre une bien plus importante culture pastorale et une moindre spécialisation dans les fruits.

Rde. : Oui la prêcha.
R. : Nous on connait pas ça. (…)
V. : Ça m'intéresse beaucoup la prêcha. C'était quoi exactement ?
Rde. : Du cidre doux, quand on venait de le faire, et ils mettaient toutes sortes de fruits qu'on avait dedans. Je crois qu'on les épluchait même pas. C'était bio à ce moment-là. Et on faisait cuire longtemps. Et ça faisait une sorte de pâte de fruits.
V. : Donc c'était aussi une manière de garder les fruits, parce qu'en fait, les fruits ça s'abîme vite.
Rde. : Ben les pommes étaient ramassées à la main, et l'hiver on les mettait avec du raphia, des grappes comme ça de pommes.
S. : Oui suspendues.
Rde. : Oui avec le raphia, ils faisaient un nœud à la queue des pommes. Ils ramassaient les pommes avec la queue. Et comme les oignons. Les oignons, c'était tressé. Mais là, il fallait du raphia pour bien tenir les pommes et elles se conservaient bien. On les accrochait à une poutre.
R. : Nous on faisait plutôt pour les poires.
Rde. : Nous, les pommes, les poires.
V. : Et c'était pour les sécher donc ?
Rde. : Non, non, pour qu'elles se conservent mieux.
V. : En fait, c'était un peu comme dans l'arbre, aéré, ventilé.
Rde. : Et puis, des poires, on en faisait aussi sécher dans le four. Les poires, les pruneaux aussi qu'on faisait sécher.
R. : Nous, on faisait pas ça.
S. : Il y avait quelles variétés qu'ils faisaient sécher ?
Rde. : Les poires, je crois qu'elles existent plus… Comment on les appelait déjà ces poires ?
R. : Les ruclions, non ?
Rde. : Ouais.
R. : C'est un nom patois ça.
S. : Elles étaient comment ces poires ? Petites ?
Rde. : Oui, elles étaient pas très grosses.
S. : Et dures ?
Rde. : Oui. Ben quand elles étaient sèches, elles étaient dures.
S. : Mais, avant, elles étaient pas bonnes à manger.
Rde. : Non, pas bien, non. Et après, on les faisait tremper pour les manger.
V. : Les tremper ? Dans quoi ?
Rde. : Dans de l'eau, pour qu'elles reprennent.
S. : Et vous les faisiez sécher pour les manger ?
Rde. : Pour les garder pour l'hiver.
S. : Pour les utiliser par exemple dans les rissoles ?
Rde. : Oui oui. Et puis, pour l'hiver, quand on avait pas de fruits autrement. On faisait beaucoup de pâte de coing aussi.
V. : Et, en fait, cette pâte de fruits qu'on faisait, on l'utilisait aussi pour les gâteaux ?
Rde. : Ben dans les rissoles oui…
(Raymond et Raymonde Berthoud, Bellecombe-en-Bauges, 2016)

La prêcha… c'était du cidre doux, quand on venait de le faire, et ils mettaient toutes sortes de fruits qu'on avait dedans. Je crois qu'on les épluchait même pas. C'était bio à ce moment-là. Et on faisait cuire longtemps… Et ça faisait une sorte de pâte de fruits.

Le tableau suivant rend compte de la diversité des fruits, appellations des variétés, et mélanges utilisés dans la préparation de la pâte à fourrer les rissoles, et repérés durant l'enquête. D'autres ingrédients, comme la crème pâtissière ou la purée de pommes de terre peuvent remplacer les fruits, mais ces pratiques sont plus rares.

Poires séchées au four	
Poires « ruclions »	Sainte-Reine, La Motte-en-Bauges, Bellecombe-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Aillon-le-Jeune, Doucy-en-Bauges, Saint-François-de-Sales
Poires Maude	Saint-Jorioz
Poires Fer	Doussard, Gruffy
Poire Caloué	Ecole-en-Bauges
Poire Torleau	Saint-Ours
Coings	Sainte-Reine, Gruffy, Les Déserts, La Thuile, La Compôte-en-Bauges, Bellecombe-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Aillon-le-Jeune, La Motte-en-Bauges, Saint-Ours
Purée de pommes de terre sucrée avec des raisins et/ou des prunes	La Thuile
Crème pâtissière ou « baboule » ou « bonbon »	La Thuile, Bellecombe-en-Bauges, Aillon-le-Jeune, Sainte-Reine, Aillon-le-Jeune
Pommes-poires	Ecole-en-Bauges
Prunes-pruneaux	La Motte-en-Bauges
Pommes	Saint-Pierre-d'Albigny, La Thuile, Rumilly, Mercury
Pruneaux-abricots	Bellecombe-en-Bauges
Figues-pruneaux	La Compôte, Ecole-en-Bauges, Aillon-le-Jeune, Saint-François-de-Sales
Pruneaux	La Motte-en-Bauges
Pruneaux-pommes	Aillon-le-Jeune
Pommes avec des raisins secs	Mercury

On faisait les poires cuites aussi, les poires d'hiver au four… et puis on les gardait, on les mettait dans des sacs, les ruclions, on les gardait tout l'hiver parce que ça se conservait…

La cuisson au four des fruits constitue l'un des secrets de fabrication des rissoles traditionnelles, des « rissoles à l'ancienne » que l'on aime évoquer. Les poires et les prunes, en particulier, étaient séchées au four pendant plusieurs jours. La cuisson était longue et se faisait, dans le four commun du village, une fois terminée la cuisson du pain. Elle se faisait parfois en plusieurs fois. Ces fruits secs servaient à la préparation de la pâte à fourrer les rissoles.
On évoque parmi les anciennes variétés de poires les ruclions, les poires Maude, les poires Fer, etc… mais aussi des variétés de coings sauvages, très parfumés, des petites prunes, des pommes, etc… La transformation des styles de vie ressort de ces descriptions détaillées où la « vraie et ancienne rissole », fourrée avec les poires ruclions, est mise en comparaison avec les évolutions actuelles de la pratique. Des prunes, de la pâte de coing, et bien d'autres possibilités sont expérimentées selon les lieux, les contextes, les temps, les familles.

S. : C'était inimaginable ce qu'ils pouvaient manger. Les mariages…
M. : C'était quoi par exemple ?
S. : Ben il y avait ces fameuses rissoles qui étaient servies en entrée. Mais elles étaient à la poêle,

elles étaient pas comme les rissoles de Madame Chatelain.
M. : Il y avait quoi dedans ?
S. : Et ben les ruclions.
A. : Voilà. C'est de la poire sèche qu'ils faisaient sécher au four.
S. : Oui c'est une variété de poire.
A. : Voilà, ils épluchaient, puis ils faisaient leur pain, alors quand ils avaient sorti le pain, ils mettaient les…
S. : Alors ça cuisait deux trois jours, puis c'était bien parce qu'elles cuisaient bien mais elles restaient douces.
M. : Mais combien de fois ils mettaient au four pour la faire sécher ?
S. : Oh ben quand le pain était fait, on les mettait dans le four et on allait les chercher deux ou trois jours après. Ça gênait personne.
S. : Après j'avais plus de ruclions alors j'ai fait un peu à ma façon, j'ai fait je vous ai dis une purée de pruneaux. J'achète des pruneaux dénoyautés et je fais une purée. Et puis on faisait beaucoup de confitures avec des petites quetsches qu'on a ici dans les Bauges. Et puis c'est une confiture qui durcit en vieillissant. *Alors je sucrais mes pruneaux avec une cuillère de confiture, comme ça c'était tout prune. Et puis il faut pas que ça coule dans les rissoles parce qu'autrement ça empêche le feuilletage.*
M. : Mais alors la vraie, la recette vraiment ancienne, c'était les ruclions mais après…
S. : Non mais moi c'était, parce qu'à La Compôte Madame Chatelain elle mettait du coing et de la pâte de coing. Mais il faut que ça reste bien, les pruneaux j'aimais bien parce qu'il faut pas que ça coule.
S. : Enfin la rissole c'était dans tous les repas. Si Raymonde Mazin était venue là, elle, elle les faisait à la poêle et elles étaient riches parce que la pâte feuilletée, elles avaient deux poêles parce qu'il fallait les faire frire dans l'huile pas trop chaude. Alors pendant qu'il y avait une poêle qui se refroidissait… parce qu'autrement le feuilletage était moins bien. Dans les repas en entrée, c'était celles-là, c'était pas celles du four.
M. : Donc l'entrée c'était du sucré en fait ?
S. : Ben oui c'était sucré. Enfin il y avait des choses avant quand même, mais avant la viande on servait les rissoles.
M. : Donc c'est pour ça que je dis que c'était un entremet en fait. C'était pas tout de suite au début.
S. : Voilà un entremet. On commençait pas par les rissoles. Ils faisaient beaucoup de terrines à l'époque puis c'était tout fabriqué maison. (Entretien avec Simone Moine et Andrée Gallice au Rocher, La-Motte-en-Bauges, 2016)

La mémoire et les connaissances des anciennes variétés de poires et de pommes donnent lieu à des récits passionnés et détaillés. Ces fruits durs sont le résultat d'une sélection qui correspond à l'exigence de la conservation de réserves alimentaires des longs hivers alpins. La cuisson, la transformation de la chair des fruits, la couleur et le goût sont évoqués. Ces *poires d'hiver,* si bien ancrées dans l'imaginaire, nous parlent d'une continuité de pratiques et d'un profond lien affectif aux arbres fruitiers.

L. : On faisait les poires cuites aussi, les poires d'hiver au four.
J. : Ah oui, il y a une poire très traditionnelle, c'est la poire fer. Elles sont très dures. On les fait cuire, c'est des poires à cuire. Elles deviennent rouges quand on les fait cuire *(…)*
L. : Oui les pommes de terre.
J. : Cuit au four comme ça, donc c'est sucré et je crois que ça remplacait la salade en hiver, si je me souviens bien. ***Et donc on s'en sert aussi pour faire une pâte, avec les coings et poires fer, on fait une pâte comme une confiture mais dure, qu'on fait bien revenir. On peut la mettre en pot, et après on s'en sert pour farcir les rissoles****. Enfin, moi j'ai toujours vu comme ça. (Entretien avec Michel Charles, Lydie Lavy, Jacqueline Lavy et Monique Lavy à Gruffy, 2016)*

S. : Moi des coings j'en avais pas.

A. : C'était, ils appelaient les ruclions, les poires cuites, pas cuites, séchées au four.
S. : Ici ils mettaient ça. Ils en faisaient une purée. Moi je les ai toujours fait aux pruneaux parce que j'avais pas autre chose. *Et puis je trouvais que la pâte de coing c'était un peu sucré. Moi j'aime pas tellement le sucre, tandis que là juste avec une cueillerée de confiture, ça suffisait. C'était bien à point, enfin à mon avis.*
M. : D'accord et il y avait d'autres femmes qui faisaient aux ruclions par exemple ?
S. : Ah oui. Ils ont pas mis autre chose je pense dans les rissoles.
A. : Non ils mettaient bien ce qu'ils avaient eux. Les ruclions puis des coings.
S. : Et puis on les gardait, on les mettait dans des sacs, les ruclions, on les gardait tout l'hiver parce que ça se conservait.
M. : Mais c'était uniquement pour les rissoles ou ça servait pour d'autres desserts ?
S. : Oui ils en faisaient avec du vin rouge et un peu de sucre. Les gens en mangeaient aussi comme ça. Ils les mettaient dans un liquide comme elles étaient sèches. (Entretien avec Simone Moine et Andrée Gallice au Rocher-La-Motte-en-Bauges, 2016)

J. : Les Croësons de Boussy, c'était le meilleur. Avec deux-trois poires Fer, les poires qu'ils jettent sur le chien, ca tue le chien, tellement elles sont dures.
M. : Est-ce qu'elles étaient… ?
R. : Pour faire les rissoles.
M. : Ah c'était ca. C'était celles qui étaient séchées au four pour les rissoles, c'est ca ?
R. : Oui.
M. : Alors les poires Fer, elles entaient séchées au four pour mettre dans les rissoles ?
R. : Oui.
J. : Elles étaient cuites au four. Il fallait la cuire. Après, ça devenait une chair qui était sablonneuse rouge, comme des grains de sable.
M. : Elles étaient cuites un peu dans l'eau ?
R. : Non.
J. : Comme ça au four. Tu mettais un peu d'eau au fond du plat, et puis tu les laissais cuire. Ou alors après, si c'était pour manger comme ça, tu laissais le cul, puis dessus tu recoupais en morceaux, tu la creusais, tu mettais un morceau de beurre, tu les laissais cuire au four. C'était bon ça.
M. : Parce que dans les Bauges on m'a dit qu'il y avait des poires tellement dures qu'ils pouvaient pas les utiliser, ou alors je me trompe c'est parce qu'elles mûrissaient jamais, je sais plus…
J. : C'est ce qu'on appelle la poire Fer ou la poire Diable. Celles-ci normalement elles se conservaient bien, même les vers arrivaient pas à s'y mettre. Quand ils faisaient les rissoles, on prenait les poires Fer, on les laissait cuire au four. (Entretien avec Jean Daviet, François Mermaz et Renée Délétraz à Doussard, 2016)

Au verger, il y avait un gros poirier de poire Maude…

Les poires Maude, ces *petites poires rouges*, donnent lieu à un récit passionné collecté à Saint-Jorioz, où la narration évoque les gestes de la mémé et les arbres nourriciers au verger comme des présences sacrées. Les fruits délicieux et la *pâte en dentelle* contribuent à tracer une véritable poétique de la rissole. Certains outils, comme la ***ridelle à petite roue crantée,*** sont évoquées. Ici, *les autrefois* mythiques sont aussi le temps de la cuisson dans un *grand fourneau*. Une poétique et une esthétique de la rissole.

Y. : Elle faisait beaucoup les rissoles la mémé aussi, et les bugnes.
M. : Elle les faisait comment ses rissoles ?
Y. : Alors pour 40 rissoles, 500 grammes de farine, 250 grammes de beurre, mais elle pesait pas, comme ça au coup d'œil, une tasse de lait, elle mettait du lait, c'est pour ça que la pâte elle est beaucoup plus douce, deux œufs, une cuillère à soupe de levure. Voilà, mélangez le beurre et la farine, on faisait un petit trou et puis on mettait tout dedans, et puis on brassait. Tournez doucement avec le doigt, ça je m'en souviens, elle était toujours comme ça. Et puis s'il y avait pas assez de farine, elle remettait de la farine. Elle faisait donc sa pâte, elle l'étendait sur la table,

d'ailleurs notre table elle est à la Maison de Pays, mais tout sur la table, elle prenait pas une planche.
M. P. : Elle découpait avec un espèce de, c'est un petit manche en bois avec une petite roue crantée, pour les couper.
Y. : Alors dedans, elle mettait, on faisait cuire des poires mais sur le vieux fourneau, elles devenaient rouges, mais toute la matinée elles cuisaient, mais alors c'était…
M. P. : Elles cuisaient dans leur jus, c'était super, ces petites poires rouges.
M. : C'était quoi comme poire, la variété ?
Y. : Ils appelaient ça les poires Maude.
M. P. : Au verger, il y avait un gros poirier de poire Maude.
Y. : Non c'était les Torleu, mais celles-là, elles étaient plutôt granuleuses.
M. P. : Oui donc là quand elle faisait ces petites rissoles, et là elle mettait la pâte et elle mettait ces petites poires dedans. Et quand elles cuisaient, le jus de la poire se répandait dans cette pâte, c'était quelque chose de délicieux.
Y. : C'était bon.
M. : Mais alors c'était plutôt comme de la compote ou… ?
M. P. : Ça restait assez consistant, assez solide, mais c'est comme les rissoles qu'on va chercher chez Velland aussi maintenant, quand on les vend au comice agricole.
M. : Et elle les faisait cuire au four ?
Y. : À la poêle, aussi avec l'huile.
M. P. : Il y avait un fourneau comme ça, qui était énorme, avec une grande poêle.
Y. : Une grande cuisinière. Les autrefois, on avait un grand fourneau, vous savez avec une brasière devant. Et là après c'était une cuisinière.
M. : Mais alors elle mettait cette pâte de poire au milieu et elle refermait, comment… ?
M. P. : Oui oui elle fermait et elle pointait sur le côté.
Y. : Et puis plusieurs fois elle, au moins cinq ou six foix, elle tournait.
M. P. : Moi je me rappelle, je regardais toujours faire.
M. : Elle tournait c'est-à-dire ?
M. P. : Elle prenait une bande de pâte, puis elle mettait cette poire au milieu, elle la tournait deux ou trois fois, et puis après elle la pinçait avec les doigts autour.
Y. : Alors elle mettait avec une cuillère à potage, elle prenait dans son plat une portion de cuillère, les poires qui étaient cuites et elle étalait sur… et puis après pour couper elle faisait comme ça, avec la petite ridelle.
M. P. : Un petit manche avec une petite roue crantée, c'était joli, ça faisait comme des petits creux, petits points, petits creux, petites points, c'était joli, dentelle.
M. : Mais une fois que vous aviez fait la pâte pour les rissoles, il fallait la laisser reposer ?
Y. : Non même pas. C'est-à-dire, des fois on la laissait, alors elle mettait quand c'était fini, sur une planche, et puis quelques fois, si, elle y faisait cuire des fois le lendemain ou sur-lendemain. Elle pouvait les garder deux ou trois jours, sans les faire cuire à la poêle. C'est meilleure quand c'est un peu tiède.
M. : Mais c'était plutôt de la pâte brisée ou feuilletée ?
Y. : C'était un genre de pâte feuilletée. Mais c'est elle qui faisait toute la pâte ! (Entretien avec Yvonne Pélissier à Saint-Jorioz, 2016)

Pour les rissoles dans le temps, ils avaient la poire d'hiver… c'était pour les conserver, pour pouvoir faire les rissoles l'hiver…

Ces *poires d'hiver*, des variétés disparues, sont évoquées dans plusieurs secteurs du Massif des Bauges. Le lien aux rissoles est affirmé avec vigueur par les narrateurs.

Jo. : Pour les rissoles dans le temps, ils avaient la poire d'hiver, la poire qui était très dure. Elle mûrissait très tard.
M. F. : La poire Curé.
M-F. : Non la poire Curé elle est pas dure, c'est… les…
Jo. : Maintenant il y en a plus de ces poiriers.

Ju. : On les prenait tard, elles sont rondes et puis marrons.
Jo. : Voilà elles ont la peau marron.
M. F. : La poire Caloué !
M-F. : Moi je fais des bocaux avec celles-là.
Jo. : Elles se mangeaient qu'au mois de janvier, janvier-février. (Table ronde à Ecole en Bauges, 2016)

M-F. : Puis on faisait les ruclions. C'était des poires spéciales qu'on faisait sécher, il y en a plus de ces poires. On les faisait sécher dans le four et l'hiver on faisait les rissoles avec.
M. B-C. : Elles étaient un peu caramélisées.
M-F. : C'était pour les conserver, pour pouvoir faire les rissoles l'hiver.
V. : Donc l'hiver on faisait les rissoles avec les poires, et l'été on les faisait avec d'autres choses ?
M-F. : L'été ils en faisaient pas beaucoup parce qu'il faisait trop chaud. C'était pas comme maintenant que c'est réfrigéré.
V. : Est-ce qu'ici il y avait une manière particulière de faire les rissoles par rapport à d'autres villages ? Ou des secrets ou des recettes ?
J. : Il y a plus un tour de main que des recettes.
M. B-C. : Moi je les faisais bien les rissoles.
B. : La reine des rissoles avant la Dédée Chatelain, elle s'appelait Léontine, et chaque fois qu'il y avait soit des communions, soit des mariages, c'est elle qui faisait les rissoles.
M. B-C. : Il y en a une qui les faisait pas mal, mais elle aurait pas donné sa recette pour un boulet de canon, c'est la Marie-Françoise, la mère du maire de maintenant, à La Compôte. Elle a jamais voulu me dire comment elle les faisait.
J. : Tu vois comme les bugnes. Ben les bugnes, quand on se masquait, on passait dans toutes les maisons. Il y a pas une bugne qui était pareil. Il y a un tour de main que chacun a.
M. B-C. : La Dédée Chatelain elle est venue un jour faire les rissoles chez moi, je lui avais demandé.
J. : Ben j'y étais.
M. B-C. : Ah t'y étais. Ben on était tellement de monde qu'on a pas seulement pu... je les faisais cuire, elles se mangeaient à mesure, tu te rappelles.
N. : Après ce qui est chiant c'est de les faire cuire.
M. B-C. : Elle a sa façon de faire les rissoles. Elle pétrie avec son eau tiède, elle mettait un œuf dedans je crois mais elle mettait pas de beurre quand elle pétrissait sa pâte. C'était pour 800g de farine qu'elle me donnait. Après avec sa main, tout le beurre d'une fois. Elle avait mis une plaque de 250g et puis encore la moitié d'une. Et puis elle avait coupé son beurre, elle le mettait dans le milieu, elle rabattait là de chaque côté, comme ça, comme ça, comme ça, et au frigo. Et un moment après, elle y étendait. Après, elle la retravaillait et je n'en revenais pas qu'en mettant au frigo le beurre soit quand même fondu. Combien elle la laissait de temps, peut-être une heure.
V. : Et donc parfois on se retrouvait tous pour faire les rissoles ?
M. B-C. : Ben en fait je lui avais demandé de venir, et à mes amies de venir voir, pour avoir la recette. Mais après il y avait même trop de monde. J'en ai refait une fois. La pâte feuilletée, on la faisait, on la pétrissait puis après on faisait les molletières, la Raymonde Nicoud, tu sais. On faisait comme des molletières, on prenait la pâte et puis on l'étendait large comme ça, on faisait un petit coup comme ça, un petit coup comme ça, puis après on passait le beurre ramoli. On pétrissait ça, puis après on faisait comme une molletière, on pliait comme ça.
M-L. : Qu'est-ce qu'elle avait mis dedans sans indiscrétion ?
M. B-C. : De la pâte de coing.
M-F. : Il y en a qui mettent des pruneaux aussi...
M. B-C. : Moi par exemple je mettais des pruneaux avec des abricots. On coupe en morceaux puis on y malaxe. Après, ça dépend on faisait trois ou quatre molletières, et après la molletière on la reprenait autrement, et on l'étendait, et on mettait les ingrédients, et puis on coupait, on y roulait comme une bande quoi.
V. : Et on les fait toujours les rissoles ?

N. : Il y a des spécialistes où ? Aux Aillons ?
B. : Ben à La Compôte il y a la petite-fille à Mme Chatelain.
V. : Oui Séverine.
S. : Mais vous les rissoles vous les faisiez au four ou à la poêle ?
B. : Les deux façons.
M-F. : Oui mais ici, ça se faisait beaucoup à la poêle.
M. B-C. : Dans le temps, c'est à la poêle. Quand on les fait à la poêle, il faut pas que l'huile soit bouillante. Il faut que l'huile commence à chauffer puis on les met dedans, puis on tourne.
V. : C'est-à-dire que la température de l'huile est très importante ?
M. B-C. : Oui moi je prenais deux poêles, parce que tandis que l'une refroidissait, on continuait dans l'autre.
M-F. : Oui parce qu'après, ça les surprend un peu et ça gonfle pas.
J. : Ou alors moi je remettais de l'huile froide.
N. : Oui parce qu'il faut pas que ce soit trop trop chaud.
M-L. : À la poêle, elles sont plus grasses mais elles sont meilleures.
M. B-C. : Ben la vraie rissole dans le temps, elle se faisait à la poêle. Elle se faisait pas au four. Mais la Dédée Chatelain, elle les faisait au four *mais elle feuilletait quand même. Mais moi j'étais allée chez elle aussi, j'étais bien copine avec elle. On avait fait du patois ensemble.*
V. : Alors comment on dit les rissoles ?
Tous ensemble : Les r'zoules !
M. : C'était à quelle occasion les rissoles ?
M-F. : Les fêtes de fin d'année, il y en avait pour les mariages aussi, les communions. *(Table-ronde à Bellecombe-en-Bauges, 2016)*

Non, puis d'ailleurs il y en a plus. Les poiriers, ils ont tous été arrachés ! Il y a plus un poirier sur la commune à part deux poires Curé…

À Saint-Ours, on constate l'abandon des vergers, l'arrachage des plantes et la disparition des variétés locales. Raconter les rissoles, c'est aussi dénoncer la disparition des variétés locales d'arbres fruitiers, le changement du paysage, une perte : *il n'y a plus rien*.

M. : Mais vos mères, vos belles-mères elles faisaient… ?
A. : Elles faisaient les vraies, oui.
J. : Moi, elle faisait pas la pâte feuilletée. C'était une pâte brisée…
A. : Mais elles mettaient quand même beaucoup de beurre.
M. : Donc plutôt de la pâte brisée.
A. : Maintenant je fais du coing pour mettre dedans.
D. : Oh oui c'est bien mieux. Ça coule pas, parce que moi je sais pas ce qu'il faut mettre dedans, il y en a plein le four, c'est affreux !
A. : Moi, je ne mets pas de la confiture dedans.
J. : Si, moi c'est de la confiture que je fais épaisse.
A. : Moi je fais un genre de compote avec toute la pulpe du coing, que je fais cuire, cuire. Ça fait une compote épaisse, et ça, c'est spécial pour les rissoles. Ça coule pas…
M. : Vous faites comment ?
D. : Je note, vas-y (rire) !
A. : J'épluche mes coings. Je mets les pépins et la peau dans un torchon que je vais mettre au fond de ma cocotte. Mes coings, je mets que la pulpe coupée en quartiers, j'y mets tout dans ma cocotte-minute, je couvre d'eau et je fais cuire. Après je sors tout ça, je garde que la pulpe, je la passe au moulin à légumes et j'ajoute du sucre, 750 par kilo. Et je fais à nouveau cuire, une fois que ça bout très fort, mettons, sept minutes. Et je mets en pots. Et ça, ça vous fait une pâte épaisse, une compote épaisse de coings. Elle devient dure parce qu'il y a la pétine du coing qui était dans le torchon. Et pour mettre dans les rissoles, c'est impec.
D. : C'est impeccable.

A. : C'est ce qui coule le moins et c'est ce qui est le plus parfumé. Parce que la compote de pommes, ça coule.
D. : Ça manque de tenue oui.
M. : Même si on la cuit longtemps ?
M. B. : Oui.
A. : Même si on la déssèche, c'est dur à… Elle finit par… ***Surtout le coing est très, très parfumé. Mais les coings sauvages, pas les coings comme maintenant.***
M. : Et vous mettez autre chose dans les rissoles ? La poire Torleu, vous en mettez encore ?
A. : Non, puis d'ailleurs il y en a plus. Les poiriers, ils ont tous été arrachés ! Il y a plus un poirier sur la commune à part deux poires Curé. Mais il y a plus rien…
D. : En allant vers chez Irène, il y en a bien un.
A. : Oui il y en a un, c'est des poires d'hiver. Tu assomes un chien avec ça.
D. : C'est bien ça, justement ! Et bien moi je suis allée en chercher pour manger avec du foie gras, parce que tout le monde parlait de ces poires, de les manger avec du foie gras. C'était super bon !
A. : Ah oui, c'est une poire à cuire.
D. : C'est une poire à cuire, et moi je suis sûre qu'elle fera de la rissole aussi.
M. B. : Oui, ça se peut. (Entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat à Saint-Ours, 2016)

Avec la modernisation des cuisines, les outils évoluent et la « rissole de l'an 2000 » peut se faire avec le robot ou en achetant de la pâte feuilletée au supermarché.

A. : Par contre, les poires Torleu, les grosses là, on en faisait des beignets.
J. : Aussi. Dans les rissoles, parce que ça faisait pas de jus.
M. : Et celle-là, elle se conservait pour l'hiver ?
J. : Ah oui, ça se conservait bien ça.
A. : C'était une poire très ronde, très dure.
J. : Puis une peau grise.
A. : C'était une variété rustique.
M. : Et moi j'aimerais bien savoir, vous les faisiez comment les rissoles ici ? Parce qu'elles sont un peu différentes partout en fait.
J. : C'est comme les bugnes. Chacun fait à sa façon.
M. B. : Alors moi j'achète la pâte feuilletée.
M. B. : Et sinon je fais à la pâte brisée. C'est un peu plus dur.
A. : Et cuites au four ou à la poêle ?
M. B. : Au four. J'avais une voisine, elle avait de nombreux enfants, elle en faisait à la poêle dans l'huile.
A. : C'était gras quand même.
J. : Oui parce que, cette pâte, elle absorbait l'huile.
M. B. : J'ai jamais su, la pâte, comment elle se faisait.
J. : Si moi je l'ai eu faite, mais il faut l'acheter toute faite, il faut trop faire de tours. Marise, elle a un truc, vous savez ces appareils de maintenant. Elle la fait en cinq minutes sa pâte feuilletée.
A. : Et elle est bonne ?
J. : Et oui !
M. B. : Ah ! Ça existe ?
J. : Les Magix.
M. : Les robots de cuisine oui. Et vous, Armande, vous faites les rissoles ?
A. : Je fais comme Madeleine, j'achète la pâte feuilletée. C'est les rissoles de l'an 2000 (rires).
(Entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat à Saint-Ours, 2016)

Parce que là-bas du côté d'École, ça descendait plus vite sur Saint-Pierre et à Saint-Pierre il y avait des figues…

Parler des rissoles, c'est tracer des frontières climatiques et culturelles. Les narrateurs de Saint-Offenge et Saint-Ours parlent des Bauges et des *femmes des Bauges* comme d'un autre monde de savoir-faire. *Les Bauges*, c'est la pâte feuilletée, le saindoux, parfois mélangé au beurre, la friture appelée « grande huile ». Selon les villages, les fruits changent. Les *Bauges derrière*, ce sont les pommes et les poires. Les *Bauges devant*, et de Saint-Pierre-d'Albigny jusqu'à École-en-Bauges, on peut trouver des figues…

M. : Les rissoles elles étaient faites comment ici ? Parce qu'il y en a qui les font au four, il y en a qui les font à la poêle.
S. : ***En Bauges, c'est surtout la pâte feuilletée****. Moi, j'ai jamais bien fait à la friture, moi les rissoles c'était au four.*
M. : Vous mettiez quoi dedans ?
S. : Des pommes, des poires.
J. : Ou du chocolat.
S. : Il fallait bien la faire rigide la compote, que ça soit solide, que ça se tienne.
M-J. : Mais on met pas de sucre parce que la poire elle est assez sucrée. On écrasait et puis c'est tout.
M. : Et c'était la pâte feuilletée ?
S. : Ah… c'était surtout les Bauges la pâte feuilletée. C'est long à faire la pâte feuilletée. Moi c'était de la pâte sablée.
M-J. : Il fallait beaucoup de gras, un peu du saindoux, moi il y a longtemps que j'en ai pas fait, du saindoux ou du beurre.
S. : Moi je faisais la pâte à tarte et puis je faisais les rissoles avec la pâte à tarte.
M-J. : Ah oui mais dans le four alors. ***Moi j'ai eu fait à la grande huile.***
S. : Oh non non. Moi la grande huile, non, ils digéraient pas.
M. : Qu'est-ce que vous appelez la grande huile ?
M-J. : La friture.
S. : À la poêle, voilà. Comme les bugnes, même chose.
J. : Le saindoux… Tout le monde tuait un cochon, et la graisse était fondue, et ils s'en servaient dans les plats.
M-J. : ***Les Bauges se servent beaucoup du saindoux.***
M. : Vous utilisiez quoi comme huile ?
M-J. : Et bien avant ça moussait tout le temps. Ça débordait, il y avait pas moyen de tourner les beignets. Et puis, parce qu'on connait beaucoup de femmes dans les Bauges, on en connait un peu de partout. Alors elles me disaient qu'elles faisaient leurs rissoles, leurs bugnes. Alors je lui dit « moi quand je fais la friture, l'huile elle déborde ». Et puis, elle me dit « il faut prendre l'huile de friture », c'est l'huile spéciale, mais elle ne monte pas. Je prends le bidon rouge et ça monte pas. (Entretien avec Solange Fantin, Marie-Jeanne Chanvillard et Jean Chanvillard à Saint-Offenge, 2016)

M. : Mais alors la vraie, ***la recette vraiment ancienne, c'était les ruclions*** *mais après…*
S. : Non mais moi c'était, parce qu'à La Compôte Madame Chatelain elle mettait du coing et de la pâte de coing. Mais il faut que ça reste bien, les pruneaux j'aimais bien parce qu'il faut pas que ça coule.
M. : Et donc vous vous mettiez la confiture de quetsches pour la sucrer ?
S. : Voilà pour la sucrer. Il faut pas que ce soit trop sucré non plus.
M. : Et vous savez cette recette avec les pruneaux apparemment c'est encore plus ancien que la recette de Madame Chatelain.
S. : Peut-être.
M. : Parce qu'à Ecole, ils en ont fait, il y a Josiane Ferrand qui a des vaches, vous la connaissez peut-être. ***Elle, elle les fait aussi aux pruneaux et à la figue dedans. Parce que là-bas du côté d'Ecole, ça descendait plus vite sur Saint-Pierre et à Saint-Pierre il y avait des figues.***
S. : Ah bon.
M. : Mais ici il y en avait pas beaucoup des figues ?

A. : Ah non pas du tout.
S. : Enfin la rissole c'était dans tous les repas. Si Raymonde Mazin était venue là, elle, elle les faisait à la poêle et elles étaient riches parce que la pâte feuilletée, elles avaient deux poêles parce qu'il fallait les faire frire dans l'huile pas trop chaude. Alors pendant qu'il y avait une poêle qui se refroidissait... parce qu'autrement le feuilletage était moins bien. Dans les repas en entrée, c'était celles-là, c'était pas celles du four.
M. : Donc l'entrée c'était du sucré en fait ?
S. : Ben oui c'était sucré. Enfin il y avait des choses avant quand même, ***mais avant la viande on servait les rissoles.***
M. : Donc c'est pour ça que je dis que c'était un entremet en fait. C'était pas tout de suite au début.
S. : Voilà un entremet. On commençait pas par les rissoles. Ils faisaient beaucoup de terrines à l'époque puis c'était tout fabriqué maison. Ils tuaient aussi des cochons...(Entretien avec Solange Fantin, Marie-Jeanne Chanvillard et Jean Chanvillard à Saint-Offenge, 2016)

V. : Et une chose Séverine, c'était donc la pâte de coing...
Sé. : Ma grand-mère a toujours fait à la pâte de coing. Ça cuit très longtemps, c'est comme la pomme...
M. F. : Il y en avait des coings ici.
Sé. : Fernand m'avait proposé d'essayer un peu toutes les variétés de pommes. Je trouve que l'année dernière, ça pas été un automne à pommes, donc j'avais pas pu essayer. Mais pour voir, parce qu'il savait pas justement lesquelles ils utilisaient. Il faut qu'elles cuisent très, très longtemps et qu'elles durcissent. C'est ce que disait Josiane, ça se sauve sinon, vous mettez pas de la confiture de framboise dedans. Ça marche pas. C'est forcément une pâte très compacte, donc voilà la pomme, le coing, le pruneau, la figue. La rhubarbe ça marche, j'ai essayé (rire).
M. F. : Moi j'en ai mangé aux Aillons oui, des rissoles à la rhubarbe.
Sé. : Il faut laisser cuire très, très longtemps.
V. : Donc le classique c'était le coing ?
Sé. : Ben tout dépend d'où on était. Je pense qu'ici, les figues elles venaient de Saint-Pierre, les figues s'arrêtaient jusqu'ici. Parce qu'après vous en trouvez plus, dans les Bauges derrière, ils faisaient à la pomme et à la poire. *Pareil, les petites poires, c'est pareil, j'ai rencontré quelqu'un qui disait qu'à Lescheraines sa grand-mère elle les faisait avec ça. Ils les faisaient cuire très très très longtemps (au four?), jusqu'à ce que ça devienne dur comme de la pierre. Et au moment où ils devaient faire la pâte pour les rissoles, ils les remettaient dans l'eau pour qu'elles se ramollissent et pour qu'ils puissent les hacher. Le fait qu'elles aient durci avant, elles restaient en pâte. Et là-bas donc ils avaient ces petites poires. Donc je pense que c'est vraiment une question de localité et de ce qu'il y avait comme fruits disponibles.*
M. F. : Mais des coings ici, il y en avait, des arbres.
M-F. : Quand ils faisaient avec des poires, c'était avec des ruclions. C'était des poires qui étaient séchées. C'est la poire séchée qu'on appelle ruclion.
S. : Et moi j'avais entendu parler aussi qu'on faisait comme une confiture qu'on laissait sur le feu longtemps, avec des pommes et des poires, et ça devenait un peu épais. Comment ça s'appelait ça ?
M-F. : C'est de la confiture de fruits, de la confiture poire et pomme. Moi j'appelle ça la marmelade, mais c'est de la confiture bien compacte de pomme ou de poire.
Sé. : Il y en a qui mélangent.
M-F. : Oui ***c'était les poires qu'ils mettaient sécher, pour avoir l'hiver, pour faire leurs desserts, et qu'ils refaisaient cuire avec un peu de vin, un peu de sucre.***
M. F. : Ah oui du vin rouge.
M-F. : Mais c'était pas que pour les rissoles.
Sé. : Moi il y a une personne, elle me disait que sa grand-mère s'en servait exclusivement pour faire ses rissoles l'hiver.
M-F. : Oui peut-être.
Sé. : Il y a aussi une autre personne qui me racontait qu'ils faisaient ça avec des petites prunes, une variété de prune, qu'ils mettaient sur des grandes tables en bois et qu'ils faisaient sécher très longtemps, pour qu'elles fassent comme du pruneau. Et après ils les conservaient et ils les

utilisaient pour leurs rissoles. Alors ça je pense que c'était plutôt du côté de Saint-Offenge ou par là-bas.
M-F. : Anciennement quand ils avaient fait le pain, ils mettaient ces poires. Ça les cuisait un peu, ils les enlevaient, la semaine d'après ils les remettaient, jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.
V. : Et donc vous faites plus ça…
Sé. : Moi je sais pas combien t'en fais, mais moi j'ai une pyramide haute comme ça. Je fais 9 kilos de coings à la fois.
M-F. : C'est un tort de faire beaucoup à la fois. Fais-en moins, tu auras meilleur fait.
Sé. : Oui enfin je fais quand même à peu près 200 kilos pour pouvoir faire toutes mes rissoles sur l'année. Donc si je m'amuse à faire moins, ils pourrissent le temps que je fasse les autres. Et puis je crois pas qu'elles soient si désagréables que ça (rire). Il faut s'adapter aussi, parce que les couper, les laver et les mettre à cuire, ça prend du temps. Et puis voilà, les gens, ça y est ils ont ramassé les coings, ils vous livrent 90 kilos de coings, c'est dans la semaine qu'il faut les faire parce qu'ils tournent.
Jo. : Les coings, c'est pas un fruit qui se garde.
V. : Donc en réalité, le grand travail des rissoles c'est la préparation des fruits.
M-F. : Et de la pâte.
Sé. : Oui et la pâte c'est pas vraiment long, c'est juste une question d'habitude et de savoir-faire.
M. : Et il y a plusieurs temps de pause ?
Sé. : Oui mais pendant qu'elle repose, vous faites autre chose. C'est pas comme la confiture, il faut la mixer, la mettre en pots, stériliser les pots, c'est quand même pas le même job.
V. : Ce qui est intéressant, c'est qu'on ne pourrait pas remplacer ces pâtes que vous faites pour les rissoles avec de la confiture ou des trucs du commerce.
Sé. : Non, il faut la faire.
M-F. : Oui ou autrement acheter de la pâte de coings, de la pâte de fruits.
Sé. : Mais c'est plus sucré. Moi je désucre un peu aussi, je mets pas kilo par kilo, j'en enlève.
V. : Donc on voit aussi les vergers qui sont autour des maisons, dans les rissoles, parce qu'en fait c'est très lié aux fruits que vous avez sous la main.
Jo. : Et une crème pâtissière, ça ferait pas dans les rissoles ?
Sé. : Je pense que ça marche si tu fermes la rissole, parce que moi j'ai essayé avec d'autres choses mais il faut que tu dores à l'œuf et que tu la fermes, qu'elle tienne fermée, elle va gonfler comme un chausson. Mais si tu laisses ouvert, elle va forcément s'en aller. J'essayerai, j'échange l'essai contre un stage chez toi Josiane.
Jo. : Et ben si tu veux (rire). (Table ronde à École-en-Bauges, 2016)

Sé. : Il y a aussi ***une autre personne qui me racontait qu'ils faisaient ça avec des petites prunes, une variété de prune, qu'ils mettaient sur des grandes tables en bois et qu'ils faisaient sécher très longtemps, pour qu'elles fassent comme du pruneau. Et après ils les conservaient et ils les utilisaient pour leurs rissoles. Alors ça je pense que c'était plutôt du côté de Saint-Offenge ou par là-bas.***
M-F. : Anciennement quand ils avaient fait le pain, ils mettaient ces poires. Ça les cuisait un peu, ils les enlevaient, la semaine d'après ils les remettaient, jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches. (Table ronde à École-en-Bauges, 2016)

C. : Ils mettaient des poires aussi. Ils faisaient sécher des poires au four, pour faire les rissoles.
M. : C'était les ruclions ?
C. : Oui. Et du côté de Rumilly, c'était des pommes. Ma grand-mère, elle mettait toujours des pommes dans le four.
M. : Mais ces fruits qu'on mettait au four, c'était les fruits qui étaient trop durs en fait ?
C. : Mais même pas, c'était des bons fruits.
M. : Parce que moi on m'a dit que les ruclions, c'était justement, on pouvait pas les…
C. : Oui assez dures. C'est des petites poires sauvages, des poires qu'il y avait ici.
M. : Et pour les conserver pendant l'hiver, et notamment pour faire les rissoles ?
C. : Oui.
G. M. : Mais je sais pas s'ils les conservaient comme ça.

C. : Ben une fois que c'est cuit… à moins que ça fasse comme un fruit sec je sais pas. ***Ils les utilisaient tout de suite les poires, quand ils les mettaient dans le four. Ils faisaient les rissoles derrière.*** *(Table ronde à École-en-Bauges, 2016)*

4. Cycle de l'année et contexte rituel de la préparation et de la consommation des rissoles.

Dans les Bauges, les rissoles accompagnent tous les moments de fête, suivant l'évolution de la société. Rites de passage du cycle de la vie, comme les mariages, mais aussi du cycle de l'année comme Noël, Pâques, mais aussi les travaux agricoles, vendanges, gromaillaisons, saisons et fêtes d'alpages, ainsi que les vogues et les bals mais aussi les fêtes patronales, le 15 août dans les alpages et dans les écoles.
Les rissoles peuvent accompagner les visites familiales, les veillées entre voisins et d'autres occasions ritualisées.

R. : Ah les rissoles, c'était au moment de Noël, c'était quand on tuait le cochon, c'était Pâques, au 15 août aussi, c'était la fête du village mais 15 août c'était un peu difficile. *Les rissoles réussissaient moins bien du fait de la chaleur qui ramollissait le beurre. Il y avait plein de petits détails comme ça qu'il fallait respecter si on voulait faire des bonnes rissoles.* ***Et alors, les dames du village étaient toutes jalouses les unes des autres. Elles regardaient les rissoles que l'autre faisait pour voir si elles étaient meilleures ou plus rissolées que les siennes, plus gonflées. Il fallait que ce soit comme un livre de messe.***
M. : Et aux Aillons, il y en avait qui les faisaient au four ?
R. : Ben aux Aillons en principe elles se faisaient à la poêle. Je sais pas si on les faisait au four. ***Je sais que c'était les Bauges Devant qui les faisaient au four. Nous on était les Bauges Derrière.***
M. : Et l'huile était trop chaude, ça feuilletait pas ?
R. : Non, c'est pour ça qu'on avait deux poêles. Une qui refroidissait et une qui était en action ». (Entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet au Noyer, 2016).

F. : Ben l'été, dans chaque hameau, il y avait une fête, ce qu'on appelait la vogue. C'était à ce moment-là qu'il y avait les rassemblements de famille. Alors là, on mangeait puis la maison était pleine. Tu invitais les oncles, les tantes, les grands-parents, il y avait toujours du monde.
M. : Et là les femmes elles préparaient pendant toute la journée ?
F. : Pendant deux jours, deux jours avant, les rissoles tout ça…
M. : Vous voulez bien me raconter ça Renée ?
F. : Puis même les tartes, les rissoles aussi, pour les fêtes comme ça, les vogues. L'hiver, ils nous faisaient plutôt les bougnettes.
R. : Les bugnes.
F. : Mais nous l'été, la vogue à Marceau c'entait le 15 aout, alors c'était une grande fête. Il y avait un grand bal, et puis nous on se réunissait. Toutes les familles se réunissaient.
M. : Vous vous les faisiez comment les rissoles Renée ?
R. : Ah moi les rissoles. Elles faisaient la pate feuilletée, moi je savais pas la faire. (Entretien avec Jean Daviet, François Mermaz et Renée Délétraz à Doussard, 2016).

Sé. : À l'origine, c'était un plat de fête mais ma grand-mère elle passait son temps à en donner.
S. : Et du coup c'était plutôt à Noël ?
Sé. : Moi j'aurais pas dit, mémé elle me parlait surtout des mariages.
Jo. : Moi j'en ai fait 850 pour le mariage du fils, au mariage à Nicolas.
Sé. : Oui c'était plutôt ce genre de fêtes familiales.
S. : Lors des mariages, c'était en entremets parfois ?
Sé. : Il y a certains qui la mangeaient au milieu du repas oui.
M-F. : Oui oui.

Ju. : Oui ils faisaient l'entrée et après, ben c'est comme un trou normand, après ils servaient les légumes et la viande.
Jo. : Je le fais au 15 août pour les écoles. Donc au 15 août, c'est toujours les rissoles, mais l'été c'est pas facile à faire… (Table-ronde à École-en-Bauges, 2016).

J. : La journée, on cassait les noix, puis le soir on faisait que les trier, comme maintenant on fait.
D. : On invitait les voisins.
A. : Il y avait beaucoup de réunions de voisins le soir comme ça, à la veillée. Il y avait des occasions. Maintenant, ça se fait plus.
D. : Mais parce qu'il y a eu la télévision écoutes !
M. B. : C'est ça, c'est ça !
J. : On défaisait le maïs.
A. : On gromaillait, on manoquait le tabac.
D. : Oui on triait le tabac, on faisait les manoques.
M. : Il y avait un repas quand on avait fini de gromailler ?
J. : Ah oui, puis on faisait tout le temps les bugnes, les rissoles, toujours quelque chose.
M. : C'était que des desserts ?
J. : Oui parce que les gens ils venaient après souper.
A. : Puis chacun racontait la sienne (une histoire), c'était sympa.
D. : Les potins du coin (rires).
A. : Il y avait toujours un ou deux rigolos, alors ça animait bien la soirée.
J. : Heureusement, ça met de l'ambiance. Puis il y en a qui chantaient. (Entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat à Saint-Ours, 2016)

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

Indiquez des informations sur son mode de transmission, sa vitalité ou sa fragilité, les personnes qui le pratiquent, l'entretiennent et le transmettent, son contexte de réalisation ou de pratique, son évolution, ses adaptations et ses emprunts, les organisations concernées, etc.

Dans les systèmes de transmission et d'apprentissage, on peut relever deux dimensions sociales majeures :

- **Les valeurs socioculturelles de la pratique. Préparation collective des rissoles et transmission des savoir-faire.**

La transmission des savoir-faire et le partage des rissoles dans les contextes festifs renforcent les liens entre femmes, générations et familles, à l'intérieur d'une même famille, d'un réseau de parenté, d'un même village ou entre des villages voisins.
Ces liens peuvent être descendants et verticaux, comme dans le cas - de grand-mère petite-fille - de Sévérine Châtelain. Ou horizontaux comme nous l'avons relevé chez les Duperrier à Jarsy : ici la fabrication des rissoles est l'occasion de renouer les liens de parenté entre cousins et cousines, oncles et tantes. En dehors du contexte familial ou des réseaux de parenté, lors des fêtes de village, des bals, des fêtes d'alpages, des fêtes patronales, la fabrication et la consommation collective des rissoles vient renforcer les liens des communautés locales, favorisant aussi les échanges entre nouveaux et anciens habitants du pays. La transmission de ce savoir-faire semble intimement liée aux capacités pratiques et affectives de ces femmes détentrices du savoir et responsables de la continuité des liens familiaux, de parenté, de voisinage.

Jo. : Ah oui, c'est Mme Borrel qui m'avait appris à les faire, qui elle la détenait de Mme Arminjon, la Lucienne. Mme Arminjon avait appris à Mme Borrel à les faire, et après Mme Borrel m'a appris, parce que la belle-mère me dit : « Oh, moi je sais plus faire ».
V. : Donc anciennement, anciennement, c'était plutôt à la poêle si je comprends bien.

Jo. : Oui enfin au Villard, ils faisaient comme ça maintenant… c'est de Mme Armenjon qui habitait au Villard, un hameau d'Ecole. Donc moi j'ai continué, et puis maintenant j'y transmets aux autres parce que… (Table-ronde à École-en-Bauges, 2016).

- **La valeur rituelle de la pratique. Les jours de fête dans le Massif des Bauges**

La préparation, la circulation et la consommation des rissoles dans les contextes de fête, sont une trace vivante et renouvelée des anciens systèmes de ritualité[51]. En ce sens, la pratique conforte et renforce le « sens d'identité et de continuité ». En période de fort changement de styles de vie, avec l'effondrement du système catholique de pratique religieuse[52] et des traditions populaires que celui-ci confortait, ces savoir-faire assument une valeur de sacralisation collective du cycle de la vie et de l'année. Expression d'une résistance, la longue préparation des rissoles, « comme un livre de messe » est à voir comme un repère socioculturel majeur.

Ah les rissoles, c'était au moment de Noël, c'était quand on tuait le cochon, c'était Pâques, au 15 août aussi, c'était la fête du village mais 15 août c'était un peu difficile. Les rissoles réussissaient moins bien du fait de la chaleur qui ramollissait le beurre. Il y avait plein de petits détails comme ça qu'il fallait respecter si on voulait faire des bonnes rissoles… (Entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet au Noyer, 2016).

Le système de transmission de ces savoir-faire construit une très forte et solide chaine de solidarité et d'inter-connaissance au sein de la société locale, construisant des liens qui passent notamment par les femmes.

III. HISTORIQUE

1. Repères historiques

Indiquez au moyen de sources (références bibliographiques, discographiques, audiovisuelles, archivistiques, etc.) quel est l'historique de la pratique ou de l'élément, puis vous l'insérerez dans son contexte.

Arnold Van Gennep (1873-1957) dans son Manuel du Folklore Français, nous parle des rissoles en racontant les Fêtes d'Hiver. L'article a été republié dans la revue l'Alpe, (janvier-mars 2001, n.10, p.35-43).

Le mot « rissole » (r'zoules, r'zules, rzules ou encore rézule en patois savoyard) vient du français « rissoler », issu du latin *russeolus* qui signifie rougeâtre. On retrouve des traces de rissoles en Savoie, Haute-Savoie et Dauphiné dans des livres de recettes à partir du XIVe siècle. À l'époque, elles étaient fourrées à la viande de cochon de façon à utiliser les chutes après la tuade de l'animal. À partir du XVIIIe siècle apparait la version sucrée de la rissole fourrée aux pommes à la fin de l'automne, et aux poires trop dures pour être consommées telles quelles, l'hiver. Ces poires ont la particularité de rougir à la cuisson.
Ces informations sont le fruit d'une petite recherche web qui pourra être approfondie[53].

Lors des enquêtes de 2016 et 2017, plusieurs repères historiques viennent ponctuer les entretiens, confirmant l'ancienneté de la cuisson à la poêle. Des versions très contemporaines, comme les

51 Arnold Van Gennep, *la Savoie*, Ed. Curandera, Van Gennep, A., 1991, *La Savoie,* Curandera, Voreppe (re-édition de la monographie de 1916) ; p.326-327.
52 À cet égard, nous avons collecté pendant l'été 2017 un témoignage de J.P. Guerin, analyse en cours de traitement.
53 Site de l'association les amis du terroir de Sevrier : http://www.lesamisduterroir-sevrier.com/les_rissoles_de_tante_alice_2726.htm
Wikipedia : https://fr.wikipedia.org/wiki/Rissoles
http://www.france3.fr/emissions/les-carnets-de-julie/recettes/les-rissoles_25177

rissoles au Nutella de Josiane Ferrand, sont bien le signe d'une adaptation permanente de la tradition qui peut incorporer les produits industriels.

Et les rissoles, je voulais faire les rissoles parce qu'elles datent de 1880, la recette que ma grand-mère avait…

M-F. : Et les rissoles, je voulais faire les rissoles parce qu'elles datent de 1880, la recette que ma grand-mère avait. C'est la recette que la Dédée avait, qu'elle était allée apprendre avec la maman. Parce que la mémé Lucie faisait que des rissoles à la poêle. Alors la Dédée elle fait : « Oh écoutes, j'en ai marre de tes rissoles à la poêle, je vais voir la Joséphine pour faire des rissoles au four », parce que ma grand-mère, elle faisait les rissoles au four.
V. : Donc la recette elle avait été transmise…
M-F. : De ma grand-mère, elle était de 1866.
V. : Et vous aviez vraiment la recette écrite ?
M-F. : Euh non, je l'ai dans la tête. La recette, c'est un litre de farine, deux jaunes d'œuf, une pincée de sel et deux morceaux de sucre, et puis de l'eau.
V. : Après, il y a tous les secrets de chaque fabricant.
Sé. : C'est pas forcément des secrets, je crois qu'on s'adapte. C'est comme l'histoire du sucre dans le farçon, certains mettent toujours des morceaux parce qu'à l'époque c'était en morceaux. Ma grand-mère, c'est sûr qu'elle s'embêtait plus à faire fondre des morceaux de sucre, elle attrapait le truc de sucre, et c'était « hop là c'est bon ». Après, chacun s'adapte mais la base reste la même. (Table-ronde à École-en-Bauges, 2016)

M. : Celles à la poêle maintenant. C'est quoi dedans ?
Jo. : Figues et pruneaux. Mais elles ne sont pas si feuilletées que la Séverine.
A. : C'est celles qu'ils faisaient dans le temps, celles-ci. Dans le temps, ils faisaient pas celles au four.
V. : Et ça c'est des rissoles à la poêle ?
Jo. : À l'huile. Je les ai faite ce matin avant de venir.
V. : À l'huile ? Mais c'est avec du beurre dans la pâte ?
Jo. : Oui
M-C. : Et pour faire cuire les rissoles dans la poêle, il faut tourner comme ça.
M-F. : Oui sans arrêt.
Jo. : Il faut jamais s'arrêter.
M-F. : C'est pénible hein.
Jo. : Les petites-filles, elles me font mettre du Nutella dedans ! (rires)
Sé. : Pruneaux-figues moi il y a que Josiane qui m'a fait connaître.
S. : Et pourtant les figues elles sont pas vraiment d'ici.
So. : Les figues, il y en avait qui venaient par là, parce que quand j'ai fait les interview par rapport à l'école, dans les années 50-55, ils me disaient que la seule petite douceur qu'ils avaient, c'était les figues. Du coup, le grand jeu c'était de trouver la cachette où il y avait des figues. Ils me racontaient, je crois que c'est Marcel Bertin, il disait qu'il connaissait la cachette et la nuit ils allaient en chercher…
M. F. : Oh les figuiers, il y en avait pas beaucoup ici.
A. : À Saint-Pierre mais pas ici.
V. : Dans les coins un peu ensoleillés, contre les murs, c'est ça hein ?
Sé. : C'est pour ça qu'ils devaient les faire que jusqu'à Ecole aux figues, parce qu'après ça fait coings, pommes, poires…
S. : Et les pruneaux ?
Jo. : Non c'est des pruneaux d'Agen.
S. : À l'origine quand l'institutrice vous a appris la recette, c'était déjà des pruneaux achetés ?
Jo. : Oui qu'on met tremper dans l'eau. Et puis ce qu'il y a, c'est que quand vous les faites à l'huile, il faut que ça se tienne. Vous pouvez pas mettre de la confiture dedans, autrement ça partirait tout dans l'huile. Là, mes petites-filles elles me font mettre du Nutella, je vous explique pas la

galère.
S. : C'est de l'huile d'olive ?
Jo. : Non arachide.
(Table-ronde à École-en-Bauges, 2016).

Jo. : Une année, j'y ai fait à la montagne, aux Arbets, pourtant aux Arbets il fait pas chaud. Je suis jamais arrivée à les faire, jamais, jamais. Je me suis levée à 3h du matin, j'y ai mis dehors sur le capot des bagnoles, et ça a jamais voulu faire. J'avais je sais pas combien de kilos de pâte, et ça a tout fini en espèces de beignets, ça avait point d'allure. Mais enfin ça avait feuilleté, parce que c'était de la pâte feuilletée. Ah ce que j'ai galéré.
M-F. : La farine doit jouer beaucoup.
Jo. : Puis le beurre, le beurre de la montagne, tu vois bien le beurre.
M-F. : Mais la farine doit jouer parce que je me rappelle, quand la maman faisait des rissoles, elle la laissait reposer sur la table avec un torchon et elle la couvrait avec des écharpes, pour qu'elles aient chaud. Et tout le temps, elles étaient couvertes. Et maintenant, et ben c'est le contraire, j'y mets au frigo.
Jo. : Ben le beurre est plus le même, il y a plus rien qui est pareil.
M-F. : C'est la farine qui est plus pareil.
Jo. : Il faut prendre du type, moi je mets 55, mais faudrait peut-être de la 60 ou je sais pas.
M. F. : Moi je prends de la 65 mais au moulin au Bourget-du-Lac.
Jo. : Je suis sûre que celle-là ça marcherait mieux.
(Table-ronde à École-en-Bauges, 2016).

2. Les récits liés à la pratique et à la tradition.

Indiquez de quelle manière la communauté se représente l'histoire de la pratique ou de l'élément.

Les rissoles sont très présentes au niveau des échanges sociaux et des traditions orales non formalisées du massif. Comme nous avons pu le lire, elles constituent un patrimoine oral majeur et un fort repère pour la mémoire de l'évolution des pratiques et modes de vie.
Une enquête sur les traditions orales formalisées, proverbes, chants, contes et comptines, légendes sur les rissoles est à prévoir.

Voici la belle page « le fer et le levain à rissoles », de A. Van Gennep.

Le fer et le levain à rissoles

Les rissoles se font donc à la main, et à l'aide d'une roulette, mais pas toujours. Dans les campagnes, la plupart du temps, on coupe la pâte avec un couteau. Comme il s'agit d'un met traditionnellement fixé à la Noël, la préparation des rissoles se fait avec une certaine gravité et les enfants regardent la maman avec sérieux et envie. Mais toute fête est, en règle générale, accompagnée de sa contrepartie, à savoir des farces et l'une des plus connues, des plus répandues aussi en diverses provinces de France, consiste à dire à un enfant naïf d'aller chercher chez la voisine le *moule* ou le *fer à rissoles*. Blavignac dit que cette farce était en usage à Genève dès le XIII siècle et ajoute que les voisins chargeaient le naïf de fers aussi lourds que possible ou d'une grosse pierre bien enveloppée. Il raconte aussi une anecdote personnelle : « Lors d'une veille de Noël passée à la campagne, les spirituels du lieu envoyèrent assez loin une jeune fille simple et douce chercher non pas le moule mais ou le fer cette fois, mais le levain pour faire les rissoles ; elle revint mais non pas chargée de pierres, mais bien d'un magnifique pendeaux de poires charlons quo déconcerta singulièrement les sots s'apprêtant à rire. »
De nos jours, en Savoie, la farce du fer à rissoles est encore en usage à Thonon ; celle du levain à rissoles m'est signalée à Messery, Cruseille, Gruffy. Mais à Chen, Anthy, Annecy, Campagne, on m'indique l'existence d'une autre farce dont Blevignac ne parle pas : « autrefois, on faisait une

rissole plus grosse que les autres qu'on bourrait d'étoupes ; le plus gourmand de la famille s'en emparait et c'était alors des rires à ne plus en finir. »
Autre farce encore à Messery : on bourrait quelques rissoles de fromage au lieu de fruits et comme le fromage se tenait plus chaud, ceux qui prenaient ces rissoles brulaient, aux grands rires de l'assistance.
(A.Van Gennep, La Savoie, ed. Curandera, p.327)

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

1. Viabilité de l'élément

Indiquez les menaces éventuelles pesant sur la pratique et la transmission de l'élément.

La fabrication et la consommation des rissoles est un trait culturel vivant dans le vécu, les pratiques familiales et les traditions orales du Massif des Bauges. Les étapes de fabrication qui demandent un temps long de préparation rentrent en conflit avec les rythmes de vie contemporains.
Dans certains secteurs du Massif de Bauges, et notamment dans le secteur montagnard du Cœur des Bauges, la pâte se prépare toujours à la main, alors que dans d'autres secteurs, les témoignages montrent une évolution vers l'achat de pâtes industrielles.
Avec le développement touristique, il existe la menace d'une industrialisation et banalisation de la pratique liée à l'uniformisation des recettes et la perte de variantes locales, notamment pour ce qui concerne la préparation à la main de la pâte feuilletée et de la farce à base de fruits locaux.
Il existe aussi un risque de perte de transmission de la mémoire sociale véhiculée par la pratique, du fait de la séparation des générations, avec le confinement des personnes âgées et praticiens dans les maisons de retraite.
Le cas de l'entreprise de Sévérine Châtelain est précieux dans la considération des risques qui pèsent sur la transformation de la pratique liée à son entrée sur le marché.
À titre d'exemple, Sévérine nous explique qu'elle a besoin de grandes quantités de coings pour réaliser son fourrage à rissoles à l'année, soit environ 200 kilos de coings. Elle reçoit environ 90 kilos de coings au même moment et est donc obligée de préparer la mixture rapidement car le coing est un fruit qui se détériore très vite. Elle prépare 9 kilos de pâte de coings à la fois, ce qui est déconseillé par les praticiennes plus anciennes qui estiment que la qualité de la pâte est meilleure lorsqu'on la prépare en plus petites quantités. Hors, elle est forcée de s'adapter au contexte de l'entreprise qui implique une production plus conséquente, et donc une réalisation dans un temps plus limité.
Cet exemple montre que plusieurs possibilités de transmission de la pratique existent. Le marché, créé entre autres par le tourisme et permettant à des jeunes de rester au pays pour vivre des artisanats locaux tout en revitalisant l'économie locale, peut cohabiter et dialoguer avec des usages traditionnels qui se transmettent hors les circuits du marché.

2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Indiquez ici les modes et actions de valorisation, les modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international). Des inventaires ont-ils déjà été réalisés ? De quel type de documentation disposez-vous ? Disposez-vous d'une bibliographie ? Quelles sont les mesures de sauvegarde qui ont été prises, le cas échéant ?

La documentation réunie consiste en des témoignages oraux enregistrés, photographies de la préparation de rissoles, articles et livres de recettes. Un nouveau projet de documentation audiovisuelle est prévu en 2018, dans le cadre du projet européen Alpfoodway.
Aucun inventaire n'a été réalisé jusqu'à présent.
Des mesures de sauvegarde s'avèrent nécessaires pour éviter la contrefaçon des rissoles, dans les boulangeries, pâtisseries ou restaurants. De simples chaussons aux pommes en pâte feuilletée industrielle sont en effet proposés comme « rissoles des Bauges », sans qu'aucun des caractères originaux de la rissole ne soient respectés.
La connaissance et l'appréciation des anciennes variétés de fruits de la « rissole traditionnelle » représentent un intérêt et un potentiel forts pour la prise de conscience de la valeur de la rissole.
De même, des liens doivent se créer avec des actions déjà mises en place sur le massif, telles le recensement, la valorisation et la sensibilisation aux variétés anciennes de fruits, réalisées conjointement par l'association Croësons et Carmaniules et le Parc du Massif des Bauges. L'un des membres de l'association de sauvegarde des variétés fruitières a proposé à des artisans locaux d'expérimenter plusieurs variétés de pommes dans la fabrication des rissoles afin de savoir lesquelles étaient utilisées dans la confection de ces pâtisseries.
Il ne semble pas aujourd'hui que des mesures de sauvegarde spécifiques soient en place. Une réunion avec tous les acteurs locaux concernés est à prévoir.

Le travail de recherche, sensibilisation, animation mené dans le cadre de cet inventaire doit aussi être considéré comme une mesure de sauvegarde et se pérenniser avec des actions concertées avec les communautés de praticiens des divers éléments identifiés.

La constitution d'un groupe thématique avec des praticiens-experts est prévue dans le cadre du projet *AlpFoodway*.

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

Indiquez comment et dans quelle mesure les communautés, les groupes, ou, le cas échéant, les individus qui créent, entretiennent et transmettent l'élément ont participé à l'élaboration de la fiche et consenti à l'inclusion dans l'inventaire.

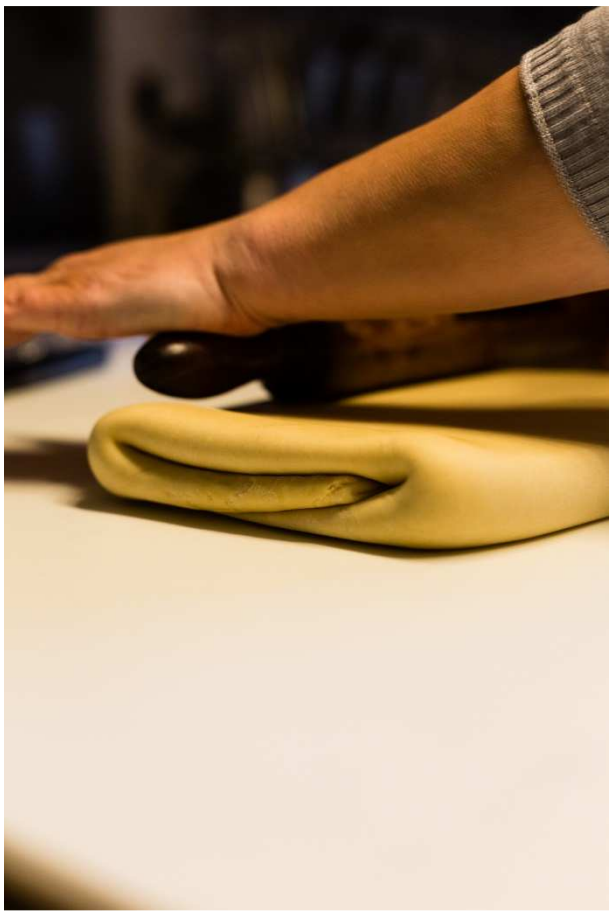
Lors des réunions publiques, la structure de la fiche d'inventaire a été partagée avec les détenteurs des pratiques. Lors des rencontres et enquêtes de terrain, tous les documents sonores et audiovisuels ont fait l'objet d'un contrat de cession de droit. Les communautés ont déclaré leur intérêt à participer à l'inventaire, dans le respect des pratiques coutumières et des secrets de fabrication. Une réunion finale de partage de la fiche et consentement à l'inclusion dans l'inventaire est à prévoir.

IMAGES

Un travail de documentation photographique a été réalisé par par la photographe Flore GIRAUD, missionnée par le Musée Savoisien pour illustrer les savoirs et pratiques alimentaires et culinaires deu Massif des Bauges.

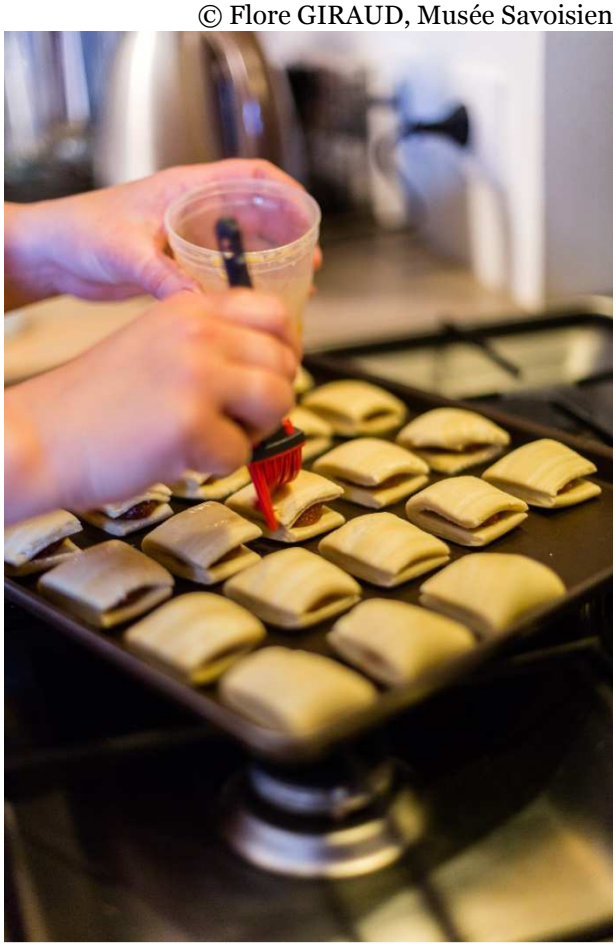
De suite, une selection des photos réalisées le 27 avril 2017, dans le village de La Compôte, chez Séverine Châtelain, qui fait perdurer la tradition des rissoles des Bauges.

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien



© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien



© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

Fiche 3

"NOM DE L'ELEMENT"

Faire son jardin

Savoir-faire et pratiques du potager traditionnel dans le Massif des Bauges. Culture, pratiques de conservation et usages en cuisine des légumes cultivés au fil des saisons

Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers

Comme tout le monde, on met notre nez dehors, on laisse la vaisselle, on va dans le jardin ou dans les fleurs. Moi je laisserais à balayer mais le jardin… on y passerait notre vie. On adore le jardin ! C'est notre vie. Je pense que pour se calmer, pour être bien dans sa peau, il faut aller dans le jardin…

Le jardin, il était en bas de la maison, puis en bas dessous, au chevenet ils mettaient des choux, des betteraves, des fayots… à l'origine c'était pour mettre le chanvre… pour faire les cordes. Les légumes, on les rentrait à la cave, c'était frais, on les enterrait aussi à la cave, on les recouvrait de terre… on conservait les choux dans le jardin.

Ah ben les Crochets de Savoie ! C'est une race qui se perd ça… Alors il y a Grelin, qui est marchand de graines, qui les conserve. Un vieux pépé qui lui fait tout un grand champ de haricots, qui lui donne sa semence…

Introduction :

Le potager traditionnel, que peut-il signifier aujourd'hui dans le territoire du Massif des Bauges ? Il s'agit d'abord de distinguer les multiples pratiques de jardinage que l'on peut rencontrer dans le Massif des Bauges[54]. Dans une étude récente, trois catégories d'habitants du massif ont été identifiées : autochtones, néo ruraux et périurbains. Bien que toute catégorisation soit relative, celle-ci restitue la complexité socioculturelle d'un massif proche des pôles urbains, confronté aux défis des pays montagnards qui voient progressivement se réduire et transformer les activités productives liées aux modes de vie agropastoraux au bénéfice du secteur tertiaire et résidentiel. D'autre part, comme nous pouvons le lire dans les remarques préliminaires rédigées par Jean-Paul Guérin, la population des Bauges (Cœur de Bauges, ex-canton du Châtelard) reste profondément liée aux modes de vie paysans et à cette culture pastorale qui constitue le socle profond de la vie locale.

Si aujourd'hui une bonne partie des résidents ne travaille pas en Bauges mais dans les villes-portes, Chambéry, Annecy et Aix-les-Bains, le choix de vivre en montagne motive les « nouveaux habitants », périurbains ou néo-ruraux, à se rapprocher de la nature, de la terre et de l'histoire qui a façonné ces paysages. Fruit de la nature proche des maisons et nourricier, le jardinage constitue en ce sens un véritable enjeu, un lieu de dialogue et de médiation, d'expérimentation et de possibles rencontres entre des personnes aux cultures parfois très diverses et lointaines.

54 telles que identifiées, par exemple, par le travail de Cyprien Durandard (Master Patrimoine rural et valorisation culturelle, Lyon 2) en 2013/2014, sur le jardin comme médiateur du développement du territoire.

De cette première enquête, initiée en 2016, ressort avec force la présence du jardin potager dans le quotidien des « anciens habitants » ayant gardé connaissances et capacités des pratiques jardinières de longue mémoire. Nous nous intéressons donc ici au socle profond de cette culture agropastorale du massif, aux pratiques qui sont le résultat de siècles d'expérience, dictée par la nécessité de survie aux longs hivers enneigés. Le jardin avait un rôle central dans l'alimentation familiale des sociétés de montagne. Avec l'élevage et les troupeaux, il était au cœur de la sécurité alimentaire, fondée dans une combinaison de ressources, clés de l'autosubsistance familiale.

Pour une mise en contexte, il faut au moins rappeler que la petite propriété privée caractérise la structure du système foncier de la montagne européenne et des Alpes[55]. Si la famille paysanne en a été pendant des siècles la cellule fondamentale, la conduction de la ferme et la conduite du troupeau comportent des formes complexes d'entraide, de corvées et d'organisation collective, notamment en ce qui concerne l'organisation pastorale et l'exploitation des alpages.
La combinaison de ces deux facteurs, propriété privée et organisation collective, détermine les capacités d'autosubsistance alimentaire de la famille paysanne dans un système qui, sans être fermé ou autarcique, doit se maintenir en équilibre dans un écosystème exigeant. Les défis relevés chaque année pendant des siècles pour assurer l'équilibre alimentaire de la famille en milieu montagnard[56], détermine une vision et un imaginaire de l'autarcie qui, sans correspondre à une réalité scientifique – car nous savons l'importance des réseaux de mobilité et des échanges dans le massif comme ailleurs en milieu alpin –, domine dans la mémoire des longs hivers où les réserves alimentaires de la famille étaient un véritable enjeu de survie.

Une puissante culture du jardin vit dans les mémoires et les pratiques contemporaines. Le jardin paysan, résultat de siècles d'expérience ancrés localement et fruit d'une adaptation constante aux écosystèmes et aux évolutions historiques, sociales et politiques, est une source de connaissances et pratiques dans la longue durée du processus de domestication du végétal.
Dans une société rurale à forte spécialisation pastorale, intégrée par la polyculture familiale, la maison paysanne, la ferme, est une unité complexe et complète de production. Jardins, champs, étables, greniers, granges pour le stockage du foin, poulaillers et autres annexes forment un ensemble qui intègre toutes les fonctions productives qui permettent la subsistance familiale et l'élevage du troupeau.

Voici un texte introductif rédigé par le professeur Jean-Paul Guérin[57], habitant des Bauges, jardinier et passionné d'histoire et de culture de la montagne en général et des Bauges en particulier.

Deux remarques préliminaires :

La population des Bauges (ex-canton du Châtelard) a été, jusque dans les années 1970, une population presque exclusivement paysanne. Même s'il y avait d'autres emplois, en particulier dans le bâtiment ou le commerce, ceux-ci étaient trop dispersés pour constituer un groupe social dont les manières de vivre auraient été différentes de celles du reste de la population.
De la même manière il n'y avait pas de bourgeoisie réellement organisée. Les quelques familles un peu fortunées (scieurs, gros agriculteurs) ne constituaient pas non plus un « corps social ». De ce fait le « genre de vie » était assez homogène et il n'y avait pas de grosses différences dans les types de consommation. Il est vrai que les familles les plus aisées pouvaient avoir d'autres habitudes en dehors des Bauges : écoles, vacances, fêtes diverses, restaurants…
Enfin il ne faut pas oublier que nous sommes en montagne et que les contraintes climatiques interdisent certaines cultures ou n'autorisent, pour d'autres, que des rendements aléatoires : gels tardifs ou précoces, pluies trop abondantes limitent les choix des légumes et des fruits. De ce fait, l'expérience ramenait à des productions assurées.

55 A.A.V.V. L'homme et les Alpes, Catalogue de l'exposition, Grenoble 1994.
56 Netting, R. 1981, 1996, *In equilibrio sopra un'alpe. Continuità e mutamento nell'ecologia di una comunità alpina del Vallese*, Annali di San Michele, San Michele all'Adige.
57 J.P. Guerin, ancien professeur à l'Institut de Géographie Alpine de l'Université de Grenoble, fait partie des personnes-ressources systématiquement impliquées dans nos réunions et enquêtes.

Les communes proches de la Combe de Savoie (Bauges Devant) utilisaient plus ou moins le décalage climatique avec la Combe de Savoie pour se fournir surtout en vin, mais aussi en fruits, en tomates…

Cette remarque préliminaire nous aide à introduire la culture du potager paysan comme un élément du patrimoine alimentaire majeur du massif. La centralité du style de vie montagnard reste un repère fort au niveau des perceptions et représentations de la société du massif, malgré les importants changements qui accompagnent une progressive urbanisation des styles de vie. Cette remarque préliminaire nous apporte une entrée dans une société paysanne et montagnarde en mouvement. Les échanges des *Bauges Devant* avec la Combe se Savoie, pays de vignes et de cultures vivrières plus variées qu'en montagne, par exemple, nous aident à regarder de plus près la variété des cultures. Sous une apparente homogénéité des types et styles de consommation, nous découvrons une véritable science du concret. Herbes, fruits, légumes et saisons ne cessent de se dire, échanger, raconter. Par rapport à l'uniformité alimentaire qui caractérise le fast-food contemporain, nous sommes ici conviés à un voyage surprenant à travers des savoirs complexes dévoilant un lien profond et intime avec le végétal, au fil des changements saisonniers et dans une combinaison savante de ressources variées, produits de la rencontre du travail humain avec des écosystèmes de moyenne montagne riches et diversifiés.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

1. Nom de l'élément

Indiquez le nom employé par la communauté ou le groupe concerné pour désigner l'élément et, le cas échéant, ses variantes :

Faire son jardin

Jardin et **champ** sont deux lieux d'exercice des pratiques de jardinage, deux espaces de culture complémentaires. En patois, on peut appeler le petit jardin proche de la maison le **corti** et le champ le **chenevet**, nom lié à l'ancienne culture du chanvre (voir, entre autres, l'entretien avec Annie Vibert, Françoise Ferrand, Roger Bertin et Albert Gaudin à Sainte-Reine, 2016).

2. Type d'élément

Indiquez le ou les domaines de l'élément :

- traditions et expressions orales
- arts du spectacle
- pratiques sociales, rituels ou événements festifs
- **connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers**
- savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel
- autre (préciser) **connaissances et pratiques de l'alimentation traditionnelle**

3. Communauté(s), groupe(s) associé(s) à l'élément

Décrivez la ou les communauté(s) ou le ou les groupe(s) et, le cas échéant, le ou les individus qui créent, entretiennent et transmettent l'élément du patrimoine culturel immatériel.

Les pratiques de jardinage liées au potager traditionnel, de culture paysanne, sont présentes de manière diffuse dans toutes les communes du massif, malgré leur régression généralisée liée aux changements des styles de vie. Dans les 14 commune des Bauges (ex-canton du Chatelard), nous avons repéré des jardins anciens qui font référence, et remarqué l'importance des variantes locales, comme nous le verrons au point 4.

Des associations locales, comme *l'association Cyclamen* à Cusy ou le *jardin du grain précieux* au Châtelard sont engagées dans la sensibilisation au jardin comme lieu de culture et d'équilibre/ respect de l'environnement et de la santé.
Des familles anciennes de grainetiers, comme la famille Grelin d'Arbin, contribuent à la conservation et à la transmission de la passion pour les anciennes variétés locales.
À Broissieux, dans la commune de Bellecombe-en-Bauges, un couple d'anciens éleveurs, vivant en lien étroit avec leur potager (Raymond et Raymonde Berthoud) ont contribué à la fondation du travail d'inventaire en 2016. À Arith, pendant l'été 2017, une journée de terrain et de documentation sur les jardins de la commune a été organisée par J.P. Guérin. Cette journée nous a permis de rencontrer de nombreux jardiniers (en particulier les familles Clerc, Davin, Perroux et Lionaz-Perroux) et d'en collecter les témoignages. L'analyse de ces entretiens est en cours de traitement.
D'autres moments de travail et d'enquête ont eu lieu pendant l'été 2017 à La Compôte-en-Bauges, avec Christiane Fressoz, Marie-Françoise Fressoz, Michelle Collombo.
Une vive connaissance et mémoire des pratiques de jardinage en lien avec les pratiques alimentaires, est présente dans toutes les localités du Massif des Bauges touchées par les enquêtes, comme nous pouvons le lire dans le dossier analyse d'oralité *Voix des Bauges (annexes)*.

4. Localisation physique de l'élément

Indiquez le lieu de pratique de l'élément (municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit…).

On retrouve la pratique du jardinage dans l'ensemble du Massif des Bauges. Des aires agri-culturelles différentes existent, liées à des facteurs divers, en premier lieu l'altitude et l'exposition au soleil. Les récits des habitants tracent une **géographie des lieux et pratiques de jardinage**. Certains légumes, comme les tomates ou les poivrons, sont des indicateurs climatiques souvent évoqués pour dire la diversité des possibilités et les limites des cultures potagères.

« M. : Mais en fait le jardin ici c'était plus facile que dans les Bauges où c'est plus haut.
S. : C'est déjà plus plat.
J. : Mais ça pousse la même chose. Ça rattrape quand il fait chaud.
M-J. : Ils font peut-être quinze jours après nous.
J. : Lescheraines, c'est pas bien plus haut. Bien sûr si tu montes à Jarsy…
M-J. : Mais après il fait chaud, ça rattrape bien ».
(Source : entretien avec Jean Chanvillard, Marie-Jeanne Chanvillard et Solange Fantin, à Saint-Offenge, 2016).

« S. : Vous, vous êtes originaire d'Ecole ?
Jo. : Ah non, moi je suis de Saint-Pierre-d'Albigny, j'ai monté d'un étage.
(…)
S. : Au niveau du potager, à Saint-Pierre, ça donne…
Jo. : Oh c'est pareil…
S. : Ça donne pas des tomates ?
Jo. : Oh des tomates oui, ils ont mieux l'avantage avec les tomates.
V. : Parce qu'il fait plus chaud, c'est plus exposé au soleil Saint-Pierre ».
(Source : Table-ronde à École-en-Bauges, 2016).

« F. : Moi quand je me suis amenée avec ma cuisine italienne, il me fallait des poivrons, il me fallait des tomates… Et donc Clara elle me disait « mais on en mange pas de ça nous », j'ai dit « et ben on va goûter » (rire) ».
(Source : Table-ronde à Bellecombe-en-Bauges, 2016).

L'altitude, la moins bonne exposition au soleil, déterminent une nécessité d'échange avec des pays plus riches en matières premières, comme le blé ou la pomme.

J.P. Dans les villages situés en plus haute altitude comme par exemple Aillon-le-Jeune, Saint-François-de-Sales, Doucy-en-Bauges, ou encore les hauts de Bellecombe-en-Bauges, il y a une certaine pauvreté des matières premières (pas de pommes par exemple). Les habitants y faisaient donc des échanges, comme ils le pouvaient, avec les villages situés en plus basse altitude et relativement bien assis, tels que Arith, La-Motte-en-Bauges, ou encore le bas de Bellecombe-en-Bauges où les habitants sont mieux pourvus en produits. Ces villages sont réputés plus riches. On y cultivait par exemple du froment.
(Source : entretien avec Jean-Paul Guérin à Arith, 2016).

À votre connaissance, l'élément est-il pratiqué d'une manière similaire en France et/ou à l'étranger ? Si oui, précisez à quel endroit et/ou dans quel pays ?

La pratique du jardinage est largement répandue à travers les cultures du monde entier. Le potager constitue un lieu d'expression de la diversité culturelle dans sa relation aux ressources naturelles.
Dans le contexte alpin, marqué par une dominance de la petite propriété de montagne, le potager familial est depuis longtemps une ressource fondamentale qui assure l'équilibre alimentaire de la famille. Les pratiques de jardinage ont du s'adapter aux contraintes climatiques et des stratégies complexes ont été mises en place pour assurer la survie des familles confrontées à la longue saison hivernale. Le jardin est aussi le lieu d'expérimentation de processus de domestication du végétal. Les Alpes sont une région du plus haut intérêt pour une comparaison des pratiques de jardinage liées à l'alimentation de montagne. Des pratiques similaires au jardinage en Bauges, notamment en ce qui concerne la conservation à la cave ou à l'abri des légumes pendant l'hiver, l'habitude de « rentrer son jardin », sont présentes dans les différents pays de l'arc alpin. Une comparaison des pratiques de jardinage est à développer dans le cadre du projet Alpfoodway 2017-2019.

5. Description de l'élément

Décrivez la pratique actuelle de l'élément. Donnez le plus de précisions possible : résumez ce que vous savez de l'élément du patrimoine tel qu'il s'observe aujourd'hui, en répondant aux questions quoi ?, comment ?, qui ?, où ?, quand ? et depuis quand ? Indiquez également les matériaux, les outils, les machines ou les objets constitutifs de la pratique. La description doit tendre vers l'objectivité et être dénuée de jugement de valeur.

Actuellement, la pratique du jardinage peut être considérée comme l'élément central de la culture alimentaire dans les Bauges. La mémoire des champs qui entouraient les villages et celle des cortis, espaces cultivés adossés aux maisons et vivants en étroite intimité avec la cuisine, sont systématiquement évoquées. Mais cette mémoire n'évoque pas du tout un passé révolu. Au contraire, elle se transmet dans les pratiques contemporaines de bien de familles et il suffit de faire un tour dans les Bauges à la belle saison pour en faire le constat. Si les champs, ***chenevets***, ont largement régressés et par endroit ont totalement disparus, les **cortis** restent des traces vivantes et résistantes des anciennes formes de polyculture.

Voici comment J.P. Guérin fait la description de cette stratégique complémentarité entre champs et cortis.

Le jardin

Longtemps, l'**autoconsommation** pour les légumes voire pour les fruits a été la règle. Chaque maison a un petit potager (le corti) et éventuellement un « champ » de légumes plus éloigné de la maison, dans un terrain bien exposé.

Dans le champ se trouvent les pommes de terres, les haricots à rame (les « pois ») à consommer sec, voire des choux, et en bout de champ quelques pieds de courge. Les familles faisaient beaucoup de pommes de terre, celles-ci étant la base de la consommation des hommes, des porcs, des poules. Les haricots rentrés secs n'étaient écossés qu'au cours de l'hiver pour assurer une meilleure conservation. Certaines familles mettent des haricots verts pour les conserves.
Le corti, proche de la maison, est assez exigu : jusqu'à 100m2, souvent moins. Les variétés classiquement plantées sont peu nombreuses : poireaux, carottes et parfois raves pour la soupe. Un peu de haricots verts. Laitues, puis scaroles. Oignons. Ensuite on entre dans des choix qui sont liés aux goûts de chaque famille : carottes rouges (betteraves), bettes, choux-fleurs, petits pois, courgettes.

La complémentarité traditionnelle de ces deux espaces est aujourd'hui bien compromise, même si elle subsiste par endroits et se renouvelle dans les cas de certaines familles (comme par exemple les Daviet à Arith, rencontrés avec Jean-Paul Guérin en août 2017) propriétaires des grandes fermes et de cheptels qui se transmettent aux enfants. Dans le cas de ces grandes familles paysannes, la continuité des cultures dans le champ assure une autoconsommation qui reste une valeur forte de la société locale. Pouvoir *vivre avec son jardin* constitue un idéal fortement ancré dans celle que l'on pourrait définir comme une conscience écologique et une valeur ajoutée économique et symbolique des sociétés de montagne.

« M. : Et vous vous rappelez du jardin chez vous ?
A. G. : Oui, c'était pas bien mon truc, mais je m'en rappelle bien. Il était en bas de la maison. Il y avait là, puis en bas dessous au « chnevé ». Ils mettaient des choux, des betteraves, des fayots…
R. : Oui mais à l'origine c'était pour mettre le chanvre ».
(Source : entretien avec Annie Vibert, Françoise Ferrand, Roger Bertin et Albert Gaudin, à Sainte-Reine, 2016).

Nous avons identifié 6 dimensions culturelles et agro-écologiques majeures de la culture jardinière traditionnelle du Massif des Bauges, que nous allons essayer de développer à l'aide de témoignages et qui seront aussi mobilisées dans les mesures de sauvegarde :

1. Le jardin dans une société de montagne à forte spécialisation agropastorale, comme un lieu de **résistance** des anciennes formes de polyculture et d'une économie familiale d'autoconsommation paysanne. Le jardin entre cortis et champs, dans le système complexe et intégré des fermes comme unités de production.
2. Le jardin comme lieu de **mémoire génétique**, d'expérimentation et d'innovation. Histoire de grains, de plants, de conservation de semences, d'échanges. La diversité génétique locale, en lien avec la diversité des écosystèmes de la moyenne montagne mais aussi avec les axes de communication, les migrations, les voyages et le colportage. Une montagne en mouvement.
3. Les **pratiques locales** de jardinage. Selon les zones et les contextes, des jardins traditionnels sont à identifier et documenter, comme représentatifs des savoirs et pratiques locaux.
4. Le jardin potager comme un lien fort aux saisons et aux **changements** saisonniers. Le **cycle des saisons et les cycles lunaires**. Un calendrier du jardin et des pratiques de culture au fil des saisons est à construire.
5. Les jardins d'hiver dans la cave et la **culture du potager intimement lié à la cuisine**. « Je vais rentrer le jardin ». Un calendrier de l'alimentation traditionnelle saisonnière est à construire.
6. Le jardin comme lieu de **bien-être, expression de l'esthétique, de poétiques** locales et de **valeurs** d'entraide communautaire, au cœur d'une culture qui célèbre une nourriture saine et variée.

Entre champs et *cortis*. Le cycle des saisons et les travaux.

Dans les pratiques de la société agropastorale traditionnelle, le *corti*, nature domestiquée au quotidien, proche de la cuisine, du poulailler, des écuries et des étables, vit en lien étroit avec les pratiques alimentaires et culinaires de chaque maison. Le potager est le lien fort aux saisons et une description des diverses étapes de travail voit une complémentarité entre l'homme et la femme, une fondamentale solidarité de genres et une séparation des rôles et des tâches. Le corti c'est, au passé et encore aujourd'hui, le domaine des femmes. Les hommes interviennent pour bécher et apporter le fumier au printemps. Les femmes réalisent les opérations précises et les hommes, bien souvent, préparent la terre au printemps et épandent le fumier à l'automne. Piocher, semer et planter sont des activités communes qui s'organisent dans l'entraide. Désherber, prendre soin des plantes au quotidien et récolter les produits du jardin, c'est la femme, en lien étroit avec la cuisine et l'alimentation familiale.

On laboure souvent le *corti* à la main, à la pioche, étant donné le petit espace, et le champ, *chnevet* avec les machines pour retourner la terre, tracteurs ou motoculteurs.
Les outils de jardinage, pioches, bèches, pelles, râteaux, plantoirs, paniers, brouettes vont faire l'objet d'une enquête approfondie. Dans le Massif des Bauges, l'usage d'anciens outils aux manches en bois travaillés à la main est toujours d'actualité.
Certains outils bien particuliers ont été inventés dans le massif, comme la *Grelinette*, dont l'originale a été breveté et fabriquée de manière artisanale par M. Grelin, grainetier à Arbin. L'histoire bien intéressante de cette invention et de la diffusion de cet outil de jardinage aujourd'hui répandu dans toute la France fera l'objet d'un approfondissement.
Les Savoyards ont été, au fil de l'histoire, producteurs de grains et de plants. C'est le cas de la famille Grelin, une famille de colporteurs de graines depuis des générations.

J.P. Guérin nous livre une description du corti comme un espace domestique, au terrain bien riche, décoré par des fleurs et des plantes du calendrier rituel (ex : le buis pour la fête des Rameaux). Le caractère fleuri du corti est un trait culturel majeur dans le massif.

Façons culturales

Le champ est labouré. Il est par conséquent beaucoup plus long que large. Les interventions comme semer, désherber, récolter se font en famille. De même « relever les tartifles » (butter les pommes de terre).
Le corti est plutôt le domaine des femmes.
Le corti est complètement nettoyé et désherbé au printemps par la maîtresse de maison. En principe c'est l'homme de la maison qui amène le fumier et bêche intégralement le jardin, généralement en une fois. Dans beaucoup de familles, seule la maîtresse de maison gère le jardin : elle sème, désherbe, pioche (« pique ») et récolte.
Quelques mètres carrés à l'entrée du corti sont tenus à l'écart du bêchage d'une année sur l'autre : c'est le jardin de fleurs. On y trouve des arbustes comme des lilas, seringa, « boules de neige », mais aussi du buis pour les Rameaux. Les fleurs restent en place d'une année sur l'autre : perce-neige, crocus, glaïeuls, tulipes, cœur-de-Marie, phlox. Un rosier grimpant peut aussi décorer la clôture.
La plupart des jardins existent depuis très longtemps et la terre est saturée en humus, le fumier étant abondant. Les légumes verts poussent très bien (nitrates et pluies) et les plates-bandes et autres lignes sont très serrées. Il n'est pas habituel d'arroser.

Ce jardin au féminin, comme nous pouvons le lire dans les récits des habitants, vit avec la cuisine et la cave au quotidien. À la belle saison, c'est un va et vient permanent qui relie le corti à la cuisine. À la saison d'été et d'automne, la préparation des conserves, des bocaux, et aujourd'hui des congelés permet de constituer une réserve de légumes. Certains légumes frais de l'été, comme les haricots verts, haricots beurre, font très souvent l'objet d'un travail de mise en bocaux au mois d'août. D'autres haricots, comme les haricots à rames, se conservent séchés. Ces activités de conservation méritent une description approfondie, proposée par la suite.

On retrouve un certain ordre dans la mise en place du jardin, et une évolution des variétés cultivées. Certains légumes, comme la courgette, étaient rares dans l'enfance de nos narrateurs, pour la plupart nés dans la première moitié du XX siècle. La tomate est quasiment absente des mémoires. Ces changements sont à situer dans une permanente évolution des cultures au fil de l'histoire. Par exemple, la pomme de terre, considérée aujourd'hui comme une tradition alpine *depuis toujours*, est en réalité une introduction récente, et sa diffusion en France dans l'alimentation humaine se situe au XIX siècle. Il est cependant important de considérer que le travail de mémoire vit dans un contexte de fort changement des styles de vie. La grande fracture de la modernisation, mécanisation de l'agriculture, urbanisation et transformation des styles de vie éloignent dans un autrefois mythique le temps de l'enfance de nos narrateurs, avec les écuries à coté des maisons et une fruitière par village. Ils aiment parler en termes des *autrefois*. Ce pluriel nous indique peut-être le passé au pluriel restitué par les mémoires. Les guerres, les crises économiques, les grande révolutions technologiques et normatives ont leur impact dans le quotidien, les mentalités et les usages.

Le jardin traditionnel qui émerge des descriptions des habitants vit dans l'équilibre entre champs et cortis. Au champ, c'est les pommes de terre, les haricots, les cardons et les blettes. Des cultures qui demandent beaucoup d'espace, et qui peuvent parfois se retrouver au jardin, dans le cas de jardins plus grands. Le champ, c'est aussi pour l'alimentation des animaux. Dans les cortis, ce sont toutes les herbes aromatiques, les céléris, scorsonères, salades, salsifis, carottes, poireaux et choux. C'est le jardin du quotidien, des soupes et des salades.

M-A. : Qu'est-ce qu'il y avait comme légumes ?
S. : Des haricots, des betteraves, des choux. On a un petit bout de jardin de betteraves pour les vaches pour l'hiver. On mettait des légumes, ça venait mieux que dans les petits jardins. On mettait des petits pois, des salades, des haricots.

Des choses pour faire de l'huile à l'automne. Des pavots (…) On faisait des légumes pour les bêtes dans les champs. Les légumes venaient mieux que dans les jardins.
M-A. : Est-ce que vous aviez des courgettes ?
S. : Des courgettes, on n'en a jamais fait ! Mais on faisait des courges, pas des quantités. C'était deux ou trois comme ça. *Mais on en faisait quand même. (…) Mais l'année de la guerre, qu'on ne trouvait rien…*
M-A. : La deuxième ou la première guerre ? En 14-18 ou en 39-45 ?
S. : Je ne sais plus… On avait fait des pavots. Et on a fait aussi des lentilles !
M-A. : Ah ouais ? ça pousse bien ?
S. : On avait fait des lentilles ! Des petites lentilles pour faire la soupe. Les fèves, ça ressemble aux haricots, mais il faut les éplucher ! Et c'est long à faire.
M-A. : C'est pénible ».
(Source : entretien avec Suzanne Prisset à Arith, 1995).

N. : Parce que vous vous aviez quoi, des patates, des poireaux, des carottes.
M-L. : Des choux, puis beaucoup de haricots qu'ils faisaient sécher…
J. : Cette année il y avait des choux raves.
(Source : table-ronde à Bellecombe-en-Bauges, 2016).

M. : Donc dans le jardin, il y avait quoi ?
M. L. : ***Des haricots.***
M. : Des carottes, des poireaux.
G. : Des raves, les salades, les petits pois, beaucoup de petits pois. Des carottes rouges, qu'ils appellent les betteraves aujourd'hui. Nous, les betteraves, c'était pour les bêtes.
M. : Les betteraves sucrières ?
G. : Ah ben c'est pour les animaux oui. Et qu'est-ce qu'on avait d'autre dans les jardins ?
A. : Du céleri.
M. L. : Des poireaux.
G. : Des choux. Le frisé de Milan, le chou cabus. On faisait des oignons.
A. : L'ail.
M. L. : C'est dur à venir ici. C'est pas assez sec.
G. : Moi dans mon jardin, il vient pas.
M. L. : Moi non plus.
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, à Saint-Jean-d'Arvey, 2016).

M-A. : Et autrement, vous aviez un jardin ? Vos parents avaient un jardin ?
A. : Oui, un jardin devant la maison, pour le nécessaire, pour la famille
M-A. : Et qu'est-ce qu'il y avait dedans ?
A. : Oh ça vient bien à Arith, ça vient un peu de tout. Des pommes de terre, des carottes, des choux, de la salade.
(Source : entretien avec Anna Cochet à Arith, 1995).

M-A. : Et les courgettes, ça existait à l'époque ?
A. : Non, on ne fait pas, personne ne veut en manger là-haut.
M-A. : Non, mais ça se faisait quand vous étiez petite ?
A. : Non.
(Source : entretien avec Anna Cochet à Arith, 1995).

Par endroits, on parle d'artichauts et d'asperges, en soulignant qu'*avant* on cuisinait uniquement ce que l'on produisait. Les choux et les haricots dominent. Dans cette riche conversation nous retrouvons les différents légumes du jardin, et des cultures come les betteraves et les courges, au champ.

S. : On cuisinait les légumes qu'on produisait.

M. : D'accord. Donc au jardin il y avait quoi ?
S. : Tous les légumes qu'on a besoin dans un ménage.
J. : Il y avait pas d'asperge, pas d'artichaut.
S. : Oh ben c'est pas indispensable ça.
M-J. : Mais autrement il y avait de tout.
M. : Et vous vous rappelez du nom des variétés ?
M-J. : Oui il y a le chou de Milan, le chou cabus...
J. : Il y a les choux-fleurs, les choux-fleurs, il y a plusieurs variétés, il y a la variété Romanesco et ils sont bons ceux-là.
M-J. : Si vous voulez faire une entrée pour décorer, il y a pas mieux. On dirait une fleur.
J. : Il y a des choux spécial choucroute, et puis spécial potée, et puis le chou de Bruxelles (rires).
(...)
M. : Il y avait les carottes bien sûr.
S. : Oui des carottes, des haricots, des blettes, les bettes à tendre, la salade, les pommes de terre, les tomates.
J. : Petits pois marrons.
S. : Petits pois, pois gourmands, radis.
J. : Betteraves rouges, céleris.
M. : Les raves.
M-J. : Oui ça c'était au champ. Les courges, les courgettes, spaghetti.
J. : Spaghetti végétal.
M. : La courge spaghetti ?
M-J. : La courge spaghetti et la courge ronde.
S. : Potiron quoi.
J. : L'année dernière on a tenté la bleue de Hongrie, qu'est-ce qu'elle a fait chez vous ?
S. : Ah ben je sais pas elle a du mourir.
J. : Parce qu'elle est pas grosse.
S. : Non non ça a rien fait. Après, ça a végété puis ça a péri.
(Source : entretien avec Jean Chanvillard, Marie-Jeanne Chanvillard et Solange Fantin à Saint-Offenge, 2016).

Le jardin des échanges. *Cest Adrienne qui m'a donné les mélisses là-bas au bout...*

Vivre avec les légumes du jardin : une quantité de connaissances et de savoirs se dévoilent dans les conversations entre amis et voisins au jardin. Planter l'ail, relever les haricots, repiquer les salades, recouper l'oseille, couper le céleri, semer des mélisses dont la semence a été offerte par une amie, essayer une nouvelle variété d'oignon d'Espagne... Le jardin potager est un lieu d'échanges. Cette réalité est à la foi un enjeu contemporain, faisant du jardin un lieu d'échanges entre les diverses populations et une donnée historique. Au fil de l'histoire, l'introduction de nouvelles variétés, les apports de migrants, les expérimentations et améliorations de variétés sont une constante dans celle qui a été définie comme une « montagne en mouvement »[58].

M. : Et là les haricots rames ?
C. : Oui et ça c'est des haricots coco. Et là de l'ail, je le plante à l'automne.
M. : Et là il y aura quoi ?
C. : Je vais repiquer des salades. J'ai pas de carottes.
M. : Et ça c'est de l'oseille.
C. : L'oseille ! Là je l'ai coupé il y a pas longtemps, il faut que je la recoupe avant que ça ait chaud au bout. Là j'ai des fraises. J'ai de la menthe là-haut, mais ça pousse ! Le céleri sauce, il est monté, il faut que je le coupe aussi. (...) Ça, c'est des tomates qui se sont ressemées toutes seules.
M. : Et vous utilisez quoi comme semences ? Des semences que vous faites ?
C. : Non, c'est Adriène qui m'a donné les mélisses là-bas au bout. Elle fait ses

58 Voir les ouvrages de P.P.Viazzo et toute la littérature scientifique sur la mobilité alpine.

graines… On m'a amené des oignons d'Espagne. *Ben ils sont bien moins jolis que les miens. Ils aiment pas le froid et là ils ont eu une grosse période de froid, ils ont pas aimé. Les noisetiers, avec la flotte qu'il y a eu cette année, ils ont bien poussé mais ça me fait un peu trop d'ombre maintenant. Il faudrait les tailler. (…) J'ai mis des choux fourragers et là il y a des choux rouges. Des choux fourragers et des betteraves pour mes lapins.*
M. : Vous les faites cuire ?
C. : Non, cru mais il va falloir que je les éclaircisse.
M. : Vous avez passé la tondeuse non ?
C. : Oui, hier.
M. : On peut l'utiliser en paillage.
C. : Ah oui ? Là j'ai mis mes courgettes et mes pommes de terre, un mûrier… Je devrais en mettre là sur le plastique du foin, comme ça c'est moins chaud. Mais les courgettes je vais pas tarder ! C'est bien parti là, ouais ! Ah les courgettes moi j'adore ça ! C'est de l'entretien.
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, à Aillon-le-Jeune, 2016).

Parmi les caractères originaux des jardins attenants aux fermes du Massif des Bauges, nous retrouvons une pratique centrale de l'équilibre alimentaire : ***rentrer le jardin dans la cave*** aux premiers gels, de manière à pouvoir assurer la continuité d'une alimentation à base de légumes le plus longtemps possible.

Le corti rentre dans la maison en hiver. *Je vais rentrer le jardin… oui parce qu'il y avait des bonnes caves, dans le temps.*

Voici comment J.P. Guérin nous parle de cette pratique. Si jusqu'aux années 1960, *rentrer le jardin* était une pratique courante dans la région, aujourd'hui elle reste bien vivante, mais marginale.

Le jardin fournit les légumes au quotidien au cours de l'été et de l'automne. Des conserves sont effectuées (haricots verts, bettes) et aujourd'hui les congélateurs sont utilisés pour garder certains légumes sous forme de sachets préparés pour les soupes et autres pot-au-feu. **Aux premières gelées il était d'usage de « rentrer le jardin »** dans la cave : poireaux, scaroles voire choux étaient rangés soigneusement dans une terre sableuse légèrement humide. Ils « blanchissaient » et devenaient plus tendres. Ils peuvent ainsi être consommés pendant plusieurs semaines. Carottes, raves étaient aussi conservés de cette manière et peuvent durer jusqu'au printemps. Dans un endroit sec, on conserve les pommes de terre, les courges et les haricots (à rames, séchés).

Plusieurs aspects méritent d'être soulignés, avant de parler et faire parler les témoignages de cette importante pratique. D'abord, ce véritable déménagement du jardin à la cave, comporte des gestes, savoirs, techniques complexes et une attention majeure aux cycles des cultures et aux caractéristiques de chaque espèce.
C'est un exercice complexe pour arriver à conserver les légumes vivants le plus longtemps possible. Pour éviter qu'ils s'abiment trop vite, on les cueillait au fur et à mesure, mais lorsque le gel arrivait, il fallait faire vite. Dans la cave, souvent située en face du corti, il fait froid, humide et sombre : les conditions sont optimales pour y conserver la plupart des légumes. Chacun trouve ici sa place. Certains y sont déposés en monticules, comme les pommes de terre, tandis que d'autres y sont enterrés entiers dans du sable, de la sciure ou de la terre, tels que les carottes, les raves, les betteraves, les radis. Les poireaux et les cardons sont replantés dans la cave, enterrés à moitié dans la terre. On les enveloppe parfois de papier marron avant de les replanter, et on les arrose de temps en temps pour ne pas qu'ils sèchent. Les salades d'hiver sont repiquées en terre dans la cave comme si elles l'avaient été en champ. Là, elles blanchissent et deviennent, selon les témoignages, encore meilleures. Certains légumes sont conservés directement dans le jardin où ils sont également enterrés, tels que les choux, le céleri ou les cardons. Les choux sont aussi,

parfois, pendus dans la cave. L'image de l'autarcie revient souvent pour dire un temps d'autonomie alimentaire.

M. : Et puis il y avait le jardin aussi ?
M-L. : Ah oui, on avait tous nos légumes.
T. : On vivait en autarcie.
A. : Il y avait pas de congélateur donc on conservait comme on pouvait.
M-L. : Tout dans la cave.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, à Entrevernes, 2016).

Dans certains cas, en absence d'une véritable cave, une pièce de la maison située au nord servait de lieu de conservation des légumes.

M-L. : Il y avait pas de frigo. Il y avait des fenêtres au nord, vous savez des petites lucarnes.
A. : Un réduit.
T. : C'était une petite pièce de deux mètres.
M-L. : Alors ça se conservait bien, c'était au nord. Et puis, devant, on fermait toujours, on laissait ouvert le nord.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, à Entrevernes, 2016).

Chez nous, c'était une cave enterrée, bien fraiche.
Les descriptions de bonnes caves, ben fraiches, parfois voutées, nous guident dans un ensemble complexe de savoirs de la nature : les pommes de terre sur la terre battue, la brassée de poireaux aux racines fraiches, les carottes dans le sable ou dans un sac. Des échanges entre voisins, de l'expérimentation permanente, des nouvelles manières de faire pour s'améliorer. Les choux pendus, ou laissés au jardin, les choux enterrés au jardin…

M. : Parce que les poireaux et les pommes de terre, c'était à la cave ?
R. : Pendant l'été, c'était au jardin. Et pendant l'hiver, oui, à la cave. On avait un réduit dans la cave. Chez nous, c'était une cave enterrée, bien fraiche. Parce qu'il y avait des murs tout autour, il y avait pas d'ouverture. Elle était toute noire, avec un sol en terre battue. Puis, on avait un endroit délimité avec des barrières, des planches, pour mettre les pommes de terre. Elles étaient là, directement sur le sol en terre battue et elles se conservaient très bien.
M. : On conservait tout dans la cave en fait ?
R. : Dans la cave, on mettait aussi par ***exemple les poireaux, on prenait une touffe de poireaux, ensemble comme ça, cette dimension, mes deux bras ouverts, j'avais une brassée de poireaux, je la mettais dans un coin de la cave et puis j'apportais de la terre tout autour pour bien protéger les racines, pour qu'ils ne sèchent pas, pour garder les racines fraiches****. On faisait ça pour les poireaux, on faisait ça pour les céleris, pour…*
M. : Les cardons ?
R. : Les cardons, bien sûr.
M. : Il y en avait peut-être un peu moins des cardons, non ?
R. : On en avait aussi mais ils étaient plus épineux.
M. : Et les carottes, c'était dans du sable ?
R. : Alors, les carottes, olala, on en a essayé des choses. Dans le sable, ça arrivait à pourrir, ça se conservait déjà un peu mieux dans le sable mais c'était encore pas ça, la maman était pas contente*. Et puis, une de ses voisines lui a dit « Il faudrait que tu aies un sac imperméable noir pour empêcher la lumière et puis, tu les laisses tout le temps là, comme ça, et puis tu les surveilles bien sûr ». Elle a bien essayé, ça faisait pas mal aussi.* ***Enfin bon, il y avait beaucoup de manières selon les gens.***
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet, au Noyer, 2016).

A. : Les choux, on les pendait mais l'année passée, ils ont séché.
M-L. : Ben nous on les pendait dans la cave aussi, ils se conservaient jusqu'à la fin.
A. : Moi, ces années, ça a pas marché.
T. : Moi, comme ça craint pas le gel, je les laisse au jardin et je vais en chercher quand j'en veux un.
M. : On se sentait bien au jardin ?
M-L. : Oui c'était beau. Puis, vous savez, quand on y a planté, après on voit lever, on y nettoyait, c'était beau après !
M. : C'était satisfaisant de voir le résultat.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, à Entrevernesle, 2016).

Si, nous on conservait les choux dans le jardin…

M. : Et vos mères elles faisaient des conserves ?
F. : (…) tous les légumes.
R. : Les légumes, pas trop…
A. G. : Non on les rentrait à la cave.
F. : Ah oui… Parce qu'il y avait pas de cocotte minute.
A. G. : Oui, c'était frais à la cave. On les enterrait aussi à la cave.
R. : On les recouvrait de terre.
M. : Il y avait pas, selon les légumes, une manière différente de conserver ?
R. : Si nous on conservait les choux dans le jardin. On faisait une tranchée, on mettait sens dessus dessous. Il y avait juste le pied qui dépassait, puis on les recouvrait de terre. Ils se conservaient comme ça.
A. G. : Autrement, à la cave, les cardons, les céleris…
A. V. : Les carottes.
M. : C'était posé comme ça, sur une planche ou…
Tous : Enterrés sous terre.
F. : Tous les légumes bien séparés.
R. : Puis à l'époque, dans les caves, il y avait de ces monticules de pommes de terre…
A. G. : Maintenant, plus personne n'en mange ».
(Source : entretien avec Annie Vibert, Françoise Ferrand, Roger Bertin et Albert Gaudin, à Sainte-Reine, 2016).

Les carottes, on les mettait dans du sable… on les rentrait à la cave. Même maintenant, je les garde à la cave…

La cave devient, à l'arrivée de l'hiver, un lieu de vie, qui évolue au rythme de l'alimentation quotidienne.

M. : Et dans le garde-manger ils mettaient quoi comme aliments ?
Y. : C'était un peu les légumes mais ***ils prenaient beaucoup au jardin au fur et à mesure****.*
M. : Est-ce qu'ils conservaient les légumes sous la terre, enterrés dans la cave ?
Y. : Ah oui alors on mettait pour l'hiver les carottes dans du sable, les betteraves…
M. : Les radis aussi.
Y. : Oui, ils mettaient dans le sable et ça se gardait.
M. : Et les autres espèces de légumes, ça se conservait peut-être pas dans le sable ?
Y. : Non. Les pommes de terre, tout ça, vous savez les savoyards sont pommes de terre…
M. : Ça c'était en tas dans la cave.
Y. : Ah oui tout dans la cave.
(Source : entretien avec Yvonne Pélissier et Maurice Pélissier, à Saint-Jorioz, 2016).

G. O. : Il y avait pas de congélateur alors ils mettaient à la cave, les céleris, les carottes…
A. : Dans le temps, c'était plus des patates et tout ça.
Ju. : Et les cardons, et les salsifis, c'était bon ça.

M. : Alors ils conservaient ça à la cave, mais comment ?
Ju. : Les cardons il fallait les faire blanchir.
M. F. : Les carottes, on les mettait dans du sable.
G. F. : Ou dans de la sciure, de la sciure bien sèche.
(Source : table-ronde à Ecole-en-Bauges, 2016).

S. : Autrement l'hiver, qu'est-ce qu'il y avait ? Qu'est-ce que tu rentrais toi dans ta cave comme légumes ?
A. : Il y avait bien un petit peu de tout.
S. : Oui parce qu'il y avait des bonnes caves dans le temps.
A. : La cave était pleine de patates. C'était que des patates.
S. : Des caves qui conservaient bien. Elles étaient souvent voûtées.
M. : C'était là qu'on gardait tout ? Pour tout l'hiver on conservait les légumes ?
A. : Bien sûr.
S. : Ben oui puis ça gelait pas.
M. : La viande aussi c'était conservé à la cave ?
A. : Ben oui c'était un peu enterré sous la maison. Il y avait pas de frigo.
M. : Mais chaque légume était conservé différemment aussi non ?
S. : Les salades dans la cave, on mettait de la terre et puis on repiquait les salades comme dans le champ. On les rentrait parce qu'elles gelaient. C'était des salades d'hiver et puis elles blanchissaient. Alors ça c'était bon avec une pomme de terre et du beurre.
M. : Parce qu'elles étaient dans la cave elles blanchissaient ?
S. : Oui elles blanchissaient dans la cave.
M. : Ah parce qu'elles avaient pas la lumière ?
S. : Oui. Ces salades d'hiver, elles sont bien meilleures blanches. Donc c'était des vertes quand on les rentrait puis elles devenaient toutes blanches, elles étaient très bonnes.
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, à La-Motte-en-Bauges, 2016).

Ce qui va super bien, c'est les feuilles de noyer. Une rangée de feuilles de noyer, des carottes, feuilles de noyer dans l'autre sens, et super bien elles se conservent.
Une autre technique de conservation des carottes, avec les feuilles de noyer. La comparaison entre ces légumes et ceux du commerce est un motif récurrent pour affirmer la valeur d'une alimentation saine, liée au jardin.

M. : Autrement, tout était conservé à la cave ?
A. : Les carottes dans le sable ou la sciure.
M-L. : Dans les journaux moi je les mettais. Elles se conservaient jusqu'à la fin, sans pourrir. Maintenant, celles que t'achètes, elles pourrissent tout de suite.
A. : Ce qui va super bien, c'est les feuilles de noyer. Une rangée de feuilles de noyer, des carottes, feuilles de noyer dans l'autre sens, et super bien elles se conservent.
T. : Ah ben j'essaierai parce que dans le sable j'aime pas bien, ça pourrit et on en a plein les doigts.
A. : Les feuilles de noyer, c'est impeccable. Il faut que tes feuilles soient sèches. De temps en temps, j'en ai une pourrie mais j'en ai jusqu'au mois d'avril.
M. : Chez vous, il y a quasiment pas de légumes qui vont au congélateur.
A. : J'en ai, mais pas tout.
M. : C'est la cave, les méthodes anciennes.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016, à Entrevernes).

Les cardons, on les enterrait dans le jardin…
La pratique continue, et plusieurs familles conservent toujours leurs légumes en cave. Pouvoir garder les carottes pour l'hiver, c'est une fierté et une réussite. Des pratiques de protection des rats, comme le genièvre amené au jardin, sont aussi évoquées. En hiver, les caves du Massif des Bauges se remplissent de seaux et de bassines, de légumes et de couleurs. L'enterrement des

légumes pour conservation pouvait concerner les cardons, les choux, le céleri. La conservation des cardons implique leur blanchissement.

M. : Comment ils conservaient les légumes avant ?
G. : Ils les conservaient à la cave. Les cardons, on les enterrait dans le jardin. Ça en pourrissait la moitié.
J. : Les rats, s'ils se mettaient dedans, ils mangeaient tout.
H. : Les choux aussi des fois. Le céleri aussi on faisait ça. On les remettait à un endroit pas trop loin de la maison. Et je me rappelle, mes parents ils allaient chercher des petits buissons qui piquent, le genièvre. Ils mettaient ça, soi-disant, ça piquait les rats.
G. : Les carottes, on les rentrait à la cave. Même maintenant, je les garde à la cave. Dans de la sciure. Là maintenant, je mets des journaux. Elles se conservent mieux que dans la sciure.
H. : Ben nous on met de la sciure, on en a mangé jusqu'à maintenant.
M. : Vous continuez à conserver comme avant alors ?
G. : Oui.
H. : Parce que congelé après c'est tout mou. On fait nos carottes, on en a pour tout l'hiver.
M. : Vous vous faites votre jardin et vous vous nourrissez quasiment que de ce qu'il y a dans votre jardin ?
H. : Ah ben oui.
G. : Des légumes j'en achète pas beaucoup.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, le 23 juin 2016, à La Thuile).

G. M. : Et puis je crois dans les caves, ils conservaient beaucoup dans les caves. Les caves étaient fraiches et humides, ils conservaient les salades…
G. G. : Les poireaux, en jauge comme ça.
C. : Les pieds dans la terre, dans un seau. Ou dans un trou de la cave, parce qu'ils avaient de la terre dans la cave.
G. M. : Oui parce que les caves étaient très humides, étaient sombres.
G. G. : Ils gardaient beaucoup les légumes comme ça.
C. : Les saucisses des fois ils les mettaient dans l'huile.
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, le 7 juillet 2016, à Aillon-le-Jeune).

Moi j'achète jamais des pommes de terre, jamais, jamais, jamais !

La conservation en cave des pommes de terre comporte l'opération de les dégermer en janvier. Une forte valeur de santé est attribuée à ces pratiques domestiques, sans usage de produits chimiques. Les légumes du commerce, dans cette société de montagnards en autoproduction, sont considérés comme cancérogènes et évités tant que possible. Cet aspect nous ramène à la question des valeurs d'une alimentation saine, où le fait de produire ses propres légumes assume aussi une haute valeur symbolique. Cultiver et s'occuper du jardin signifie ici renouer le lien de confiance avec les ressources d'une nature nourricière. Sans jamais oublier que, pendant des siècles, l'autonomie alimentaire correspondant à la petite propriété agropastorale comme unité de production[59] était la forme de vie des familles d'ici.

G. : les pommes de terre, tout ça, c'était dans la cave. Arrivé en janvier, on les dégermait. Tandis que maintenant, dès qu'ils les ramassent, ils mettent de l'anti-germe dessus, alors il y a pas plus cancérogène que ça. Moi j'achète jamais des pommes de terre, jamais, jamais, jamais !
(…)
M. : Et sinon, les cardons, ça se conservait à la cave aussi ?

59 Voir les articles de André Palluel-Guillard, Jean-Paul Guerin, Maris Moine et Gilbert Delaunay, dans Les Bauges, entre lac et montagne, op.cit.

G. : Ah il y avait les cardons, c'est vrai, le gratin de cardons. Oui, ça se conservait à la cave.
M. L. : Ils les rentraient à l'automne.
G. : Ils les paillaient pour qu'ils blanchissent. Ils les entouraient avec du papier marron.
M. L. : Puis, ils les mettaient dans la cave avec de la terre. Ils les mettaient dans la terre et, dans l'hiver, ils arrosaient un peu pour pas qu'ils sèchent.
G. : Ils blanchissent puis on les mange à Noël*. On commençait à Noël. Puis, après, ceux qui en avaient beaucoup, ils en mangeaient tout le temps.*
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, le 13 juillet 2016, à Saint-Jean-d'Arvey).

Il y avait la salaison surtout. Je revois ma mère saler les haricots… comme ça quand on voulait de la soupe, on allait qu'à la cave. Il y avait pas besoin d'aller au jardin ou à l'épicerie.
Une autre technique de conservation était la salaison dans les *topines*. Ici, une description détaillée de la cave restitue toute la valeur attribuée à cette cave nourricière. L'alimentation humaine est constamment reliée à l'alimentation des animaux, comme le cochon.

M. : Il devait bien y avoir des techniques pour conserver les aliments tout l'hiver. Chacun avait sa cave ?
L. : Oui.
S. : Il y avait la salaison surtout. Je revois ma mère saler les haricots. C'était pas mauvais. La salade de haricots salés, j'aimais bien. Ils les faisaient dessaler. Ça avait beaucoup de goût. C'était bon.
L. : Il y avait des grosses topines comme ça.
M. : Sinon, les légumes, c'était tout dans la cave non ?
S. : Oui les patates tout l'hiver, les carottes.
L. : Les patates, il y avait un compartiment pour les grosses et un autre compartiment pour les petites, pour nourrir les cochons.
S. : Et puis, il y avait un coin pour les raves, un coin pour les cardons, les racines dans un peu de terre. Tout était conservé.
L. : On mettait les poireaux. Alors il y avait une planche comme ça, puis derrière il y avait ça de terre dedans, le long d'un mur, et les poireaux ils étaient replantés là-dedans.
S. : Comme ça quand on voulait de la soupe, on allait qu'à la cave. Il y avait pas besoin d'aller au jardin ou à l'épicerie.
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016, à Aillon-le-Vieux).

On conservait les légumes dans de la saumure (eau et sel) dans un saloir, notamment les haricots et les tomates, parfois avec une couche d'huile par-dessus afin que ce soit privé d'air. Les blettes étaient également conservées dans la saumure mais dans des bouteilles de limonade. On conservait aussi l'oseille dans des toupines de beurre fondu. Cela permettait d'imperméabiliser et de conserver l'oseille. Les haricots conservés dans la saumure et mangés en salade sont souvent évoqués.

M-L. : ***On faisait des conserves de blettes dans des bouteilles de limonade. Mais elles étaient pas stérilisées, c'était dans de l'eau et du sel.***
J. : Dans des topines aussi.
M. B-C. : On avait de l'oseille aussi, des grosses pommes d'oseille. Elle faisait cuire l'oseille, et après elle coupait avec le couteau tranchant comme ça, puis elle égouttait comme ça.
V. : C'est un couteau spécial, chez nous c'est le mezzaluna, pour hacher.
M. B-C. : Elle mettait ça dans une topine et elle faisait fondre du beurre, pour la conserver, et elle versait dessus. Ça imperméabilisait l'oseille. Puis tout le monde faisait son beurre fondu.
J. : Ils s'en servaient pour tout.
M-L. : Les gratins, tout.

(Source : table-ronde à Bellecombe-en-Bauges, le 6 juin 2016).

A. : Et pour conserver les tomates, on avait pas de… On savait pas faire du coulis ni rien, on prenait une vieille toupine en grès, on mettait nos tomates bien rangées, de l'eau salée et dessus un couche d'huile. Là c'était privé d'air aussi.
M. : C'était un saloir en fait ?
A. : Oui le même principe.
M. : Sauf qu'il y a de l'huile dessus.
A. : Voilà pour faire priver d'air. Et elle servait pour mettre dans un plat de pâtes, faire une sauce mais bon on aurait pas pu les manger en salade, évidemment.
M. : Parce que c'était trop salé.
A. : Non et puis ça se défaisait.
D. : Ça se tenait moins quand même.
A. : Ça se tenait pas. Elles restaient bien belles comme ça mais après quand vous les coupiez, elles étaient…
J. : Il y en a, pour conserver les haricots comme ça.
A. : Oui mais c'était pas bien bon les haricots comme ça. Après, ils avaient un goût de foin.
J. : Ah oui ils étaient pas bien bons…
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

***C. : Mon père, lui, il faisait un saloir de haricots**. Il faisait comme un… avec une saumure. On mettait une planche dessus pour que ça baigne bien dedans, et après il fallait les faire dessaler. Mais ça les desséchait un petit peu.*
M. : Et les conserves, c'était quoi ?
G. G. : Tout, tout ce qu'ils faisaient dans le jardin.
G. M. : En bocaux.
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, le 7 juillet 2016, à Aillon-le-Jeune).

T. : Passé un temps, maman je me souviens, mais je sais pas exactement comment ça s'est passé, elle en a eu conservé au sel des haricots.
M-L. : Ah oui. C'était bon pour faire des salades. On peut pas les faire frire après. On les met dans une topine avec du sel et puis on en prenait, on les faisait cuire et on les mangeait en salade. C'était très bon !
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016, à Entrevernes).

Au début de l'hiver, dans l'étable, on a des bassines en plastique, on met un peu d'eau dedans, on arrache les salades et on les met dans les bassines. On en a mangé jusqu'au mois de février au moins… Et puis elles blanchissent, elles sont toutes blanches, elles sont bonnes…
Le blanchissement des salades, comme d'autres légumes, cardons et choux, est pratique courante. Le chou peut aussi rester dans le jardin. Ici nous avons une image de Raymond, sortant dans la neige pour aller chercher un chou. À Arith, en 1995, lors d'une enquête menée par Marie-Anne Guérin[60], on a utilisé l'expression « replanter le jardin dans la cave ».

V. : Et en fait la salade, vous achetez la salade ?
Rde. : Ben on en a au jardin.
V. : Oui mais pas tout le temps.
R. : Quand on en a pas, on en achète.
Rde. : Au début de l'hiver, dans l'étable, on a des bassines en plastique, on met un

60 GUERIN, M-A., 1995, « Rapport de stage sur la cuisine et l'alimentation dans les Bauges à travers l'association Les Amis des Bauges », sous la direction de J-P. BOZONNET (Institut d'Études Politiques de l'Université Pierre Mendès-France de Grenoble), 26 p.

peu d'eau dedans, on arrache les salades et on les met dans les bassines. On en a mangé jusqu'au mois de février au moins.
S. : Et après, les nouvelles salades, vous les avez déjà en avril ?
Rde. : Oui.
S. : Donc ça fait un mois sans salade (rire).
V. : Vous avez toute l'année des salades de chez vous ?
Rde. : Oh pas toute l'année non, deux ou trois mois où on en a pas.
V. : Mais c'est pas beaucoup deux ou trois mois. Nous, on en achète beaucoup plus. Donc vous arrachez les salades...
Rde. : Avec la terre.
R. : On les met dans des baquets...
Rde. : Avec de l'eau.
R. : Il faut les arroser de temps en temps.
Rde. : Dès qu'on voit qu'elle commence à flétrir, on remet de l'eau dans les baquets.
V. : Et ça résiste ?
Rde. : Ah ben bien sûr. Elles sont pas au froid.
R. : On les met dans l'étable.
Rde. : Et puis elles blanchissent, elles sont toutes blanches, elles sont bonnes. Et les poireaux, c'est pareil. On les arrache comme ça, on les met dans un seau avec de la terre puis de l'eau au fond du seau.
R. : Il y en a bien qui les laissent dans le jardin. Ça gèle pas ça.
Rde. : Oui mais quand il y a de la neige, qu'il faut aller chercher les poireaux (rires).
S. : Et les choux ?
Rde. : Les choux, c'est pareil, on les arrache, on fait comme ça.
R. : On en laisse bien dans le jardin. Des fois, je vais en chercher dans la neige.
S. : Il y en a qui les mettent la tête en bas.
Rde. : Je sais pas, ça pourrit plus tôt.
R. : On a jamais fait ça.
Rde. : Non nous on les met dans l'écurie comme ça, dans un seau avec de l'eau comme ça.
V. : Donc en fait il faut avoir une pièce que pour ça.
Rde. : Ah ben oui nous on a l'étable.
R. : On a plus de bête alors il y a de la place (rires).
V. : Mais c'est chauffé ?
Rde. : Ah non. Mais ça gèle pas quoi. On y met aussi tous les geraniums.
V. : Donc vous déplacez le potager dans votre...
Rde. : Dans l'écurie (rires).
(...)
V. : Non mais cette histoire de salades que vous mangez toute l'année, ça m'a vraiment ébloui, c'est incroyable (rires) !
Rde. : C'est plus sain que de manger de la charcuterie.
V. : Ça c'est sûr, c'est pour ça que vous êtes en bonne forme.
S. : Et pour avoir des salades toute l'année, il faut étaler... ?
Rde. : On a le jardin de Flora là, ils vendent des plants déjà beaux, alors on les replante comme ça on en a tout de suite. Puis à l'automne, des fois, on met un voile de forçage dessus. Ça les protège du froid puis elles poussent bien plus vite.
S. : Et vous connaissez des expressions ou des anecdotes sur le jardin ?
Rde. : C'était une habitude, tout le monde faisait bien à peu près pareil.
V. : Et rentrer les salades à l'écurie, est-ce qu'il y a un mot pour le dire ? Est-ce qu'en patois, par exemple, ces opérations qu'on fait au jardin, vous avez des... ?
Rde. : Nous on dit qu'on rentre les salades parce qu'il va faire froid (rires).
S. : Mais déjà votre maman faisait ça ?
Rde. : Ah non.
S. : Et quand vous étiez en famille ?
Rde. : À ce moment-là, les étables étaient occupées mais on a une maison un peu plus haut là. Alors c'était une vieille maison, c'était pas habitable, alors dans la cuisine, ils avaient rempli la cuisine de terre et on plantait les légumes là dans la cuisine. Alors depuis on a réparé la maison

alors…
V. : On peut plus faire du potager dedans (rires).
Rde. : Non.
V. : Mais là vous avez l'écurie sans les vaches donc vous utilisez ça.
(Source : entretien avec Raymond Berthoud et Raymonde Berthoud, le 5 juin 2016, à Bellecombe-en-Bauges).

M-A. : Mais l'hiver il n'y avait pas de légumes.
A. : Il y en a toujours dans le jardin. Des haricots secs.
X. : Et puis ils replantaient le jardin dans la cave.
A. : Ils réservaient un coin de la cave pour mettre les légumes quand il y avait un peu de neige.
X. : Les poireaux il y en a toujours.
M-A. : Il y a les poireaux, il y a les choux mais bon…
(Source : entretien avec Anna Cochet à Arith, 1995).

Des oignons… nous, on les pendait dans la maison. Moi je les tresse encore. Il faut pas les mettre dans les caves !

D'autres légumes ont leur place, non pas dans la cave mais plutôt dans une pièce sèche, comme la cuisine, car ils doivent être conservés à l'abri de l'humidité. C'est le cas des oignons, des pommes ou encore des poires qui sont conservés pendus en *pinguions* ou *parglions* c'est-à-dire attachés et reliés par leur queue avec du raphia en une longue tresse. C'est aussi le cas des haricots que l'on pend dans une pièce, en les enfilant à la suite les uns des autres sur un fil ou en les mettant dans un sac, pour les faire sécher. Une fois secs, on pouvait faire tremper les grains pour les manger ou s'en servir comme semences. Les courges sont aussi conservées dans un endroit sec et chaud. Les grappes d'oignons, pendus avec du raphia, sont présentes dans les mémoires.

T. : Des oignons. Mais j'ai pas le souvenir d'avoir des oignons chez mes parents dans le jardin.
M-L. : Oh si !
A. : Nous, on les pendait sur la maison. Moi je les tresse encore. Il faut pas les mettre dans les caves.
M-L. : Non, Fernand les tressait puis les pendait là.
A. : Ça pourrit.
M. : On faisait pas pareil avec les pommes ? Les parglions ?
T. : Ça peut pas se tresser les pommes.
M. : Je sais pas comment ils faisaient.
A. : Ils les attachaient.
M-L. : Si, des pommes, des poires, on faisait des pinguions de poires Curé.
A. : Comment tu faisais ?
M-L. : Je sais pas, c'est Fernand qui le faisait. Il les pendait aussi là, dans la chambre au-dessus.
T. : Papa, il faisait plein de choses. Les derniers temps, je lui apportais mes châtaignes à éplucher, mes haricots à effiler. Et tu dis que les oignons, il faut pas les mettre à la cave ?
A. : Non, c'est comme les courges. Ça pourrit vite dans les caves. Par contre, après, ça gèle. C'est pour ça que ceux qui ont des écuries, des étables, ils les mettent dans les étables.
M-L. : Mais ça prend le goût de l'écurie. Une année, on en avait mis une à l'écurie, je crois pas qu'on ait pu la manger. On sentait le goût de la vache, oulala ! Moi, je les conservais là-dessous, longtemps, jusqu'au printemps, sur des planches.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016, à Entrevernes).

S. : Puis les gens ils récoltaient un tas d'oignons. Ils les accrochaient sous le bâtiment, ils avaient un truc, un raphia, je sais pas comment ils faisaient, des grappes d'oignons. *Ils avaient un système, je sais pas comment ça tenait. Et puis ils faisaient aussi les pommes, elles se conservaient très longtemps comme ça. Ils les pendaient dans la cave après, et c'est vrai qu'elles se conservaient mieux que sur une planche.*

M. : Ils pendaient d'autres choses comme ça avec ce système ?
S. : Oui, je sais pas comment, ils avaient du raphia. Ils faisaient un tour. Je sais pas comment ils faisaient. Mais ils conservaient les pommes très longtemps, puis les oignons c'est pareil. Maintenant on les achète.
M. : Mais par exemple les haricots c'était conservé pendu comme ça aussi ?
S. : Ben les haricots, non moi ma mère, après les gens faisaient des bocaux stérilisés. Ma mère elle faisait des bocaux quand il y en avait beaucoup.
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, le 16 juin 2016, à La-Motte-en-Bauges).

M. : Et les ***haricots*** *?*
G. : Les haricots stérilisés aussi. Il y en a qui y mettent au congel, moi j'aime pas
M. : Avant ils les faisaient sécher non ?
G. : Avant on les enfilait des fois sur un fil. On faisait sécher comme ça. C'était pas bien bon.
M. : Dans la cave ou dans la cuisine ?
G. : Ben il fallait y mettre au chaud.
H. : Et il y en a qui les mettaient au sel. Mais alors après c'était salé. Il fallait y faire tremper.
M. : La courge, ça se conservait comment ça ?
G. : Si on les met bien au sec, au chaud, elles se conservent toutes seules.
S. : Il faut pas qu'elles soient au froid.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, le 23 juin 2016, à La Thuile).

L'hiver, tout le monde avait ses courges. Dans l'écurie qui était là, il y en avait un étendage. Elles se conservaient bien au chaud…
Les courges étaient aussi bien rangées dans les caves, « bien au chaud ». Le langage révèle le sens de protection et dévouement qui se révèle dans la relation aux légumes et fruits du jardin, gardés au chaud dans l'étable ou dans la maison, avec les animaux et les hommes.

M. : La courge, ça se conservait comment ça ?
G. : Si on les met bien au sec, au chaud, elles se conservent toutes seules.
S. : Il faut pas qu'elles soient au froid.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, le 23 juin 2016, à La Thuile).

A. : Mais beaucoup de courges l'hiver, tout le monde avait ses courges.
D. : Dans l'écurie qui était là, il y en avait un étendage. Elles se conservaient bien au chaud. Des fois il y en avait des pourries ?
J. : Ça coulait sur les vaches (rires).
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

Et on mangeait pas mal d'haricots, qu'on faisait sécher… les soissons, tu te rappelles les soissons ?
Les haricots étaient séchés dans les granges et conservés dans des petits sacs en tissu. Certaines variétés anciennes, comme les Soissons, sont en danger de disparition. Comme nous le verrons par la suite, les haricots, avant l'introduction de la pomme de terre dans les Alpes, dominaient l'alimentation. Ils constituent, en effet, une source de protéines et possèdent une haute valeur nutritive. Les haricots, et notamment les haricots à rames, sont souvent évoqués avec fierté par les jardiniers.

C. : Et on mangeait pas mal d'haricots, qu'on faisait sécher.
M-A. : Vous les faisiez sécher comment ?
C. : Quand ils étaient verts, on les attachait, puis on les faisait sécher dans la grange. Quand ils étaient bien secs on les descendait et on les tapait avec les fléaux. Après on les mettait dans des petits sacs en tissu.

M-A. : Et ça se mettait comment ? Vous les attachiez comment ? On les liait les gousses ?
C. : Non, pas les gousses, avec les fléaux, on les écrasait et puis ça s'ouvrait
M-A. : Non, mais pour les faire sécher ?
C. : On faisait un paquet, tu vois, on l'attachait avec une ficelle, puis on les mettait sur des barres en bois
M-C. : Qu'est ce que c'était vos haricots ?
C. : Y avait des soissons, mais les soissons, on les faisait pour les sauces, ce n'était pas mauvais.
M-A. : Comment ça en sauce ?
C. : Par exemple les soissons on les faisait tremper, la veille. On les faisait cuire le lendemain, puis on faisait une sauce blanche, une sauce béchamel. On pouvait mettre de la tomate.
(Source : entretien avec Cécile Petit à La Compôte, 1995).

M. : Et les haricots vous avez dit toute à l'heure que vous faisiez sécher, c'est pour les manger mais aussi pour garder les graines ?
D. : C'était que pour les grains hein.
J. : On les mangeait bien.
M. B. : La gousse on pouvait pas la manger mais…
J. : Mais les haricots en grains, le grain on le mangeait bien.
A. : Ils étaient secs.
D. : On y mettait dans un sac, on les laissait pendre comme ça, puis après on récoltait le grain. On mangeait que le grain.
J. : Oui et puis il faut les laisser tremper parce qu'autrement ils sont…
A. : Oui la veille au soir, dans de l'eau froide.
J. : On en mettait dans la soupe même.
A. : Les soissons, tu te rappelles les soissons (rires).
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

G. G. : Je me rappelle, avec la mémé, on enfilait les haricots pour les faire sécher.
M. : Ah ! Et suspendus ?
G. G. : Oui parce qu'on avait pas de congélateur.
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, le 7 juillet 2016, à Aillon-le-Jeune).

M. : Et comment on conservait les haricots par exemple ?
M-L. : Le grain, on le mettait dans des sacs.
T. : On faisait sécher, les haricots en grains.
A. : Les fageots, j'en fais toujours.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016, à Entrevernes).

J'ai une petite lessiveuse de dans le temps, je mets de la terre puis je les couvre de terre, elles se gardent bien…

Certaines familles avaient des pratiques de conservation par enterrement. On pouvait faire un trou dans le jardin, y mettre les légumes, et le reboucher avec des planches puis de la paille, en laissant seulement un petit trou pour passer le bras… On pouvait aussi utiliser d'anciennes machines à laver, utiliser une vieille lessiveuse enterrée dans la terre pour conserver les carottes, en bénéficiant à la fois de la fraicheur de la terre et des parois de la lessiveuse comme protection contre les rats.

S. : Voilà. Toutes les caves étaient pas voûtées, mais sous les maisons les caves elles restaient quand même… c'était des bonnes caves.
M. : Et par exemple les carottes c'était conservé comment ?
A. : Simplement.
M. : Dans le sable ?
S. : Oui dans du sable ou de la terre. Moi des fois l'hiver on m'en donne du jardin

parce que ça n'a rien à voir avec celles qu'on achète les carottes. C'était vraiment autre chose. J'ai une petite lessiveuse de dans le temps, je mets de la terre puis je les couvre de terre, elles se gardent bien.
A. : C'était un machin de récupération.
S. : Et puis les mettre dans la terre comme ça les rats y vont pas.
M. : Et en même temps c'est conservé parce que c'est dans la terre.
S. : Voilà... C'est du fer blanc.
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, le 16 juin 2016, à La-Motte-en-Bauges).

M. F. : Les carottes, on les mettait dans du sable.
G. F. : Ou dans de la sciure, de la sciure bien sèche ».
Ju. : Et ben nous on faisait pas comme ça, on faisait un trou dans le jardin, on mettait des planches autour, on remettait une planche dessus, et on laissait un espace à peu près comme ça pour qu'on puisse aller dedans. Alors on recouvrait de terre sur la planche, on remettait une planche devant pour reboucher le trou évidemment et on mettait un peu de paille. Et comme ça l'hiver il y avait les navets, les carottes, les salsifis. *Les salsifis on les mettait en bottes et on les prenait comme ça. C'était comme ça qu'on faisait. Les choux, c'était pareil, on les arrachait, on faisait une raie, on les mettait sens dessus dessous, on mettait de la terre dessus et puis voilà.*
(Source : table-ronde à Ecole, le 2 juin 2016).

Les haricots, c'est les bocaux. Au congélateur, j'aime pas...
Stériliser ou congeler ses légumes, le débat lié aux évolutions contemporaines.

Au cours du dernier siècle deux changements majeurs ont modifié les pratiques de conservation de légumes. Il s'agit d'abord de la conservation en bocaux par stérilisation, dans les années 1950, et de la conservation par congélation dans les années 1980. Pour stériliser des légumes et les mettre en bocaux, il faut au préalable les faire blanchir quelques minutes dans l'eau bouillante. Aujourd'hui encore, dans le Massif des Bauges, la conservation dans la cave (pour les carottes, pommes de terre, poireaux, betteraves, pommes, etc...) et en bocaux sont des moyens de conservation fréquemment utilisés (pour les cardons, haricots, blettes, tomates, oseille, fruits, etc...) et même souvent prédominants par rapport à la conservation en congélateur qui, selon un point de vue partagé par de nombreuses personnes, fait perdre du goût et de la qualité aux légumes. On l'utilise plutôt pour congeler des préparations culinaires plus récentes, telles que des ratatouilles ou des coulis de tomates. Le choix entre conservation en bocaux et conservation au congélateur est un sujet qui provoque beaucoup de débats dans les entretiens réalisés. Un exemple important est celui des haricots. Certains préfèrent les stériliser, d'autres les congeler, selon les savoirs, les moyens dont ils disposent, les habitudes alimentaires. En définitif, le choix du moyen de conservation dépend beaucoup des légumes, légumineuses, tubercules que l'on souhaite conserver, de sa variété et des connaissances et préférences de chacun. Les nombreuses discussions montrent bien que ces changements ne sont pas si pacifiques, si la question soulève tant d'opinions controversées.

M. : Alors à partir de ce qu'il y avait dans les vergers et dans les jardins, vous faisiez quoi comme plats justement ?
S. : Et bien tous les légumes on les utilisait, les haricots, les blettes...
M. : Donc vous prépariez et vous stérilisiez après ?
S. : On préparait les légumes, on mettait dans les bocaux et puis on stérilisait. On les faisait blanchir. Les gens qui étaient en vacances l'été, ils venaient à la maison et je faisais mes stérilisations et ils me disaient « et bien tu as de la chance, tu as pas besoin de cuisinier l'hiver, tu as ton dîner tout près ».
M. : Oui mais il fallait les cuisiner.
S. : Oui et en plus les planter.
(Source : entretien avec Jean Chanvillard, Marie-Jeanne Chanvillard et Solange Fantin, le 17 mai 2016, à Saint-Offenge).

H. : Haricots tout ça.
G. : Stérilisés. Les cardons c'est pareil. Maintenant, on les enterre plus. Trois semaines après, ils sont blancs, on les stérilise. Avant, ça se faisait pas.
M. : Les patates, c'est à la cave aussi ?
H. : Ah ben oui.
J. : Le cardon, ça se congèle pas ?
H. : Ah non. Le céleri, c'est déjà...
G. : Non, c'est comme les blettes.
H. : Oui mais bon, céleri un peu moins que la blette. Mais moi, je les mets bien au congel mais ça vaut pas les céleris frais de l'automne bien sûr.
G. : Moi j'aime mieux stérilisé.
H. : Oh j'en ai marre de la stérilisation. Avant, je stérilisais tout.
M. : Et les haricots ?
G. : Les haricots stérilisés aussi. Il y en a qui y mettent au congel, moi j'aime pas.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, le 23 juin 2016, à La Thuile).

L'oseille, on la met beaucoup en bocaux... Oh ben il y en avait dans tous les jardins ! Et les haricots, les rames, ils sont meilleurs au congèl que les nains...
Les discussions sur les manières de conserver et stériliser divers légumes, comme oseille, blettes ou haricots ne cessent de nous montrer les confins entre passé et présent, nous montrant en même temps les limites de l'élaboration sociale de ces changements.

G. G. : L'oseille, on la met beaucoup en bocaux. Je sais pas, toi ?
G. M. : Oh moi j'en fais pas. Il t'en faut beaucoup.
G. G. : Non c'est des tout petits bocaux. Tu essayeras si tu as des petits bocaux. Je les mets un quart d'heure.
G. M. : L'oseille tu la mets... ?
G. G. : Quand tu cuis ton oseille, tu la passes. Le lendemain, tu mets dans ton bocal à caoutchouc là. Tu mets stériliser un quart d'heure.
G. M. : Oh moi j'en fais pas.
G. G. : Moi j'en fais tout le temps. Une quinzaine de bocaux tous les ans. Ça pousse tellement ! Ça va bien, quand tu fais du poisson par exemple.
G. M. : Oui oui. Moi je fais souvent, là maintenant, de la soupe à l'oseille. Ben je fais comme tu fais, je mets mon beurre, je mets mon oseille à revenir, je mets deux ou trois cuillères de farine, je mets moitié eau-moitié lait. Et, au dernier moment, je rajoute mes pâtes.
(...)
M. : D'accord. Donc on en faisait beaucoup de choses de cette oseille.
G. M. : Oh ben il y en avait dans tous les jardins.
C. : J'ai jamais vu autant d'oseille en venant ici !
G. G. : En bocaux, cuit et bien égoutté longtemps. Je mets dans des petits bocaux, et je fais stériliser un quart d'heure, vingt minutes, c'est vite fait. Et l'hiver, j'ouvre ça avec du poisson.
G. M. : Oui parce que c'est bon aussi avec le poisson.
G. G. : Ah moi j'adore l'oseille et le poisson.
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, le 7 juillet 2016, à Aillon-le-Jeune).

M. : Vous achetez pas beaucoup de légumes en fait ?
A. : Ah non. Je fais des pots de blettes.
F. : Oui puis les cardons.
A. : Je fais stériliser, je mets en pots.
F. : Oui les haricots aussi un petit peu.
A. : Oh j'y aime pas les haricots au congel. Stérilisé, c'est meilleur.
F. : Dans le temps, ils faisaient tout stériliser.
M. : Et avant même qu'ils stérilisent, c'était dans la cave. Vous vous souvenez de ça chez vous ?
F. : Non, nous ils stérilisaient. C'est vieux. Ils faisaient ça dans une lessiveuse. Ils avaient pas de

stérilisateur.
A. : Ma mère elle avait pas trop le temps de faire stériliser. On mangeait les légumes frais de saison.
F. : Puis l'hiver, ils avaient des haricots secs, ils égrenaient tu vois.
M. : Ils les faisaient sécher. Ils les pendaient quelque part.
(Source : entretien avec Fernand Martin et Alice Martin, le 13 juillet 2016, à Mercury).

M. : Et j'ai une question, même après l'arrivée du congélateur, est-ce qu'il y a des techniques pour certains légumes que vous avez gardé parce que c'était quand même mieux que le congélateur ?
M-L. : Les carottes, on les met pas au congélateur. Les haricots au congélateur, mais le reste on y garde bien tout comme avant.
M. : C'était surtout pour la viande que c'était pratique ?
A. : Oui.
M. : Il y a des gens qui continuent à conserver au sel ?
M-L. : Non ça m'étonnerait.
M. : Mais par contre, les légumes, pas forcément au congélateur ?
A. : Ça dépend quoi, après ça se conserve pas tout.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016, à Entrevernes).

Mais on faisait pas des bocaux comme maintenant. Ça s'est fait après, en 50, les bocaux. Ah non, les haricots au congélateur, parce que j'aime pas en bocaux. Ah ben nous on les aime pas au congél !
Les discussions révèlent un vif sens de l'histoire et de l'évolution des pratiques, entre stérilisation et congélation. La cave et les anciennes méthodes de conservation sont toujours bien présentes dans les mémoires et les pratiques des habitants du Massif des Bauges.

G. : La courgette, j'ai fait des barquettes de ratatouille. Ça va bien au congel ça.
H. : Oui moi aussi. Le coulis de tomates, quand ça arrive la fin, dans les petites barquettes en alu.
M. : Donc il y a des choses qui vont bien au congel, il y a des choses qui vont bien stérilisées, et il y a des choses qui vont bien à la cave en fait.
H. : Oui. Et les haricots, les rames, ils sont meilleurs au congel que les nains.
G. : Non moi les haricots congelés, non. J'aime mieux stérilisés. Surtout que j'ai des Crochets de Savoie, et ben stérilisés, ils sont bons.
H. : Elle est courageuse. Tu nous en avais donné mais ils mûrissent pas. On en a eu par contre. Mais il y a eu beaucoup de feuilles, des feuilles, des feuilles, des feuilles !
G. : Oui moi aussi.
H. : Je fais le Fortex, puis là j'ai retrouvé ce matin le Phénomène.
G. : Puis les Blancs de Juillet sont bons aussi.
H. : Les haricots rames, ça fait moins mal au dos que les nains. On en a fait une ligne nous pour dire. Puis les rames sont presque aussi précoces. On finit les nains, des fois les rames commencent.
G. : Les flageolets, il faut les faire mi-secs pour les mettre au congel. J'aime bien pour mettre une poignée dans la soupe.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, le juin 2016, à La Thuile).

J. : Mais on faisait pas des bocaux comme maintenant.
A. : Ça s'est fait après, en 50, les bocaux.
M. : Donc après vous avez fait beaucoup des bocaux ?
J. : On en a fait, on en a fait…
D. : Olala ! Des bocaux. Mon Dieu. Mon Dieu. Que maintenant, j'en fais plus moi.
J. : Ah ben si moi j'en fais.
A. : Ah ben moi j'en fais encore.

D. : J'en fais plus un.
A. : J'en faisais plus il y a vingt ans. Et j'en refais maintenant.
D. : Des haricots tu mets ?
A. : Ah non, les haricots au congélateur, parce que j'aime pas en bocaux.
M. B. : Ah ben nous on les aime pas au congél (rire).
A. : Et ben bien fins, il faut les faire blanchir juste cinq minutes, juste je jette dans l'eau bouillante. Quand l'eau rebout j'arrête.
D. : Oui voilà moi aussi.
A. : Je les sors, je les laisse refroidir comme ça. Dès qu'ils sont froids, je les range dans mes sacs et je ferme bien. Impeccable.
M. B. : Et pour les faire recuire ?
A. : Et ben j'attends que l'eau bout, je les jette à nouveau dedans.
M. B. : Gelés ?
A. : Tout gelés comme ça.
D. : Moi aussi.
A. : Et ça cuit très vite.
J. : Il faut pas les laisser trop longtemps.
D. : Hier, j'ai mangé le dernier paquet de mon congélateur. Ils étaient aussi fins.
A. : Il faut mettre les fins.
D. : Il faut pas les mettre gros parce que dedans, ça fait le foin après.
A. : Voilà il faut pas mettre des gros Contender là, ça vaut rien.
D. : Ça vaut plus rien.
A. : Il faut mettre des très fins, des Delinel.
D. : Tout à fait.
M. : C'est une variété d'ici ?
A. : Ah oui, c'est Vilmorin qui fait ça.
J. : Il y a Oxinel aussi
D. : Oh oui c'est pareil.
J. : C'est tout de la même famille. Mais ils sont fins, ils sont bons.
A. : Moi je mets au congélateur.
D. : Toi t'en fais encore ?
J. : Moi je mets en congélateur et en bocaux.
A. : Moi les bocaux, c'est pour les fruits, les cerises.
J. : Les pêches.
A. : Et puis certains légumes, les cardons.
M. : Pour Noël.
A. : Et les céleris branches, ça on y met en bocaux.
J. : Moi je mets des tomates en bocaux.
A. : Moi je fais du coulis moi.
J. : Moi je fais pas de coulis. Je fais les tomates en bocaux.
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

M. : Donc vous achetez pas beaucoup de légumes là ?
G. G. : Oh non, enfin quand on est sans, on va descendre acheter des courgettes, des concombres, des choses comme ça. Mais j'achèterais pas des épinards, des... Je les mets en bocaux. Et beaucoup au congèl maintenant. Il y en a qui aiment pas mettre les haricots parce qu'ils disent que c'est moins bon. Moi je les mets tous au congèl, je fais plus de bocaux de haricots. D'abord j'ai pas le temps. Et donc je les blanchis et je mets au congèl. Tu mets au congèl aussi toi ?
G. M. : Les haricots, non. Je fais beaucoup en bocaux. Je mets que ceux que je fais à la soupe (au congélateur).
G. G. : Par contre, il faut prendre des haricots qui se congèlent.
G. M. : Oui mais ça fait rien, enfin moi je trouve qu'ils sont moins bons.
G. G. : Je les mets gelés dans l'eau froide, quand je les sors, et ben ils sont impeccables. J'en ai donné hier à des clients, ils en revenaient pas. Je conserve beaucoup au congèl maintenant. Je fais beaucoup de compotes par contre en bocaux, de poires, d'abricots. Et ça c'est très bien pour

l'hiver, pour les personnes qui passent, puis pour nous aussi. Et puis on congèle, les betteraves rouges, j'en mets en bocaux aussi, c'est plus vite fait quand c'est tout prêt.
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, le 7 juillet 2016, à Aillon-le-Jeune).

A. : Les haricots, c'est les bocaux. Au congélateur, j'aime pas.
M-L. : Si ça va bien mais il faut pas les faire cuire, il faut les mettre tels quels. On les fait cuire quand on veut les manger.
T. : Je me souviens, en 81, j'avais mis des haricots verts à rames, les hâtifs de Juillet, j'en avais eu des quantités. Et puis, avant de partir en vacances, ça produisait, alors j'ai fait en vitesse. J'avais pas le temps de faire des bocaux, j'ai mis au congélateur. Quelqu'un m'avait dit que ceux que tu achètes à Toupargel, ils sont congelés sans être ébouillantés. Je les ai mis comme ça, et bien je les aime bien mieux que même les bocaux que je fais.
M. : C'est ça le secret alors.
T. : Il faut pas les faire cuire.
A. : Ni les blanchir.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016, à Entrevernes).

Le jardin entre mémoire et innovation. Histoire de graines et de plants. Faire ses graines.

La pratique de reproduction des semences d'année en année était indispensable à la culture du potager. Alors que couramment pratiquée autrefois, elle est devenue une pratique marginale et réglementée au niveau national si bien qu'en l'espace d'un siècle, la biodiversité cultivée a considérablement diminué[61]. Avec la diminution de la diversité des pratiques, c'est la biodiversité qui diminue. On retrouve, dans les témoignages, l'évocation de variétés locales anciennes aujourd'hui disparues ou très peu utilisées. Les haricots dominent, là aussi, les imaginaires. La description de Fernand et Alice Martin, à Mércury, nous parle des *haricots par seaux*, que l'on mangeait et que l'on gardait en semences.

M-A. : Vous vous souvenez des noms des haricots ? Et des pommes de terre ?
J. : Oh, ça a tellement changé. Les pommes de terre n'étaient pas sélectionnées comme maintenant. Dans le ***jardin on mettait ce qu'on appelle aujourd'hui les rattes et dans les champs, ça changeait****. Ce n'était pas de bonnes pommes de terre.*
(Source : entretien avec Jeanne Bâle et Joseph Bâle à Sainte-Reine, 1995).

M-A. : On faisait aussi beaucoup de haricots non ?
G. : Je crois qu'ils en faisaient moins que ce qu'on fait maintenant. Parce que maintenant, on les met en conserve, on les met en pot. Peut-être plus de haricots secs, de haricots en grain qui se conservaient. Oui on faisait des haricots à dégrainer ».
M-A. : Vous vous souvenez des noms ?
G. : Des haricots diables
M-A. : Des pois diables. C'est des Soissons en fait ?
G. : Oui
M-A. : Des Soissons blancs
G. : Oui, des gros blancs. Et puis on faisait aussi ceux qui sont un peu tachetés, ils sont moins gros que les pois diable, mais je ne connais pas le nom. Ils devaient plus faire des légumes comme ça qui se conservent l'hiver.
(Source : entretien avec Mme Ginollin à Aillon-le-Jeune, 1995).

61 Maïté Loyrion, 2015, « Les variétés paysannes en Ardèche : une nouvelle ressource territoriale pour un développement local », Mémoire de M1 Études Rurales mention Géographie, sous la direction de Claire Delfosse, pp. 163-170. « 75% de la diversité de plantes cultivées a disparu au cours du XXème siècle ».

M-A. : Et les variétés, le haricot, c'était quoi ?
S. : Les haricots, on en avait de plusieurs catégories ; les blancs, grands blancs et d'autres… Et les graines, on en gardait pour semer l'année d'après.
M-A. : Et les pois, les haricots secs, il y avait quoi ?
***S. : Les haricots secs, on les laissait au jardin, c'était mieux, pour les faire sécher un peu. Et après on les mettait dans la grange, on les enlevait, les défaisait, on les ouvrait**…*
M-A. : Et c'était quelle variété ?
S. : Oh, on ne savait pas bien les noms ! On disait les blancs, les grands blancs, des noirs et d'autres tout mouchetés… On faisait tout le temps, enfin bon c'était des haricots. On en fait encore pas mal d'ailleurs !
(…) On faisait des pommes de terre.
M-A. : C'était quoi comme pommes de terre ?
S. : Ça, je ne me rappelle plus. Il y avait les abondances
*S. : Oui et puis il y avait une sorte rouge qu'on avait**. On faisait les beignets de pommes de terre crues.***
(Source : entretien avec Suzanne Prisset à Arith, 1995).

*F. : **Puis l'hiver, ils avaient des haricots secs**, ils égrenaient tu vois.*
M. : Ils les faisaient sécher. Ils les pendaient quelque part.
A. : Cette année j'ai semé mes haricots que tu m'avais fait sécher là, ben ils sont tous sortis. Et chez Roger et Pierrot ça marche pas, ils ont été acheter des haricots.
F. : Oui on en avait gardé un petit peu tu vois.
A. : Pour les laisser mûrir. Je dis, ce qu'il reste, on laisse mûrir et puis on récupère les graines. Parce que c'est toujours pareil quand ça donne, ça donne, tu as plus envie d'en manger. C'est tout à la fois.
F. : Mais je sais que l'hiver ils en faisaient beaucoup des haricots, parce qu'à cette époque, ils semaient du maïs pour les poules, pour faire de la farine de maïs. Alors c'était tout fait à la main, c'était plus maintenant comme avec les machines. Ils faisaient trois ou quatre lignes de maïs, ils avaient une ligne d'haricots. Ça leur en faisait beaucoup des haricots, alors l'hiver ils égrenaient ça et ils mangeaient souvent des haricots, soit cuits, soit en salade.
A. : Non nous ils faisaient pas ça, par contre aux coins du champ, j'ai le souvenir des fèves.
F. : Ah non nous on en a jamais mis.
A. : Ma mère, elle en mettait des fèves. Elle mettait ça dans la soupe.
M. : Donc quand ils avaient ramassé les haricots, ils les mettaient sécher et ils pouvaient en prendre pour les manger et en même temps ils les laissaient sécher pour garder les graines pour l'année d'après.
F. : Oui. Alors admettons, tu ramassais tes haricots au mois de septembre. Ils les mettaient dans un endroit où c'était bien ventilé, bien aéré, pour pas qu'ils moisissent tu vois. Et puis après dans l'hiver, ils les égrainaient, mais ils en faisaient des seaux ! C'était pour manger et pour les graines. Tu sais les flageolets cuits avec un rôti. On en trouve encore aujourd'hui en boîte, et bien eux ils les faisaient. Ils avaient tout ça. C'était nourrissant.
(Source : entretien avec Fernand Martin et Alice Martin, le 13 juillet 2016, à Mercury).

Dans les haricots rames, il y avait au moins dix variétés…

Les haricots rames sont très présents dans les paysages du potager et dans les récits. On les retrouve dans les souvenirs d'enfance, dans les jeux, et on se souvient des variétés en couleur, aujourd'hui disparues.

M. : Il y avait des variétés comme ça.
A. : Dans les haricots rames, il y avait au moins dix variétés.
J. : Puis il y en avait ils étaient à deux couleurs. On était gamins, on aimait bien, on s'amusait… (rire).
M. B. : Ben ils ont la peau dure.
D. : Ils ont la peau dure ceux-ci. Moi j'aimais pas ça.

J. : Un jour on a arrêté, après.
D. : On mettait les blancs de juillet non ?
M. B. : Oui ils sont bons ceux-là. Ils sont tout fins.
A. : Ils sont fins et puis le grain est petit, et d'un côté il est aplati.
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

M. : Vous vous rappelez des variétés ? Est-ce que vous avez gardé des variétés que vos parents cultivaient jusqu'à aujourd'hui ?
A. : La marmande, on faisait beaucoup ça.
D. : C'est une précoce.
J. : En tomates vous voulez dire ?
M. : Tous les légumes.
D. : Ben les Contender en haricots maintenant c'est fini. Il faut les manger comme ça mais on peut pas les conserver.
M. B. : Ils sont beaucoup en eau.
D. : Nos parents voilà c'était des Contender.
J. : Mais là personne n'en fait.
D. : Non mais ils en vendent encore.
J. : Oui il y a encore des semences mais ils sont pas pratiques à conserver.
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

Les Soissons, ils sont blancs, mais il y en a qui sont rouges. Tu te rappelles l'année dernière quand on avait des haricots qui étaient fleuris. Les Soissons avaient fleuri blanc et les autres rouge…

M-A. : Est-ce que vous connaissez le nom des haricots qui sont roses et violets, en grain et quand on les plantes c'est des rames et ils ont des grosses fleurs rouges, comme des capucines ?
G. : C'est les diables. Les Soissons, ils sont blancs, mais il y en a qui sont rouges. Tu te rappelles l'année dernière quand on avait des haricots qui étaient fleuris. Les Soissons avaient fleuri blanc et les autre rouge.
M-A. : Et dedans les haricots sont violets, roses.
G. : Oui.
M-A. : Mais vous ne savez pas le nom.
G. : C'est des Soissons.
M-A. : Des Soissons rouges. En fait ça fait référence à la fleur.
G. : Ça fait référence à la fleur qui est rouge et puis le grain, au lieu d'être blanc il est plutôt rose.
M-A. : C'est un rose incroyable.
G. : Nous, on n'en a pas fait, parce que je vais vous dire, on faisait la soupe avec et ça faisait une soupe trop foncée, j'aimais mieux les blancs.
M-A. : C'est la couleur ? Je n'y avais pas pensé, mais ils murissent plus vite les rouges je crois.
G. : Oui, je crois.
M-A. : Parce que là on en a déjà sorti, ils sont gros et les blancs ne sont pas encore sortis.
G. : Je viens du jardin, et il y a quelques grains qui se forment, mais il faudrait encore un peu de soleil pour que ça pousse.
M-A. : Il faut qu'on ait un beau mois de septembre.
G. : Oui.
M-A. : Est-ce que vous vous souvenez du nom des races de pommes de terre ?
G. : Non, dites voir.
M-A. : Des abondances de Metz ?
G. : Des abondances oui et puis il y avait encore des rouges.
M-A. : Des robines ?
G. : Oui.
(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Mme Ginollin à Aillon-le-Jeune, 1995).

Nous, les pommes de terre, on les faisait d'une année à l'autre, avec toutes celles qu'on ramassait…. On avait une variété de pommes de terre qui s'appelait les Rubines.

Faire sa semence, garder et fendre les pommes de terre, les sécher au soleil pour pouvoir les replanter, changer l'ordre des champs de manière à ne pas épuiser le terrain avec les mêmes cultures. Les récits nous font voyager dans un univers de connaissances de la nature. La pomme de terre Rubine, une variété disparue, revient souvent dans les récits. Faire ses plants était, aussi, une importante activité.

M. : Vous avez gardé dans votre jardin des variétés d'année en année ou vous achetez vos semences ?
S. : On achète la semence parce que, comme on les fait toujours dans le même jardin, ça finit par dégénérer.
L. : Nous, les pommes de terre, on les faisait d'une année à l'autre, avec toutes celles qu'on ramassait.
S. : Dans le temps oui, mais aujourd'hui ça marcherait plus parce qu'on les fait toujours au même endroit. Avant, ils faisaient un champ de pommes de terre, cette année ici, cette année ailleurs.
L. : Et puis, les grosses pommes de terre qui avaient des germes un peu de chaque côté, on les fendait en deux, et on les mettait sécher au soleil avant de les planter dans la terre.
M. : Ah ça faisait une semence de plus.
L. : Oui, mais il fallait bien les laisser sécher au soleil pour que ça sèche le côté fendu.
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016, à Aillon-le-Vieux).

M. : Et est-ce que vous avez gardé des semences anciennes ?
A. : Ah non, on les a perdu. On avait une variété de pommes de terre qui s'appelait les Rubines.
M-L. : C'était des rouges. Elles étaient bonnes, farineuses.
A. : Et tardives. Tu les conservais jusqu'au printemps. Elles germaient qu'au printemps, un petit peu. C'est une variété qu'on gardait et qu'on a perdu. On l'avait chez nous et on a arrêté de la planter.
M-L. : Avant, on faisait tous nos plants, nous. Après, on a arrêté ça, on allait les acheter chez Taffet, mais c'était plus pareil !
A. : Les Rubines, elles étaient pas très grosses mais, avec Joseph, mon oncle, on a essayé d'en rechercher, on a pas retrouver.
T. : Mais maintenant, il y a des pommes de terre similaires, aussi bonnes pour la purée.
A. : Oui mais c'est pas la Rubine.
M. : Il y avait quoi d'autre comme variétés de pommes de terre ?
M-L. : Il y avait les Bintje, c'était les meilleures mais elles se conservaient pas tellement.
A. : T'avais la Sirtema. À part les Rubines, les autres on les achetait. En principe, t'achètes une année, tu te fais tes plants, puis l'année d'après tu replantes ceux-là, puis après tu rechanges. Ça évitait de tout acheter parce qu'on en faisait des tas pas possible vu la famille qu'on était, plus les petites pour les poules et les cochons.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016, à Entrevernes).

M-A. : Vous vous souvenez des noms des pommes de terre ? Des races anciennes ?
A. : Les races anciennes, il y avait la jaune d'or, les pommes de terre qui venait un peu d'Allemagne… ***L'abondance, l'abondance de Metz. Et puis il y avait une qui était rouge, qui venait d'Allemagne. Elles étaient rouges, elles étaient dures, mais c'était bien pour manger avec le lard de cochon.***
M-A. : Et les haricots, il y avait des races aussi ?
A. : Oui, mais je ne m'en rappelle pas. C'était bien un peu comme maintenant quand même. Il y avait des haricots nains, les haricots rames, les petits pois, ils venaient bien les petits pois.

(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Anna Cochet à Arith, 1995).

Chez nous c'est à l'ancienne ! Oh oui, je dis pas à tout le monde que je garde les graines parce qu'ils rigolent…

Garder les graines et se les échanger plutôt que les acheter. Voici une importante pratique qui résiste aux changements des habitudes et des mentalités.

M. : Vous avez gardé les graines, les variétés anciennes ?
F. : Non. Elle garde ses graines de ses oignons.
A. : Non pas les oignons. J'ai acheté des petits oignons, tu te rappelles pas ? C'est les poireaux. Je garde les graines de poireaux.
F. : Ah oui les poireaux. Tes haricots aussi.
M. : Tout ça, c'est les graines de votre famille, d'avant ?
A. : Non mais on peut pas garder longtemps.
M. : Oui mais vous les récupérez d'année en année.
A. : Non mais nous ils gardaient pas trop les graines.
F. : Non pas trop. Plutôt la tante.
A. : Moi ma mère elle gardait les graines.
M. : D'accord, et ces graines là, vous avez gardé les mêmes variétés ?
A. : Non c'est pas les mêmes variétés. Non on les trouve plus. Enfin moi les poireaux, c'est toujours les poireaux de dans le temps.
F. : Mais les haricots, les soissons tout ça, on en trouverait bien encore de ces variétés là.
A. : Ben tu sais, ceux qu'on a mis à rames là, c'est vieux ça, les plats.
M. : Donc vous faites vos poireaux, vos haricots…
A. : Oui la salade, j'achète jamais de salade. Les blettes on les sème.
F. : Oui mais les graines tu les achètes bien.
A. : Ah oui j'achète les graines de blettes, de salades aussi. Les tomates, j'achète les pieds. On a essayé mais ça fait pas. Il faut une serre.
M. : Oui au moins une mini serre pour les semis.
A. : Je vais pas me coller des tomates dans ma salle à manger ! Puis mes fleurs aussi, je garde les graines.
F. : Chez nous c'est à l'ancienne !
A. : Oh oui, je dis pas à tout le monde que je garde les graines parce qu'ils rigolent.
M. : Mais vous avez raison, c'est bien ! Ça fait des économies dis-donc.
A. : Ben dans le paquet, il y a pas grand chose.
M. : Puis les gens ils peuvent bien rigoler mais au moins si un jour il y a un problème ou quoi, vous, vous pouvez vous faire à manger toute seule. Vous êtes autonome !
F. : Ah ben nos poireaux, ils sont bien plus beaux que…
M. : Ah ben c'est meilleur !
A. : J'ai tout mes beaux-frères qui viennent me piquer mes poireaux dans mon jardin !
M. : Ah ben c'est pas pour rien.
A. : Au printemps : « Tu as des beaux poireaux ». Oui mais il faut y entretenir hein !
M. : Donc la cuisine, c'est beaucoup avec les légumes du jardin.
A. : Oui.
(Source : entretien avec Fernand Martin et Alice Martin, le 13 juillet 2016, à Mercury).

M. : Est-ce que vous gardez toujours les graines d'année en année ou vous les achetez ?
G. : Moi je les achète parce que c'est plus facile. Mais ma sœur à Gilly qui fait du jardin depuis très longtemps, depuis toujours, elle fait beaucoup ses graines. Elle fait toujours des tomates de l'ancien temps. Ils se les passent d'une famille à l'autre, Gilly-sur-Isère.
M. : Est-ce qu'elle a gardé des semences de vos parents ?
G. : Oui, des gens du pays.
M. : Ça c'est très intéressant parce que, ces graines, on les trouve plus.

G. : Non, c'est interdit.
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, le 13 juillet 2016, à Saint-Jean-d'Arvey).

Les crochets de Savoie, ils sont crochus. C'est une race qui se perd ça. Et moi je fais encore les gros haricots…

Raconter les haricots, raconter les graines échangées, c'est transmettre un lexique du jardin et des pratiques jardinières. La conservation des graines avait aussi ses techniques et ses savoirs, comme le laurier et la gousse d'ail dans les pots de haricots secs ou les haricots conservés dans leurs cosses. Les échanges de semences sont un trait de celle que l'on pourrait interpréter comme une résistance des anciennes pratiques de jardinage, qui se transmettent malgré l'évolution des styles de vie et la transformation des habitudes alimentaires dans le plus large contexte de la société contemporaine. Les crochets de Savoie, comme les Soissons, sont repérés par les habitants experts comme une variété en danger de disparition. Des anciennes variétés, comme ces gros haricots rames blancs, *plus gros que les Soissons*, sont encore cultivés par des personnes qui ont gardé les semences en famille : *c'est du temps de mon oncle Marius*.

M. : Est-ce que vous avez des variétés anciennes ?
M. L. : Moi j'ai des haricots.
G. : Ah ben les crochets de Savoie ! Ça se passe encore des uns aux autres. Les fromagers, ils en ont, elle m'en a donné.
M. L. : Moi c'est des haricots, c'est mon père qui faisait ça à Paris. On peut bien les manger frais ou avec les grains.
G. : Les crochets de Savoie, ils sont crochus.
M. L. : C'est une race qui se perd ça. Et moi je fais encore les gros haricots.
G. : Alors il y a Grelin, qui est marchand de graines, qui les conserve. Un vieux pépé qui lui fait tout un grand champ de haricots, qui lui donne sa semence. Parce qu'il faut pas ramasser la rame. Nous, on les ramasse pour les manger en salade. Mais lui qui en fait, il ramasse pas les haricots. Il laisse sécher pour avoir la graine et il les vend à Grelin. Et une année, ils en avaient plus Grelin, plus de haricots, plus de crochets de Savoie. Le monsieur était mort. Alors, ils ont trouvé quelqu'un d'autre.
M. : Et ces crochets de Savoie, on les utilisait dans un plat particulier ?
G. : En salade, avec un oignon. C'est un grain à l'intérieur.
M. L. : Et moi j'ai des gros haricots comme ça.
G. : C'est des Soissons ?
M. L. : Oui, plus gros que le Soissons.
M. : Ils sont blancs ?
M. L. : Toutes les couleurs.
G. : Ah ? Mais en quoi, en rames ?
M. L. : En rames, je fais que des rames moi.
G. : La graine, elle vient d'où ?
M. L. : Olala ! C'était du temps de mon oncle Marius.
G. : Oui mais donc vous gardez la graine ?
M. L. : Ah oui.
G. : Mais vous ramassez pas ceux du haut alors ?
M. L. : Ah non, je laisse sécher tous ceux du haut.
G. : Et les autres on peut les ramasser ?
M. L. : Ah oui, oui, oui. Puis après, je les mets au congèle. Et je vois, l'autre fois, j'ai eu des gens de Lovettaz, lui il est militaire et il part, et il nous avait invité à manger, alors il fallait qu'on amène quelque chose, alors moi j'avais préparé une grosse salade de ces gros haricots. Ils en revenaient pas !
M. : Ça aussi, ça se mange bien en salade alors ?
M. L. : Ah oui.
M. : Ou alors en soupe ?
M. L. : Dans la soupe aussi oui.
M. : Et les crochets de Savoie ?

G. : Non que la salade.
M. : Et vous vous rappelez pas du nom de ces haricots ?
M. L. : Non. Je les ai toujours connu quand je suis venue en vacances, et j'en ai toujours gardé la graine et j'en ai toujours.
G. : Dans le temps, ils se passaient toujours les graines des haricots. On avait même des haricots de Puygros.
M. L. : Et je vous dis, une race de haricots que mon père avait quand il avait son jardin à Paris, et bien j'ai toujours gardé sa graine.
G. : Oh si c'est bien !
M. L. : Alors ils se mangent aussi bien frais avec les grains dedans, ou alors vous laissez sécher et vous enlevez les grains. J'ai fait 24 rames de haricots à rames, alors j'ai fait ceux de mon père, j'ai fait des haricots violets, j'ai fait des crochets de Savoie, et j'ai fait…
G. : Oulala ! Elle en a fait.
M. L. : Enfin, j'ai fait quatre races. Et même…
G. : J'ai fait quatre rames moi, quatre.
(…)
M. : Et comment ils conservaient tout ça dans le temps ? C'était dans la cave ?
G. : Ben les graines, ça se met pas dans une cave, ça se met au sec. Alors ils mettaient dans des bocaux avec une gousse d'ail ou du laurier sauce, pour pas qu'ils attrapent le charançon.
M. L. : Alors moi j'y laisse dans les cosses…
G. : Pas avec une gousse d'ail ?
M. L. : Rien. J'y mets dans mon grenier, c'est tout. Et alors, j'en mets au frigo aussi.
G. : En graines ?
M. L. : En graines, quand ils sont secs.
G. : Ah ben là ils attrapent pas le charançon.
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, le 13 juillet 2016, à Saint-Jean-d'Arvey).

Jardins et enfance. Intimités jardinières. Paysages en mémoire.

Moi j'ai le souvenir de ma grand-mère qui épluchait ses échalotes, qui allait au jardin chercher son persil, qui revenait…
Suzanne Petit-Barat nous raconte son enfance et l'initiation au travail de désherbage depuis toute petite, à l'origine de son *amour pour la terre*. Elle compare son expérience à celle de ses petits-enfants. La mémoire du jardin est aussi mémoire d'un lien fort entre les générations, avec *ces mamies et papis* qui tenaient la cuisine et le jardin, comme dans cette image de grands-parents assis devant les maisons. Ces images narratives et ces évocations paysagères transmettent un système de valeurs[62]. Les allers-retours de la grand-mère, de la cuisine au jardin, incarnent le lien profond entre ces deux milieux de vie : le corti et la cuisine, lieux de la transmission des savoirs entre les générations. Dans le récit de Robert Millet, émerge la place des aromates dans la cuisine traditionnelle du massif, en lien avec le souvenir d'une grand-mère.

S. : Moi j'ai été comme tout le monde à l'école primaire, mais tout jeune on travaillait dans les champs. Je pensais ça un de ces soirs, nos petits-enfants ils font rien du tout. Mais moi je sais que je suivais toujours mon père et je l'aidais à désherber. ***Toute petite, j'avais ma petite pioche et j'allais passer ma journée avec lui à casser des mottes de terre, à trier les racines. Ça m'est resté, j'aime beaucoup la terre.***
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016, à Aillon-le-Vieux).

R. : Et devant chaque maison – c'est un souvenir que j'ai – il y avait un pépé ou une mémé assise qui était là, immobile, et qui regardait. Et dans chaque maison, il y

62 Cauquelin, A., 1989, *L'invention du paysage*, Librairie Plon, Paris.

avait toujours une grand-mère qui faisait la cuisine, et qui faisait des cuisines élaborées et qui le transmettait comme ça. Mais dans chaque famille, la grand-mère vivait avec la famille.
M. : Oui, tout le monde était sous le même toit. Donc tant que la grand-mère était là, c'était elle qui faisait quoi…
R. : Voilà et qui transmettait à sa fille comme ça, au fil du temps.
(…)
R. : ***Moi j'ai le souvenir de ma grand-mère qui épluchait ses échalottes, qui allait au jardin chercher son persil, qui revenait, qui faisait son truc comme ça doit être fait…***
M. : Et il y a des choses comme ça que vous avez voulu perpétuer ?
R. : Ben indirectement des choses toutes simples, les coqs au vin, les choses comme ça, peut-être faites d'une manière différente. Je sais que par exemple ***ma grand-mère utilisait beaucoup beaucoup les oignons, l'ail, les échalotes, la ciboulette, tous les aromates, et j'ai tendance à le faire aussi.***
(Source : entretien avec Robert Millet, le 5 juillet 2016, à Lathuile).

Jardin et plats du quotidien. Le jardin des soupes et des salades.

On vivait donc de nos produits, parce qu'on n'avait pas d'argent, ma mère avait pas d'argent… la soupe cuisait dans une marmite en fonte les autrefois… elles passaient toute l'après-midi pour faire la soupe.

Le plat de tous les jours, dans le Massif des Bauges, c'était et c'est toujours la soupe. En effet, en dépit des grands changements, nous avons pu constater la présence systématique de la soupe dans les cuisines contemporaines. Les récits transmettent la mémoire et les valeurs d'un quotidien avec peu d'argent et une alimentation enracinée dans le potager familial. Les légumes du jardin constituaient et souvent constituent toujours la base de l'alimentation. La production était consommée au quotidien, sans gaspillage, avec une réutilisation systématique des restes, entre le poulailler et le cochon. Le moindre reste était réutilisé en cuisine. Malgré les changements des économies et de la société locale, une surprenante continuité entre la cuisine du passé paysan et les cuisines contemporaines émerge de nos récits et des expériences du terrain. Bien sûr, le contexte de l'enquête nous a orienté vers les cuisines traditionnelles, mais l'on peut aussi constater que ces dernières années, en particulier depuis la crise économique et financière des années 2008, une prise de conscience de la valeur d'une alimentation saine à filière courte s'est imposée et généralisée. Dans ce contexte, il est intéressant d'interroger les usages en cuisine et dans la vie quotidienne des légumes du potager dans le Massif des Bauges, en termes de résistance[63].

Les légumes du jardin, haricots, choux, pommes de terre, carottes, poireaux, raves et salades, sont préparés et cuisinés de différentes manières dans la vie de tous les jours : à la poêle, en sauce, en plat, en gratin, en soupe. Le cuit dominé par la soupe dans ses multiples et infinies variantes au fil des saisons, le cru dominé par la salade, toujours présente à l'entrée du repas. Si l'on considère l'arrivée tardive du four dans les foyers (voir entretiens et rédactions de Jean-Paul Guérin), il est probable que soupes et salades, avec les haricots, les céréales et les raves, constituent les éléments les plus anciens du régime alimentaire local. Les gratins sont aujourd'hui largement répandus dans les usages, il est possible que leur diffusion soit en lien avec l'école ménagère que fréquentaient une grande partie de nos narratrices (voir par exemple l'entretien avec Raymond Berthoud et Raymonde Berthoud, le 5 juin 2016, à Bellecombe-en-Bauges). Ils pourraient donc constituer une pratique en relation avec le processus de nationalisation de la cuisine. Le gratin de pommes de terre en particulier et les gratins en général, se seraient généralisés en Savoie et dans

63 De Certeau, M., *1990, L'invention du quotidien, I, Arts de faire, Gallimard, Paris* ; Edizione italiana 2001, *L'invenzione del quotidiano,* Edizioni Lavoro.

le Massif des Bauges après l'introduction de la pomme de terre au XIX siècle, et des fourneaux au XX siècle[64].

M. C. : Les légumes ont en mangé tous les jours, tous les jours. On ne cherchait pas comme maintenant à faire des spécialités pour faire manger des légumes. ***Nous c'était la soupe, les légumes tous les jours, tous les jours…***
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016, à Curienne).

M. L. : Qu'est-ce qu'il y avait d'autre, comme plat ?
G. : Le gratin de pommes de terre, la salade. ***Les légumes du jardin, on faisait beaucoup les légumes du jardin, les raves. Maintenant, ils disent des navets, mais c'est des raves. On les mangeait en gratin, en soupe, entiers avec le pot-au-feu.***
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, le 13 juillet 2016, à Saint-Jean-d'Arvey).

Les choses essentielles. Faire la soupe…

La soupe est présente dans tous les témoignages des habitants du massif, comme un signe fort de continuité. Préparation simple, en lien direct avec les disponibilités du potager, à cuisson longue, consommée systématiquement au quotidien et à plusieurs repas, parfois matin, midi et soir encore aujourd'hui par les anciens. La soupe, c'est les légumes de saison : poireaux, carottes, navets, épinards, pois, chou, haricots, oignons, orties, pissenlits. On peut y rajouter des pâtes, de la farine, du pain, du fromage, du beurre, ou du saindoux. Ce plat est le fondement de l'alimentation quotidienne. Le temps passé à faire la soupe est la mémoire vivante d'une autre relation au temps en cuisine, à une durée longue des préparations. La transmission se faisait de mère en fille. Si les légumes et le végétal demandent un temps long de préparation, pendant les périodes de travail important, notamment pendant les fenaisons, on faisait la *soupe aux calots*, de la farine et de l'eau, ou une soupe rapide de poireaux et de pommes de terre.
Dans le témoignage d'Yvonne Pellissier, la soupe dans la marmite en fonte, le bronzin et la salade avec des pommes de terre sont les piliers de l'alimentation quotidienne d'une famille qui, comme beaucoup d'autres, ne se nourrissaient pas en achetant des produits avec l'argent, mais vivaient de la production familiale.

C. : Le soir c'est de la soupe…
M-A. : Et après le soir, on mangeait la soupe ?
C. : Le soir on mangeait la soupe avec les restes de midi et puis du fromage.
M-C. : On mangeait des gratins de blettes aussi
C. : Oh oui, les blettes
M-A. : Et les gratins de poireaux aussi ?
C. : Oui, tous les légumes dans le jardin…
(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Cécile Petit à La Compôte, 1995).

F. : Olala des souvenirs !
A. : Mais moi ma belle-mère, elle passait son temps à la cuisine, toute la matinée, des fois à deux avec la tante.
M. : Je pense qu'en fait, il y a eu cette évolution des modes de vie, les femmes qui se sont mises au travail, disons que la cuisine ça a plus été pareil. On prenait plus le temps de cuisiner, on avait plus le temps.
F. : Pour faire de la bonne cuisine, il faut…
A. : Il faut du temps. Il y en a, elles commençaient déjà l'après-midi. C'est comme

64 Viazzo, P., 1990, *Comunità Alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, ed. il Mulino, Bologna.

pour faire la soupe, elles passaient toute l'après-midi pour faire la soupe.
M. : Parce qu'elles en faisaient beaucoup aussi.
A. : Oui moi j'en fais beaucoup aussi.
M. : Oui il paraît qu'il en mange tous les soirs !
A. : Mais je la mets au congel, quand je fais ma grande marmite. Je vais pas me cogner la soupe tous les jours ! Alors j'en fais beaucoup, je mets dans les barquettes de glace, ça lui fait sa portion pour deux jours. Je sors une barquette, comme on arrive tard de la ferme.
M. : Parce que vous travaillez toujours à la ferme ?
A. : Ah ben il est toujours là-haut.
F. : Je m'occupe, je m'occupe !
M. : Et vous ?
A. : Ben moi j'y monte l'après-midi. Et j'ai un jardin là à faire.
(Source : entretien avec Fernand Martin et Alice Martin, le 13 juillet 2016, à Mercury).

M. : Et vous avez appris la cuisine avec votre maman ?
R. : Ah ben oui, bien sûr, oui. Ça c'est sûr, avec la maman.
M. : Elle vous a d'abord appris les bases ?
R. : Les choses essentielles. Faire la soupe.
M. : C'était le plus important ?!
R. : Ah la soupe, c'était tous les jours. On aimait surtout la soupe aux légumes mais quand maman n'avait pas le temps, qu'elle était allée au champ et qu'il fallait rentrer, qu'elle avait pas beaucoup de temps devant elle, elle faisait de la soupe vite faite. Nous on appelait ça de la soupe aux calots.
M. : Ah oui.
R. : Alors bon bouillir de l'eau dans une marmite, mélanger de la farine et un œuf et puis en faire quelque chose de léger avec les doigts. Alors on met ça dans l'eau bouillante, on laisse bouillir quelques minutes, et puis voilà ça fait la soupe.
M. : Et du coup, ça faisait cuire ces petits calots.
R. : Oui.
M. : Et ça c'était la soupe quand on avait pas le temps.
R. : Quand on avait pas le temps, mais on l'aimait pas cette soupe. On avait sommeil dès qu'elle arrivait sur la table (rires). Donc la maman m'avait appris à faire la soupe aux légumes de bonne heure. Et je faisais la soupe, et je la laissais cuire, je faisais attention, etc…
M. : Comme ça, quand elle avait pas le temps, c'est vous qui faisiez la soupe.
R. : Tout à fait. Surtout de la soupe aux légumes. C'était les poireaux, la plupart du temps, poireaux et pommes de terre.
M. : Puis quand on pouvait on rajoutait des carottes ?
R. : Voilà, oui aussi. Mais ça c'était encore la soupe bien meilleure.
M. : Ah bon d'accord.
R. : Oui parce que ça prenait plus de temps. Il fallait éplucher les carottes, aller les chercher au jardin, les laver, tout ça, ça prend du temps ».
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet, le 21 juillet 2016, au Noyer).

M. : C'est votre mère qui vous a appris à faire la cuisine?
Y. : Oui.
M. : Elle a commencé par vous apprendre quoi ?
Y. : Ben éplucher les légumes, tous les légumes, et puis après elle m'a dit : « Ça il faut faire comme ça, ça il faut faire cuire à l'eau, puis après on y passe à la poêle ». Ils mangeaient beaucoup à la poêle, ils passaient au beurre, mais c'était cuit à l'eau avant. Comme le chou-fleur, admettons, ou alors des fois c'était cuit à l'eau, ils y passaient, puis après ils faisaient une sauce béchamel et ils y mettaient au four, gratiné, avec du gruyère. Et puis une sauce blanche, ils mettaient un peu de fromage et puis voilà. Ils faisaient beaucoup, beaucoup au four. ***Et puis on mangeait tous les jours de la salade et des pommes de terre cuites à l'eau, à tous les repas, le midi surtout. La soupe le soir, c'était tous les jours, tous les jours, tous les jours, avec après du fromage, il y avait le plateau de fromage, la tome, beaucoup de tome, puis un peu de gruyère, et du reblochon très peu (…) On vivait***

donc de nos produits, parce qu'on avait pas d'argent, ma mère avait pas d'argent… Mais nous elle (la soupe) cuisait dans une marmite en fonte d'autrefois.
M. : Oui c'est ce qu'on appelait le bronzin.
Y. : Oui c'est ça.
(Source : entretien avec Yvonne Pélissier et Maurice Pélissier, le 26 mai 2016, à Saint-Jorioz).

Ah ben dès qu'il fait pas bien beau, qu'il pleut, on allume notre cuisinière. On fait cuire la soupe dessus. Nous, on est très soupe. On mange la soupe presque toute l'année tous les soirs, comme beaucoup ont gardé l'habitude… Alors je fais le tour du jardin, je ramasse des pissenlits, je laisse toujours des petits coins avec des pissenlits

Cette narration de Ginette Ginollin et Christiane Chappuis, nous parle du jardin comme un espace où, avec les légumes cultivés, les herbes spontanées, telles que le pissenlit, trouvent aussi leur place. Dévouer un espace à ces herbes dans son jardin est une habitude que nous avons repérée à plusieurs reprises. Faire sa soupe signifie donc aussi aller *faire le tour du jardin*.

M. : Et la cuisinière à bois, vous faites un peu tout dedans ?
G. G. : Ah ben dès qu'il fait pas bien beau, qu'il pleut, on allume notre cuisinière. On fait cuire la soupe dessus. Nous, on est très soupe. On mange la soupe presque toute l'année tous les soirs, comme beaucoup ont gardé l'habitude*. Et je trouve que c'est dommage de pas en faire l'été parce que l'été c'est là où il y a le plus de légumes.* ***Alors je fais le tour du jardin, je ramasse des pissenlits, je laisse toujours des petits coins avec des pissenlits.***
C. : Des orties aussi.
G. G. : On dit que c'est très bon les pissenlits. Dans la soupe.
M. : Les orties aussi vous en mettez ?
G. G. : Les orties aussi.
M. : Mais ça c'est des habitudes que les gens avaient aussi avant, mettre des orties et des pissenlits dans la soupe ?
C. : Ah oui. Des jeunes orties.
G. G. : Il faut pas prendre les fleuries. Il faut prendre celles qui repoussent.
G. M. : Oui et puis les prés n'étaient pas traités comme maintenant donc tu pouvais aller les ramasser dans les prés.
G. G. : Voilà. On met plein de choses dans la soupe. C'est pour ça que la soupe elle est très bonne maintenant, très peu de pommes de terre, beaucoup de pois cassés. Tout le temps je mets des pois cassés. Je mets de la courgette que j'ai encore dans le congélateur. Et qu'est-ce que je mets dedans ? Toutes ces herbes, un peu de carottes, un peu de pommes de terre. Et je fais ma grosse cocotte, on en mange deux soirs de suite. Et le reste, je congèle. Mais j'ai appris, hier, des clients, parce que je fais encore de la chambre d'hôtes… Elle met ça dans des bocaux, elle ferme comme la confiture, elle met sens dessus dessous, elle garde sa soupe comme ça.
G. M. : Ah oui comme on peut faire la confiture.
G. G. : Oui et ça je vais essayer.
C. : Oui mais pas pour une période longue.
G. G. : Ah non mais moi je fais pour trois jours tout le temps. Je laisse jamais la soupe plus longtemps.
C. : Ah bon voilà, parce que t'es pas garantie du couvercle.
G. M. : Moi je congèle dans des petites boîtes.
G. G. : Mais la soupe je la prends tous les jours donc je la garde pas longtemps, une semaine.
M. : Et donc même l'été vous faites la soupe ?
G. G. : Ah oui. Et les enfants si des fois ils veulent pas de la soupe, je leur dis d'aller prendre leur repas ailleurs (rire).
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, le 7 juillet 2016, à Aillon-le-Jeune).

Soupes de saisons

Et l'hiver, les soupes de légumes vous ne pouviez plus en faire. Si, aux poireaux, les pommes de terre… l'hiver, des fois elle faisait de la soupe aux haricots… Au printemps quand il y avait les orties, ils allaient chercher les orties… à l'époque, on se servait dans son jardin, donc pommes de terre, poireaux, ça dépend, l'hiver il y avait la soupe au chou…

L'hiver, c'est la soupe aux haricots, aux choux, aux pommes de terre et aux poireaux, tous ces légumes qui se conservaient bien en cave ou au sec, comme nous avons pu le lire. *Les autrefois*, comme on aime le dire dans le Massif des Bauges, cette soupe mijotée porte les saveurs et les odeurs des saisons. Les jeunes pousses d'orties, de pissenlits, des herbes fraiches au printemps, quand la nature se réveille. Les haricots rames, les choux et les pommes de terre en hiver, la saison des caves et des réserves. Le cochon est bien présent dans les réserves alimentaires de l'hiver, avec le saindoux et le lard dans la soupe, ou la saucisse avec la polente.

Les haricots rames sont très souvent évoqués en parlant des jardins et des soupes, ils habitent les mémoires de la génération des anciens. Dans le récit qui suit, Yvonne Pellissier nous parle de techniques anciennes pour écraser les haricots de la soupe : *Alors ma mère elle prenait, on appelait ça un pochon, vous savez un truc en bois, avec la fourchette qu'elle écrasait, ou alors avec un petit pilon*. L'argenterie des Bauges[65] fait son apparition dans les récits.

M-A. : Et le soir on mangeait quoi ?
E. : La soupe
M-A. : Toujours de la soupe de légumes ? C'était la même que pour le lendemain matin ?
S. : Oui, on la faisait réchauffer.
E. : Les uns la faisaient réchauffer et les autres la refaisait, ça dépend.
(…)
M-A. : Et l'hiver, les soupes de légumes vous ne pouviez plus en faire.
S. : Si, aux poireaux
E. : Les pommes de terre
M-A. : C'était poireaux-pommes de terre ?
S. : Des carottes.
(Source : entretien avec Elise Pernet et Séraphine Pernet à Saint-François-de-Sales, 1995).

M. : Mais il y avait quoi dans la soupe ?
Y. : Et ben la soupe, elle mettait poireaux, carottes, les trucs du jardin, des fois elle mettait même un oignon, beaucoup de pommes de terre. D'ailleurs si elle était pas assez épaisse, ma mère elle mettait des fois une petite poignée de vermicelles, petites. ***Et puis les autrefois, elle se servait beaucoup du saindoux, le saindoux c'est de la graisse de porc qu'elle faisait fondre, et puis ils faisaient fondre dans la soupe, vous voyez elle mettait pas du beurre.***
M. : D'accord, le saindoux ils le récupéraient quand ils tuaient le cochon.
Y. : Quand ils tuaient le cochon, tout à fait.
(…)
M. : Alors dans la soupe, ils mettaient du saindoux, c'est la première fois que j'entends ça.
Y. : Elle mettait un petit peu, pas beaucoup mais elle mettait, que moi j'en mets jamais. Mais les autrefois, vous voyez c'était les habitude*s. Et quelques fois, quand elle faisait sa soupe, elle achetait à la boucherie de la poitrine fumée qu'elle mettait dans la soupe, mais alors ça faisait un bon goût. C'était bon, très bon.*

---

65 C'est la dénomination locale qui est donnée à une vaisselle en bois tourné, fabriquée en Bauges, en particulier dans le village de Saint François de Sales. Cet artisanat était colporté dans les villes, en commerce ambulant. L'argenterie de Bauges est aujourd'hui un patrimoine à sauvegarder, transmis par les deux derniers artisans détenteurs de ces savoirs. L'argenterie des Bauges a décliné au XX siècle. Un travail de valorisation audiovisuelle a été produit cette année par le Parc Naturel Régional des Bauges.

M. : Elle le récupérait pas sur le cochon qui avait été tué justement ?
Y. : Non comme ça. Et puis ça, une fois que c'était cuit, ils mangeaient ça avec du pain, la soupe et le morceau de viande. C'était pour parfumer, ça changeait, vous voyez pas toujours pareil. Et elle mettait aussi de l'ail dans la soupe, ça dépend. ***Et puis donc les légumes du jardin, poireaux, carottes, des épinards, même des orties. Au printemps quand il y avait les orties, ils allaient chercher les orties, ils les lavaient bien, mais c'est bon hein.*** *Alors le matin vers 10h, elle portait donc ça à mes frères. Et puis le midi, le repas, c'était tous les jours pommes de terre cuites à l'eau avec de la salade. C'était tous les jours, tous les jours, tous les jours.*
(...)
M. : Et donc c'était comme ça tous les jours.
Y. : Alors le soir, c'était toujours de la soupe. Et l'hiver, des fois elle faisait de la soupe aux haricots. Elle mettait tremper des haricots, qu'on mettait au jardin, des haricots à rame, parce que les rames sont meilleurs que les haricots nains, ceux à rame avec le grain. *Alors elle les faisait cuire à part, une première eau, puis après elle les mettait dans la soupe. Et puis la soupe on la passait pas au moulin comme maintenant, il y avait pas ça. Alors ma mère elle prenait,* ***on appelait ça un pochon, vous savez un truc en bois, avec la fourchette qu'elle écrasait, ou alors avec un petit pilon*** *(...) Quand elle faisait la soupe aux haricots, elle mettait quand même des pommes de terre. Et puis elle mettait toujours une gousse d'ail pour parfumer. Mais elle était bonne.* ***Et puis vous savez elle cuisait pendant au moins deux heures, si c'est pas plus, sur la cuisinière à bois. Alors c'est bien meilleur. Ça mijote.***
(Source : entretien avec Yvonne Pélissier et Maurice Pélissier, le 26 mai 2016, à Saint-Jorioz).

G. : Et ce qu'on faisait tous les jours, Anne-Marie ne dira pas le contraire, sûrement Muguette, ***la soupe de légumes qui était mangée par les anciens, même le matin !*** *Francis, le matin, il disait qu'il buvait son lait dans une assiette creuse, j'avais bien aimé. Mais la soupe de légumes, ma copine qui digérait pas le café au lait – parce qu'on est de la génération qui a bu du café au lait étant enfants – et bien Jeanine elle mangeait de la soupe de légumes le matin.*
(...)
M. : Et donc on mettait quoi dans la soupe de légumes ?
G. : Et bien à l'époque, on se servait dans son jardin, donc pommes de terre, poireaux, ça dépend, l'hiver il y avait la soupe au chou.
M. L. : Chou, pommes de terre, c'est tout.
G. : Des carottes, des raves. Et puis, quand c'était la saison des orties, on rajoutait des orties dans la soupe de légumes ou bien on faisait que des orties et des pommes de terre. C'est très très bon. C'est un dépuratif et il y a sûrement du fer. Et c'est au printemps donc on en a besoin du dépuratif.
M. L. : Et puis après de la crème fraîche dedans.
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, le 13 juillet 2016, à Saint-Jean-d'Arvey).

Et puis les légumes changeaient...

L'utilisation des légumes de saison permettent à la soupe de changer, comme un organisme qui suit le rythme des saisons. Nous retrouvons les saisons du jardin dans la soupe du quotidien.

M-A. : C'est une question de mode, d'époque. Et autrement le soir, on mangeait quoi ?
A. : La soupe aux légumes, la soupe aux pommes de terre, la soupe aux carottes...
X. : Et ça c'était tous les soirs ?
A. : La soupe se faisait tous les jours pas comme maintenant. Tous les jours le matin et le soir.
X. : Parce que celui qui était habitué à sa soupe, il ne fallait pas changer. Moi je vois Léon, il mange toujours sa soupe le matin.
M-A. : C'est bon
A. : C'est bon pour la santé la soupe de légumes
M-A. : Il n'y avait pas d'autres soupes comme la soupe aux calots, la soupe à la polente

A. : De temps en temps la soupe à la polente
X. : Et puis les légumes changeaient
(...)
A. : On faisait bien de temps en temps de la soupe à la polente, c'était encore meilleur s'il y avait une saucisse avec.
(Source : entretien avec Anna Cochet à Arith, 1995).

Les salades du quotidien

Nous on mange la salade tous les jours…

La salade fait partie de l'alimentation quotidienne, elle se mange en début de repas, elle se conserve dans la cave l'hiver, où elle blanchit et devient tendre. C'est le jardin qui commande l'alimentation quotidienne.

M. : Ils faisaient la soupe au lard ?
R. : Oui mais maintenant tout ça, c'est fini.
F. : Bien oui dans le temps, la salade au lard, pareil. Ils mettaient la poêle, ils mettaient des tranches de lard dedans qu'ils faisaient griller avec un peu d'huile. Puis après ils mettaient un saladier puis ils mettaient la salade dedans.
R. : Surtout la salade frisée.
(Source : entretien avec Jean Daviet, François Mermaz et Renée Deletraz, le 28 juin 2016, à Doussard).

S. : Et le plat de tous les jours, c'était quoi ?
Rde. : À la maison ? Ben c'était varié. ***Ce qu'on avait au jardin****, des frites, des haricots verts, des blettes.*
R. : Un jour c'était un plat de chou, le lendemain céleri, le lendemain purée, un gratin de polente…
Rde. : Les haricots secs aussi, on mangeait pas mal. On faisait la soupe aussi avec, en sauce aussi les haricots.
S. : Et c'était quelle variété ?
Rde. : Je sais plus quelles variétés il y avait à ce moment-là. On les égrainait l'hiver, on les ramassait secs quoi.
V. : Vous en faites toujours des haricots comme ça ?
Rde. : Oui oui.
V. : C'est bon ça.
R. : Nous on mange la salade tous les jours.
Rde. : Avec des pommes de terre cuites à l'eau avec la peau.
V. : Ah oui !
Rde. : À part quand il y a quelqu'un qui vient manger, mais autrement s'il y a que nous deux, c'est la salade. Aujourd'hui, il y a la fille et la petite-fille qui sont venues, elles en mangent un grand saladier à elles toutes seules, avec de l'huile de noix, de l'échalote, une bonne sauce.
R. : J'ai vu hier matin à la télé, ils faisaient cuire les chanterelles, ils mettaient des échalotes dedans. Tu as jamais fait toi ?
Rde. : Non mais la salade elle est meilleure avec l'échalote qu'avec l'ail. Parce que l'ail c'est pas digeste.
(Source : entretien avec Raymond Berthoud et Raymonde Berthoud, le 5 juin 2016, à Bellecombe-en-Bauges).

M-A. : Qu'est ce qu'on mangeait en général ?
C. : En général, la viande, la salade. ***On mangeait la salade au début*** *avec la viande, on mangeait des pommes de terre et puis des légumes du jardin.*
Anciennement, on n'avait pas de congèle, on avait rien, alors les légumes, on en mangeait tant qu'il y en avait dans le jardin. Puis après on mangeait des pâtes. Et on mangeait pas mal d'haricots, qu'on faisait sécher.
(Source : entretien avec Cécile Petit à La Compôte, 1995).

Les jardins de haricots

Le haricot rame, il faut le mettre à la bonne lune. Si vous le mettez en lune descendante, ça grimpe pas, ça file. Le haricot il est blanc et ça fait comme un espèce de cœur rouge…

Les haricots sont omniprésents dans les récits. Ils dominent les imaginaires, avec des semences que l'on peut garder au fil des générations. Pendant la table-ronde d'École-en-Bauges, les haricots de la Julienne, les Saint-Sacrement, sont racontés dans une langue dense et imagée. Les plantations à la bonne lune, les couleurs changeantes, la légende du petit cœur rouge, empreinte qui remonterait à la Révolution. Les haricots sont mangés en salade, en soupe, avec des saucisses. Il est ici important de souligner le lien entre semis et cycle lunaire. Un thème à approfondir.

M. F. : ***Oui on se parlait forcément patois en cuisinant, les dames, la maman et la fille se parlaient patois en cuisinant.***
V. : Vous faites encore le potager, vous avez des jardins ?
M. F. : Tu fais bien d'en parler du potager de Julienne, parce qu'elle a gardé des semences de haricots grimpants qu'on ne trouve plus nulle part, *et elle va vous expliquer aussi comment elle fait pour garder les semences.*
Ju. : Ah ben je l'ai depuis ma grand-mère, elle est morte en 54, à 80 ans, alors vous voyez un peu… Renouvelées toutes les années.
M. F. : Alors cites un peu des noms de haricots.
Ju. ***: Il y a les saint-sacrement,*** *et puis il y en a je sais plus le nom, c'était Mme Cugnet qui nous les avait donné.*
M. F. : Alors elle m'expliquait que pour récupérer les graines, sur les rames grimpantes, il faut pas ramasser ceux du bas, les laisser jaunir…
Ju. : Le haricot rame, il faut le mettre à la bonne lune. Si vous le mettez en lune descendante, ça grimpe pas, ça file. Le haricot il est blanc et ça fait comme un espèce de cœur rouge.
M-F. : C'était pour cacher les objets du culte, ils ont mis ça dans les haricots pour par qu'on leur vole, et quand ils ont ressorti les haricots, il y a eu l'emprunte religieuse. C'était pendant la révolution où je sais pas quoi.
A. : Pendant la séparation de l'église et de l'Etat.
M-F. : C'est la Renée Caret qui m'avait expliqué ça. C'était je sais pas, un calice, je sais pas ce que c'était, et ça a déteint sur les haricots.
Ju. : On les laisse sécher puis après on récupère les graines l'année d'après.
M-F. : Les dernières, sur le bas du piquet, en bas.
V. : Et Julienne, ces haricots, on les utilisait dans…
Ju. : Ben on les met dans la soupe, on les fait cuire, on fait ce qu'on veut quoi…
(Source : table-ronde à Ecole, le 2 juin 2016).

R. : Il y avait d'autres haricots qu'on mangeait en plat.
M. : À la poêle ?
R. : Non, un peu à l'étouffée.
M. : Ou en salade aussi, les haricots ?
R. : Oui, aussi. Les haricots en salade, alors là, c'était très bon, on se régalait.
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet, le 21 juillet 2016, au Noyer).

M. B-C. : C'était les haricots fajoules, qu'on faisait. On allait dans les maisons les écosser, ça nous faisait une veillée, après on mangait, on rigolait. Quand ils étaient mûres, on les attachait par les pattes. Puis, on les mettait sécher. Après, on les faisait tremper pour les faire cuire, puis on en faisait des salades. On se régalait !
(Source : table-ronde à Bellecombe-en-Bauges, le 6 juin 2016).

D. : On faisait la salade d'haricots. On mangeait beaucoup, beaucoup d'haricots.

A. : Les haricots secs.
D. : En grains, écossés.
A. : Qu'on mange plus maintenant. Oui des haricots rames.
D. : Qu'on faisait sécher après, qu'on mettait dans une toile de jute. Et puis après au printemps, on les écossait pour récolter le grain.
A. : Mais ça faisait nos protéines tous ces haricots. Maintenant, on en mange plus assez.
D. : Maintenant on en revient.
M. : Et quand on voulait manger ces haricots rames, on les récoltait et puis on les préparait comment ?
A. : Ah ben comme ça serait du cassoulet. On faisait revenir un petit peu de lardons si on voulait.
D. : De l'oignon.
A. : Mais avant on les faisait cuire à l'eau. Et après on les mettait dans notre plat avec.
M. B. : Des saucisses.
A. : Ou du jus de viande si on avait.
J. : On mettait une sauce tomate nous, on aimait bien.
D. : Moi j'aime bien oui, surtout la sauce tomate.
M. B. : Oui.
A. : Ou même en salade avec beaucoup de persil et de l'oignon. On en fait plus maintenant.
D. : C'est vrai que les haricots c'est rare.
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

S. : Mais des haricots on en faisait, on en mangeait toute l'année.
G. : Les haricots rames, on les ramassait pour les faire en salade.
H. : Oui ils les laissaient mûrir, sécher.
G. : Des lentilles, on faisait des lentilles.
H. : Oui des lentilles, elles étaient blondes.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, le juin 2016, à La Thuile).

Des choux et des plats de fête.
Du lard et des feuilles de chou…

Dans la série des plats à base de légumes que l'on retrouve localement dans le Massif des Bauges, il y a le facemin, une sorte de variante du farcement. Le farcement est une recette sucré-salé que l'on estime originaire de la vallée de l'Arve en Haute-Savoie, à base de pommes de terre, de fruits secs et de lard. Le facemin est une variante du farcement, relevée lors d'un entretien dans le village d'Entrevernes, dans laquelle on retrouve la pomme de terre en purée et le lard, mais dans laquelle on ajoute également des feuilles de chou et des châtaignes, ces dernières remplaçant la fonction des fruits secs d'apporter une touche sucrée au plat. Le facemin était un plat du dimanche. Aujourd'hui, cette recette est toujours réalisée, mais elle est tout de même pratiquée dans une moindre mesure. La meilleure manière de cuire ce plat est dans une cuisinière à bois. La différence de cuisson entre gaz et bois est souvent évoquée par les habitants du massif. Une mémoire forte et partagée concerne la cuisson dans le four collectif au village. Farçons, farçements et facemins étaient cuits après la sortie du pain, quand la chaleur du four commençait à diminuer, mais permettait encore de cuire divers plats. Cette cuisson traditionnelle des gratins et autres préparations dans les fours à pain se renouvelle aujourd'hui, lors de fêtes et de repas entre voisins. Les feuilles de choux crues du facemin font l'objet d'une description détaillée.

M-L. : Et les facemins, on faisait beaucoup de facemins.
T. : C'est pas le farcement que vous pouvez des fois entendre.
M-L. : Non, le facemin, c'était dans une grande marmite. Alors, on mettait…
T. : Tout tapissé de lard.
M-L. : Ma maman préparait ça, des châtaignes, des patates et du chou.
T. : Alors, du lard, des feuilles de chou tout autour…

M-L. : Crues.
T. : Et après des pommes de terre écrasées en purée, une rangée de chou, une rangée de pommes de terre, une rangée de châtaignes.
M. : Et tout autour, c'était du lard ?
T. : Du lard et des feuilles de chou.
M-L. : On mettait du lard dessous déjà, pour pas que ça attache au plat, puis dessus, puis bien grillé. C'était bon !
A. : J'ai jamais mangé moi, on a jamais fait ça.
M-L. : Ah bon ?
M. : Il y a d'autres personnes là qui continuent à le faire sur la commune ? Vous, vous continuez à le faire ?
T. : Je le fais pas régulièrement. Il y a longtemps que je l'ai pas fait.
M. : On dirait une variante du farcement. Il y a d'autres personnes sur la commune que vous connaissez qui le cuisine ce facemin ?
M-L. : Oh oui ici il y en a beaucoup qui le faisaient.
*T. : Qui ont eu fait. Actuellement, non, ça m'étonnerait parce que c'est quand même long à préparer**. Et puis, en principe, moi je le faisais l'hiver parce que j'ai une cuisinière à bois, ça va bien dans mon ancienne cuisinière. Le four électrique, c'est jamais pareil.***
M. : C'était une variante du farcement qu'on faisait presque qu'ici en fait ?
M-L. : Je sais pas. J'ai une tante qui était à Sevrier, des fois elle en faisait bien. J'allais souvent chez elle.
T. : Oui mais elle est originaire d'Entrevernes.
M. : Le facemin, ça se mangeait quand ?
M-L. : Ben on faisait ça le dimanche.
T. : Oui un plat du dimanche parce qu'il pouvait se préparer la veille, comme ça le dimanche ils avaient moins à faire, ils faisaient les vaches le matin, ils se préparaient, ils allaient à la messe donc ils le préparaient la veille.
M. : C'était pas quelque chose qu'on mangeait en semaine ?
T. : Si ça restait, si.
M-L. : Si si.
M. : Et du coup, ça allait dans le four après le pain ?
T. : Non, dans la cuisinière à bois.
(...)
A. : Mais le facemin, c'était dans la cuisinière d'époque, avec les quatre trous.
M-L. : Oui on le mettait un moment sur le fourneau avant d'y mettre dans le four. Il faut que les feuilles de chou soient bien rôties puis après celles du dessus qui cuisent. On mettait les feuilles crues du chou.
M. : Elles étaient même pas blanchies cinq minutes ?
T. : Ah non, ça cuit vite le chou. On tapissait le plat et ça cuisait au four.
A. : Ça cuisait au moins deux heures votre truc ?
***M-L : Oh oui, il fallait le laisser longtemps. Mais ça arrivait qu'on le mette dans le four à pain, quand ça refroidissait. On surveillait peut-être moins. On le mettait quand tout le monde avait fini le pain. Même un gratin de pommes de terre ou un gâteau de Savoie, on le portait au four, quand il se refroidissait**. Ma maman, tous les dimanches, c'était le gâteau de Savoie.*
M. : D'accord. Mais ça m'intrigue ce facemin, il fallait combien de temps de cuisson exactement ?
T. : Au moins deux heures, voire plutôt trois même.
M-L. : Oui parce que les feuilles qui étaient autour, elles étaient crues.
T. : Ça grillait comme ça avec le lard puis ça cuisait doucement.
M-L. : C'était bon, c'est dommage qu'on sait plus faire maintenant.
M. : Ça faisait un plat complet ? Il y avait pas quelque chose à côté ?
T. : Pas un autre légume mais on faisait quand même une viande.
(...)
M-L. : Le lard du cochon. Il était plus gras que maintenant.
A. : Mon grand-père qui tuait le cochon, quand il y avait du lard comme ça il était content.

M-L. : Et oui, maintenant les cochons, il y a point de gras. C'est plus pareil.
T. : Hier j'ai fait des petits pois avec des lards gras de Jean-Luc, je me suis régalée. Parce que quand Jacquy, il me fait mettre du lard maigre, j'aime pas.
M. : En gros, pour faire ce facemin, il fallait déjà dans le moule mettre le lard.
T. : Voilà, dessous et autour, le faire coller au plat. Après, mettre des feuilles de chou crues, dessous puis autour aussi, et puis après une rangée de pommes de terre, de châtaignes, de chou.
M. : Et ça c'était déjà cuit ?
M-L. : Ah oui, c'était cuit. C'était en purée, on mélangeait au chou cuit qu'on hachait et qu'on mélangeait avec les châtaignes.
T. : Qui étaient cuites aussi.
M-L. : Cuites à l'eau aussi.
M. : Par contre le chou qui était sur les bords, il était cru ?
M-L. : Oui puis dessus aussi. Alors c'était bon les feuilles dessus là, qui étaient bien grillées.
M. : Par contre, tout ce qui était à l'intérieur, c'était déjà cuit ?
M-L. : Voilà.
(...)
M. : Et si vous deviez retenir un plat, une pratique qui se faisait et qui a perduré jusqu'à aujourd'hui ?
T. : Ben le facemin.
M. : Vous, vous le faites toujours ?
T. : Ben là ça fait longtemps mais ça m'arrive oui.
M. : Donc ça a perduré à votre génération.
A. : Alors que chez nous, non.
M. : Vous, c'est votre mère qui faisait ça ?
M-L. : Voilà, mais on faisait pas avec des pruneaux (comme le farcement).
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016, à Entrevernes).

C'était le gratin de choux aux châtaignes…

Des châtaignes, du lard et des choux. Un plat qui demandait bien du travail, un plat d'automne, un plat que l'on faisait souvent le dimanche, que l'on « faisait au four ».

R. : Et alors, dans les plats… parce que moi j'ai essayé de garder des choses dans ma carte. Il y a des choses que j'ai continué à faire et qui à l'origine venait de là, de ma mère, de ma grand-mère, j'avais vu faire, ***c'était le gratin de choux aux châtaignes****. Pourquoi le gratin de choux aux châtaignes ? Parce que le* ***chou, on en avait dans le jardin. Des châtaignes, et bien comme notre établissement porte le nom La Châtaigneraie, il y a vraiment une châtaigneraie derrière où il y avait des châtaignes. Il fallait aussi du lard, du fromage, c'était tout des produits qu'on avait sur place et qui ne demandaient que du travail (rire).*** *Alors ce gratin de choux aux châtaignes, on pochait le chou et on l'égouttait. On le taillait grossièrement. Parallèlement, on avait enlevé une première peau de la châtaigne. On la faisait cuire, on enlevait la deuxième peau. C'est du boulot ! Et alors après, on mettait dans un plat à gratin, une couche de choux, une couche de châtaignes qui étaient pré-cuites, des tranches de lard fumé qui était au départ – après on l'achetait – le cochon qui avait été tué dans l'étable. Après, on refesait une couche, on faisait différentes couches comme ça. On arrosait tout ceci de crème – c'est pas très light (rires) – du fromage gras râpé, le gruyère des Bauges****. On allait chercher notre fromage dans les Bauges, à Doucy. Là il faisait que du reblochon. Et après, tout ce plat, on le mettait au four. Les anciens le mettaient au four à pain, aujourd'hui au four très longtemps, très longtemps, donc ça faisait un gratin qui faisait soit, à l'époque, plat unique parce qu'il y avait le lard, le fromage, soit un accompagnement. Donc c'est un plat d'automne et d'hiver, au moment des châtaignes, au mois de novembre.***
M. : Et le gratin de choux aux châtaignes, on le faisait à quelle occasion en fait ?
R. : C'était un truc un peu festif, pour le dimanche, parce qu'il fallait que ça cuise longtemps*. Mais pas une occasion particulière. C'était un truc très… qui tenait bien au corps (rire), et qui pouvait faire un plat unique, ou ça avec une salade.* ***Mais surtout le dimanche***

parce qu'à l'époque ils allaient le faire au four. Et c'est quelque chose qui doit cuire longtemps pour bien s'imprégner.
M. : Donc ça cuit longtemps à une température pas trop forte.
(...)
M. : Mais les châtaignes, il y en avait partout dans les alentours ?
R. : Alors le truc, à cette époque, c'était que chacun avait sa recette. Et il y avait pas un truc écrit.
M. : Les châtaigniers, il y en avait partout ?
R. : Pas partout, sur le sommet de la colline là. Oui, il y en avait.

Le chou et le cochon

Les choux, on les arrachait en octobre. On creusait dans le jardin, on tournait le choux sens dessus-dessous et on l'enterrait. Et ça se conservait jusqu'au mois de février, à l'époque où ils tuaient le cochon

Les choux sont aussi beaucoup utilisés dans les préparations lors de la tuade du cochon, appelée « noces du cochon » : diots de choux, pormoniers, boudin, potée... On retrouve principalement les diots de choux dans le Cœur des Bauges. Il s'agit de saucisses à base de choux frisés ou choux de Milan cuits dans l'eau ou à la vapeur, et à base de lard de cochon, mais aussi un peu de viande maigre ou parfois autant que le lard. Dans le récit qui suit, Annie Vibert nous parle de la conservation du chou qui attend dans le potager, tête en bas, la tuade du cochon. Un lien symbolique fort semble se nouer entre ces deux créatures, le choux et le cochon.

M. : Et dans le jardin il y avait quoi ?
P. : Les légumes d'aujourd'hui.
A. : Oui mais pas les mêmes variétés.
M. : C'était quoi les variétés ?
A. : ***Le choux de Milan, parce qu'ils s'en servaient pour faire les diots de choux, enfin surtout ça.***
P. : Les choux, on les arrachait en octobre. On creusait dans le jardin, on tournait le choux sens dessus-dessous et on l'enterrait. Et ça se conservait jusqu'au mois de février, à l'époque où ils tuaient le cochon.
(Source : entretien avec Annie Vibert et Paul Bertin, le 27 avril 2016, à Sainte-Reine).

J'ai quand même fait 75 kilos de diots de choux cette année tellement qu'il a mis des choux...

Les *diots de choux,* dans le récit de Josiane Ferrand, c'est une occasion qui unit cochon et choux dans un grand partage entre voisins. Louis Nardin qui plante les choux et Josiane qui fait les diots de choux et qui en donne à tout le monde, ce sont des moments fort de la sociabilité villageoise. Dans les alpages, c'est la potée avec les choux de Louis Barret. Des personnages qui semblent incarner des grands rituels collectifs. La valeur des légumes et leur goût sont ici affirmés avec vigueur. Un pot-au-feu ne sera pas le même en ville. Les récits nous font saisir le sens fort de ces préparations traditionnelles. Dans le changement de contextes, si la tuade de cochon disparaît, une certaine continuité de cette pratique est assurée dans des contextes associatifs et de voisinage.

V. : Vous avez toujours un potager ? Vous faites toujours vos produits ?
Jo. : Oui oui, ben nous on a Louis Nardin qui fait tous les potagers, qui met des patates pour un régiment complet.
M. F. : Il court après les rats.
Jo. : Il nourrirait toute la France. Il met 200 poireaux, il met des choux, alors des choux, j'ai quand même fait 75 kilos de diots de choux cette année tellement qu'il a mis des choux. Et comme nous on a le cochon et qu'on tue les cochons, on a le lard pour faire les saucisses de choux.
G. F. : Et après t'en fais quoi ?
Jo. : Et ben au congel, et puis j'en donne à droite à gauche.

M. F. : Et ils sont très bons (rire).
Jo. : Il faut distribuer.
G. F. : Tu devrais aller les vendre sur le marché.
M. F. : Josiane elle donne, elle a bon cœur, elle a le cœur sur la main.
Jo. : Ah oui ça me viendrait pas à l'idée d'aller vendre (...) Les choux frisés, les choux de milan (pour les diots de choux), il vaut mieux qu'ils soient un peu verts.
M-F. : Mélangé, quand on fait, on y met bien tout.
Jo. : Il y a plus beaucoup de monde qui les font (les diots de choux). Mais moi tant qu'il y a Nardin, il faut maintenir. Il a 85 ans...
(Source : table-ronde à Ecole, le 2 juin 2016).

M. F. : Et à l'Arclusaz c'était Louis Barret qui faisait à manger, il faisait quoi la potée.
M. : Le jambonneau en potée, le petit salé.
Jo. : Oui le petit salé avec du choux.
(...)
V. : En fait le pot-au-feu, des plats comme ça qu'on retrouve un peu partout, est-ce que dans les Bauges on avait des trucs particuliers ?
Jo. : Oh non il se faisait bien partout pareil.
So. : Oui mais la différence c'est les légumes, avec des bons légumes, des variétés de légumes qu'on a là, qu'on trouve plus en ville. Certains navets, même des rutabagas, ça m'est arrivé d'en mettre dans le pot-au-feu. Les gens ils découvrent. ***On peut pas dire que le pot-au-feu ils le faisaient partout pareil. Ce qui fait la valeur, c'est quand même le produit.***
V. : Vous mettez quoi, vous mettez des pommes de terre, des navets...
M. F. : Des anciennes.
M-F. : Des carottes, poireaux.
Ju. : Des échalotes, des oignons.
(Source : table-ronde à Ecole, le 2 juin 2016).

À Jarsy, un groupe d'habitants fait aussi pousser des choux pour préparer les diots de choux traditionnels. Cette tradition se renouvelle aujourd'hui malgré tout, dans des contextes associatifs.

G. M. : Christiane, elle fait beaucoup de cochonnailles (rires).
C. : C'est les recettes de mon père et puis d'ici aussi parce qu'ils faisaient les saucisses.
M. : Racontez-moi, est-ce que vous faisiez les diots de choux ici ?
C. : Oui bien sûr !
G. M. : Toi tu as continué.
(...)
M. : Donc les diots de choux c'est où que vous avez appris ?
C. : Ici. Il y a un groupe à Jarsy, ils font pousser les choux, ils en ont fait une soixantaine. Et au début on les faisait ensemble, puis maintenant je les fais avec mon frère et Bernard. C'est énorme, la dernière fois il y avait 46 kilos de choux cuits et pressés. B*en il y en avait quelques uns hein (rire) ! Ils font cuire ça à la chaudière et après il faut les presser pour enlever l'eau dedans. Sortis de la chaudière, il faut les mettre dans l'eau froide puis après tu presses. Il faut que ça soit chaud au milieu parce que le chou il fermente vite. Et ensuite, on le mélange avec de la viande de porc. Moi je mets pratiquement autant de viande que de choux. Mais il y a une proportion de maigre et de gras.*
M. : Et vous avez tout ce qu'il faut pour faire ça ?
C. : Oui on va acheter la viande à Chambéry. Alors moi j'ai le poussoir, le hachoir et le mélangeur. Je me suis fait un petit labo, venez-voir.
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, le 7 juillet 2016, à Aillon-le-Jeune).

M-A. : Est-ce qu'on faisait des saucisses de choux ici ?
G. : Oui.

M-A. : Ça se faisait comment ?
G. : On faisait blanchir le chou.
M-A. : C'était un chou de quoi ?
G. : Un chou de Milan. On le fait blanchir, on hache la viande
M-A. : On mettait du gras ou du maigre ?
G. : Je mettais un peu des deux, mais il y en a qui ne faisaient qu'avec du lard.
M-A. : Et pour un chou on met combien de viande ?
G. : Je ne peux pas vous dire, il y a quelques années que je n'en ai pas fait. On en faisait encore il y a quelques années, tu te rappelles ? Oui on en faisait encore. Il y avait papa qui les mangeait et puis nous deux. Mais les jeunes n'en mangent pas, alors on n'en pas refait.
M-A. : Pour les saucisses de chou, expliquez comment on fait.
G. : Vous faites blanchir les choux, vous les hachez avec la machine vous savez qu'on tournait comme ça à la main, avec la viande. La viande à peu près moitié lard, moitié viande.
M-A. : Mais comme viande, vous preniez quoi comme morceau ?
G. : Il fallait prendre celle qui était la moins chère. On prenait celle qui était vers la gorge du porc. On prenait ça parce que c'était moins cher.
M-A. : Mais là il y a surtout du gras.
G. : Oui, mais il y avait un petit de viande, on trouvait un peu de viande, il y en a qui ne les faisaient qu'au lard. Moi je trouvais que ce n'était pas bien bon, qu'il fallait mettre un peu de chair.
M-A. : Qu'est-ce que vous mettiez en plus du chou et du lard, il y a des épices ?
G. : Oui, il faut mettre du sel et du poivre.
M-A. : C'est tout.
G. : Et puis on met aussi de la noix de muscade.
M-A. : Vous ne savez pas du tout les quantités, vous ne les avez jamais marquées ?
G. : Non. Vous savez, moi je faisais à manger, mais je faisais tout au pif. Oui, c'était tout le temps comme ça
M-A. : Ça dépend des gens, mais c'est vrai que quand on sait faire, on n'en a pas de besoin après.
G. : Moi je pèse, je mesure.
M-A. : Mais c'est peut-être pour des recettes que vous ne connaissez pas bien.
G. : C'est elle qui fait la cuisine maintenant.
(Source : entretien avec Mme Ginollin à Aillon-le-Jeune, 1995).

Le pormonier, c'est les saucisses d'herbes. C'est quand on tuait le cochon, on faisait les saucisses traditionnelles, et on faisait ce qu'on appelait les diots d'herbes quoi…

À Saint Pierre d'Albigny, les saucisses de cochon mélangé avec des « herbes », les blettes, épinards, oseille, etc., appelées les *pormoniers*, se préparent et se consomment au passage de l'alambic. Ce sont des saucisses traditionnelles que l'on consomme dans un contexte festif au mois de novembre, au repas des chasseurs. Les pormoniers sont des saucisses à base de viande de cochon, de blettes et de poireaux. On les retrouve peu dans les Bauges où les saucisses de choux sont prédominantes. En revanche, on les retrouve beaucoup dans les secteurs de Faverges, Haute-Combe, Belle Étoile, Saint Pierre d'Albigny et la Combe de Savoie.

Y. : Oh mais c'est pas que l'alambic. C'est quand on tuait le cochon, on faisait les saucisses traditionnelles, et on faisait ce qu'on appelait les diots d'herbes quoi.
V. : Oui et on mettait quelles herbes, vous savez ça ?
C. G. : Du choux, des épinards, du poireau, des herbes arômatiques.
Y. : Tout ce qui était vert (rires).
V. : Et vous faites encore des pormoniers ? Ça se fait toujours ?
L. : Oui ça se fait (…)
C. G. : C'est au mois de novembre.
(Source : table-ronde à Saint-Pierre-d'Albigny, le 4 juin 2016).

J. : Le pormonier, c'est les saucisses d'herbes. Il y a de la blette, il y a tout ce que tu veux.
F. : Il y a de tout, des poireaux.

(Source : entretien avec Jean Daviet, François Mermaz et Renée Deletraz, le 28 juin 2016, à Doussard).

C. : Les pormoniers (...) avec les blettes et les poireaux.
G. M. : J'aime mieux le diot de choux, j'aime pas trop les pormoniers.
C. : Oui mais comme je le fais, je te jure que c'est pas comme ils faisaient dans le temps. J'en avais mangé à Saint-Pierre, goûtes les pormoniers ! Ils mettaient que du gras dur, c'était acide, mais acide ! Maintenant, c'est très bon, c'est amélioré, plus de viande.
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, le 7 juillet 2016, à Aillon-le-Jeune).

Les pommes de terre
On faisait des champs entiers de pommes de terre

La pomme de terre (ou *tufel* ou *tufer* en patois) est un plat du quotidien, elle était cultivée en petite quantité dans le jardin à côté de la maison, en grande quantité dans le jardin en champs, le *chnavy*. Dans le Massif des Bauges, la bonne pomme de terre de chez soi est souvent opposée à celle du commerce. Ce tubercule fondamental a permis, entre le XVIII et le XIX siècle, d'atteindre une sécurité alimentaire en montagne : la pomme de terre semble toujours jouir d'une reconnaissance collective. Ses qualités nutritives s'associent à la facilité de conservation en cave.
Souvent, les pommes de terre sont cultivées par grands champs, que l'on aime évoquer. Sarcler, buter, ramasser. Labourer avec le cheval.
Les habitants du Massif des Bauges témoignent de nombreuses façons de la cuisiner, ces plats sont toujours d'actualité : pommes de terre *en robe des champs* ou *au barbo* (c'est-à-dire cuites à l'eau), pommes de terre fricassées, la purée de pommes de terre, le farçon, le gratin de pommes de terre, le ragoût de pommes de terre, la salade de pommes de terre, les pommes de terre en sauce sucrées, etc... On fait aussi les pommes de terre cuites deux fois, c'est-à-dire dans un premier temps à l'eau bouillante, puis écrasée pour d'autres préparations, comme un farçon ou des ravioules *(cf infra)*.

V. : On mangeait beaucoup de pommes de terre non dans le temps ?
M. C. : Oh oui des pommes de terre, je sais pas on en ramassait plus d'une tonne, 1500 kg. ***On faisait des champs entiers de pommes de terre****. Un journal de pommes de terre on faisait. Alors c'est pareil, il fallait tout y sarcler à la main ça. Sarcler, après les buter. Quoi que buter on faisait avec le cheval. On avait une charrue qui renversait la terre. Tant qu'on a labouré c'était avec des chevaux. Après, on s'est arrêtés.*
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016, à Curienne).

M-A. : Et le midi ?
S. : Le midi, c'était souvent des pommes de terre.
M-A. : Vous les mangiez en farçons ?
S. : En robe des champs, farçons, gratin... ça se mangeait bien le gratin !
(Source : entretien avec Suzanne Prisset à Arith, 1995).

M. : Et donc c'était beaucoup des patates ?
F. : Oh pommes de terre, oui oui. Des pommes de terre, on en a mangé dans notre vie. C'était le plat du jour.
J. : Tu faisais une poignée de patates. D'ailleurs, quand on faisait cuire pour les bestioles...
F. : Tu donnais aux bestioles pour manger puis ça y est.
R. : La salade de pommes de terre.
F. : En barbotant, tu mangeais avec les pâtes. Les pommes de terre, on en mangeait avec tout.
J. : Avec la salade verte.
F. : Moi tout petit, je mangeais beaucoup des pommes de terre avec du miel.
(Source : entretien avec Jean Daviet, François Mermaz et Renée Deletraz, le 28 juin 2016, à Doussard).

M. B. : Ma belle-mère faisait bien, une fricassée de pommes de terre pour commencer, quand on avait pas de salade. Elle mettait des oignons, des pommes de terre, puis elle mettait un œuf dessus brassé.
J. : Oui ma belle-mère, elle faisait ça aussi.
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

La pomme de terre, elle était cuite en robe des champs…
Avec cette expression imagée, on indiquait la cuisson des pommes de terre avec leur peau. Une variété de préparations montre le niveau de créativité que l'on pouvait exprimer avec les ingrédients simples d'un quotidien riche en ressources. Les *pommes de terre en robe des champs*, accompagnées d'une salade verte, étaient souvent consommées à l'entrée du repas. On pouvait aussi les manger avec de la confiture et du beurre, comme une tranche de pain. Les *pommes de terre en sauce*, ce sont des pommes de terre cuites avec du sucre et de l'eau. Dans le récit de Suzanne Petit-Barat, la pomme de terre cultivée chez soi est offerte aux hôtes qui viennent rechercher ici le bon goût des produits locaux. C'est presque un culte de la pomme de terre qui éloigne ces montagnards des commerces, pour célébrer la plante nourricière qui pousse dans leurs jardins.

M. : Et les pommes de terre à la confiture ?
S. : La pomme de terre elle était cuite en robe des champs, vous l'épluchiez, vous la coupiez en tranches dans votre assiette, vous la mangiez avec un peu de confiture ou un petit peu de beurre sur la pomme de terre, sur la tranche.
M. : Il faut avoir des bonnes pommes de terre dans ce cas. Les pommes de terre qu'on achète elles sont moins bonnes. *Vous vous avez jamais arrêté de faire votre jardin, vous mangez quasiment que ce qu'il y a dans le jardin alors ?*
S. : Oui tout le temps.
(Source : entretien avec Jean Chanvillard, Marie-Jeanne Chanvillard et Solange Fantin, le 17 mai 2016, à Saint-Offenge).

J. : Et bien moi je me rappelle d'un moment, au début on mangeait une salade avec des pommes de terre comme on en mange toujours maintenant. ***On faisait cuire des patates à l'eau, on mangeait ou avec de la confiture, ou avec du beurre. Tu te rappelles toi ?***
S. : Oui oui bien sûr ».
(Source : entretien avec Jean Chanvillard, Marie-Jeanne Chanvillard et Solange Fantin, le 17 mai 2016, à Saint-Offenge).

« S. : Non mais dans les jours courants.
M. : Ah au quotidien.
S. : C'était pommes de terre, salade et puis un petit morceau de beurre frais*. C'était un peu l'entrée dans les maisons.*
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, le 16 juin 2016, à La-Motte-en-Bauges).

S. : ***Ah je retrouve une recette de ma grand-mère, la sauce sucrée****. On aimait bien quand on était gamins. Maintenant, tu y mangerais pas ça. Des petites pommes de terre rissolées dans une casserole, puis après on y met du sucre et de l'eau. On se régalait. Ils appelaient ça des pommes de terre en sauce. Ma grand-mère appelait ça la sauce sucrée. C'est des pommes de terre rôties dans une casserole au beurre et dans laquelle elle saupoudrait de la farine et mettait de l'eau et un peu de sucre****.* ***Quand on était gosses, on adorait ça. Vous savez, on a surtout été nourris avec des pommes de terre en Bauges****.*
M. : Oui c'était l'aliment de base.
S. : Oui.
(…)
S. : Moi pour régaler mes hôtes, j'évitais d'aller acheter des choses toutes prêtes. Il faut des choses vraiment du terroir. Par exemple, pour les pommes de terre, j'achète jamais des pommes de terre, je trouve qu'elles sont dégoûtantes, c'est pas

bon !
M. : Vous les faites vous-même ?
S. : Oui, les pommes de terre du jardin.
M. : Et ils voyaient la différence ?
S. : Oui, même les gens du nord, c'est un pays de pommes de terre, ils me disaient qu'est-ce qu'elles sont bonnes ces pommes de terre. Même simplement cuites à l'eau, comme ça, ils se régalaient avec.
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016, à Aillon-le-Vieux).

M. : C'était surtout en gratin les légumes ?
S. : Oui, ça dépend ce qu'on faisait.
M. : C'était quoi les plats que vous faisiez souvent ?
S. : Les pommes de terre, c'est souvent en gratin, en purée, farcies.
M. : Comment vous le faisez par exemple le gratin vous ?
S. : Ah ben comme un savoyard. Je fais tout le temps revenir quelques ails dans le plat.
M-J. : Moi j'y mets des oignons.
M. : À la poêle ?
M-J. : Non dans le fait-tout.
S. : Et quand ils sont à peine colorés, vous coupez vos pommes de terre en fines lamelles. On met déjà l'ail ou les oignons, avec de la matière grasse au fond du plat, et on fait roussir sur la gazinière. Vous mettez une couche de farine, une couche de lait ou de crème, une couche de fromage, et en avant toute jusqu'au sommet. Nous on met les pommes de terre crues, il y en a qui les mettent cuites. Et puis au four.
M-J. : Moi j'y mets moitié lait, moitié eau.
(Source : entretien avec Jean Chanvillard, Marie-Jeanne Chanvillard et Solange Fantin, le 17 mai 2016, à Saint-Offenge).

Des pommes de terre, des tufels, des raviules.
Non mais la crique, c'est crue, la pomme de terre. Mais les raviules, c'est des pommes de terre cuites en robe des champs, épluchées, passées au moulin à légumes. Tu bats des œufs, du sel, du poivre, de la muscade, et t'en fais des boules et tu y passes dans la farine, la chapelure et tu y fais cuire au beurre…

Deux préparations distinctes des pommes de terre sont possibles : les pommes de terre cuites ou les pommes de terre crues. Avec les pommes de terre crues, on prépare la crique que l'on retrouve dans tout l'Arc Alpin. Avec les pommes de terre cuites on fait des *raviules* ou *ravioules*, des boulettes de purée de pommes de terre et des œufs, parfois mélangés à d'autres ingrédients, légumes, fruits, herbes ou épices : cerfeuil, ail, poireaux, pommes, raisins de Corinthe, etc… Les ravioules étaient passées dans la farine puis cuites à la poêle au beurre ou à l'huile. On les faisait parfois sucrées.

M. : Ah les croquettes de pommes de terre, ça s'appelle pas les raviules ça ?
D. : Ça s'appelle des criques.
A. : Non des raviules. C'est cuire les pommes de terre avec la peau, les éplucher…
D. : Celle-là, c'est pas la même.
M. : Parce que souvent quand on m'explique les raviules, c'est un peu comme ça, des pommes de terre rapées mises en boule dans la farine et frites.
D. : Non là c'est pas ça.
A. : Non mais la crique, c'est crue, la pomme de terre. Mais les raviules, c'est des pommes de terre cuites en robe des champs, épluchées, passées au moulin à légumes. Tu bats des œufs, du sel, du *poivre, de la muscade, et t'en fais des boules et tu y passes dans la farine, la chapelure et tu y fais cuire au beurre.*
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

M. C. : Ils faisaient des raviules.
L. : C'est de la pomme de terre avec des œufs, puis du cerfeuil, puis un petit peu de beurre aussi. On faisait cuire nos patates, on les écrasait puis après on mettait des œufs. Pendant que les pommes de terre étaient encore chaudes, on mettait les œufs, le beurre, on mélangeait tout ça, le cerfeuil bien haché. Et puis après, on faisait des petites boules, on les roulait comme ça dans la farine. Et on les passait dans une poêle au beurre, puis on le mangeait avec la salade.
M. L. : Ils faisaient ça dans les Bauges ?
M. : Oui, on m'en a parlé.
M. C. : Non mais dans les Bauges, ils faisaient pas ça avec les pommes de terre. Ils faisaient ça avec les « tufel ». C'est comme ça qu'ils appelaient les patates les baujus (rire).
(Source : entretien avec Michel Charles, Lydie Lavy, Jacqueline Lavy et Monique Lavy, le 11 mai 2016, à Gruffy).

M-L. : Les ravioules.
N. : Alors c'est quoi les ravioules.
M-L. : C'est des pommes de terre aussi, comme le farçon, mais on fait des petites boulettes et quand elles sont frites, elles sont sucrées.
M. B-C. : Puis il y en a qui mettent des herbes dedans.
M-L. : Vous faites cuire des pommes de terre en robe des champs avec la peau. Vous les épluchez, vous les passez au moulin à légumes, mais chaudes, il faut pas attendre qu'elles soient froides. Et vous mettez un œuf ou deux, trois ou quatre cuillères à soupe de farine. Il y en a beaucoup qui mettaient des herbes. Puis après vous laissez reposer, le lendemain vous faites des petites boulettes, vous les passez dans la farine, et on les faisait frire avec de l'huile ou du beurre.
(Source : table-ronde à Bellecombe-en-Bauges, le 6 juin 2016).

Sé. : Je m'interrogeais sur les ravioules, parce que Mémé en faisait, dans la série des pommes de terre sucrées il y avait les ravioules.
Ju. : Avec le reste de purée on faisait, les ravioules.
G. O. : Oui on mettait des œufs, un petit peu de sucre, un petit peu de farine, et puis après ils faisaient des petites boules et ils passaient à la friture.
M. F. : Et c'était un peu allongé.
M-C. : Comme les quenelles, dans la farine.
M. F. : Mais les ravioules, on les amenait pas trop dans les prés, on les mangeait à la maison.
A. : Moi je mettais moitié avec raisins de corinthe, moitié sans raisin de corinthe.
Sé. : C'était du sucré-salé, c'est comme le farçon, ça faisait partie des plats qu'on mangeait comme ça.
M-F. : Ma recette c'est des pommes de terre cuites, ou un restant de purée, du sel et un petit peu de farine, puis un œuf, suivant la quantité qu'on a. Et après on fait des boules, on laisse refroidir et on fait des boules, et puis on y met dans la friture.
A. : Tu les passes pas dans la farine les boules ?
M-F. : Si un petit peu dans la farine.
M. F. : Au panier dans la friture.
Ju. : Et il y en a ils mettaient des raisins de corinthe dedans.
A. : Moi je fais moitié-moitié. Ça c'est comme les bognettes à la cuillère, moi pour mamie je faisais avec des pommes dedans, et pour moi je faisais sans pommes parce que je tiens pas aux fruits moi. Donc ça se fait comme ça, ça se fait les deux. C'est à la demande.
V. : Et les ravioules on les mangeait avec la salade ?
M-F. : Oui avec la salade, puis un petit peu de viande.
(Source : table-ronde à Ecole, le 2 juin 2016).

M. : Et des fois vous en faisiez pas, je sais pas, avec de la pomme de terre ou… ?
A. V. : Dedans non.
R. : Ma grand-mère elle les faisait avec des pommes de terre, je sais pas comment ils appelaient, ils passaient ça à la poêle.

A. V. Oui, avec un restant de purée ?
R. : Oui c'était pas mauvais. À cette époque, il sucrait la purée.
F. : Des ravioules !
M. : Ah, les ravioules.
A. V. : Mais pas les ravioles de l'Isère, du Dauphiné.
M. : Oui oui, les ravioules. Et alors c'était fait à base de quoi ça ?
R. : C'était un restant de purée. Ils mettaient ça à la poêle.
A. V. : Il faisait une espèce de croquette.
F. : C'était avec du beurre.
A. V. : Ils faisaient une boule de purée. Souvent ils mettaient un peu de panure autour. Tu trempes dans l'oeuf et dans de la panure, et puis tu passes à la poêle.
R. : Ma mère je sais pas si elle en a fait.
A. V. : Si, Paul m'a dit oui.
R. : Ah oui... À cette époque, on avait pas des desserts à tous les repas. Il y avait pas de chocolat. Puis en plus c'était l'époque de la guerre.
A. G. : Moi j'ai eu mangé de la tome avec du sucre. Ben quand t'as faim (rire).
A. V. : Remarques, ça c'est drôlement bon !
F. : Quand t'as faim, tu manges bien n'importe quoi.
(Source : entretien avec Annie Vibert et Paul Bertin, le 27 avril 2016, à Sainte-Reine).

Y. : Au printemps, je m'en souviens, j'ai vu la recette de ma mère, vous connaissez pas ça, les ravioules, vous connaissez ?
M. : Oui j'en ai entendu parler. C'est comme des croquettes de pommes de terre un peu.
Y. : Oui c'est fait avec du cerfeuil. Alors la veille, je prenais la farine, des œufs, un petit peu de sel...
M. : Il y avait des proportions ?
Y. : Même pas, on faisait comme ça, à vue d'œil, mais là c'est marqué. C'est ma tante qui a marqué là-dessus. On préparait comme les boulettes de pommes de terre, c'est exactement pareil, sauf qu'on mettait du cerfeuil. On faisait cuire les pommes de terre à l'eau, à la barbotte comme on disait, on les épluchait, on faisait une purée, qu'on mélangeait avec le cerfeuil. Mais il fallait les laisser reposer la veille pour le lendemain. On les cuisait le lendemain à la poêle.
M. : Et comment vous les faisiez cuire ?
Y. : Dans une poêle, à l'huile. Mais on avait une grande poêle.
(Source : entretien avec Yvonne Pélissier et Maurice Pélissier, le 26 mai 2016, à Saint-Jorioz).

L'oseille, elle restait tout le temps, je sais qu'on mangeait des plats d'oseille beaucoup beaucoup, c'était très bon d'ailleurs...

Certaines plantes comestibles qui poussent habituellement à l'état sauvage se retrouvent domestiquées au jardin et sont utilisées en cuisine. C'est le cas du pissenlit, de l'ortie ou encore de l'oseille qui y est cultivée et que l'on retrouve dans quasiment tous les jardins du massif. L'oseille, plante domestiquée mais aussi cueillie dans la nature, est très acide. Il existe plusieurs techniques pour en supprimer l'acidité : la tremper ou la rincer dans l'eau froide après cuisson, ajouter du sucre. Elle est préparée en plat avec ou sans béchamel de crème ou de lait, à la manière des épinards, et parfois avec des œufs durs ou du pain. Mais aussi en soupe avec des pommes de terre, ou en plat avec de la polente. Domestiquer l'oseille, lui enlever son acidité, la préparer en gratin ou en soupe, apprendre aux enfants à aimer son goût acide : cette herbe semble passionner et engager les jardiniers cuisiniers. Oseilles et épinards sont souvent associés.

M. C. : Nous on avait de la rhubarbe, des oseilles dans le jardin. L'oseille c'était, elle restait tout le temps, je sais qu'on mangeait des plats d'oseille beaucoup beaucoup, c'était très bon d'ailleurs.
V. : Et on faisait un plat particulier à l'oseille ?
M. C. : Ma mère faisait ça comme les épinards, beaucoup de lait dedans, c'était bon c'était un petit peu plus aigrelet.
V. : C'est une sorte de béchamel à l'oseille.
M. C. : Oui elle faisait des plats d'oseille comme elle faisait des plats d'épinard et c'était très bon.

C'est un petit peu aigre l'oseille. Quand on la mange comme ça à la feuille, ça se sent.
V. : Oui ça passe un peu l'oseille, c'est plus la mode. On en mange moins.
M. C. : Je sais que ma mère, il y a une allée, il y avait une rangée d'oseille d'un côté, sur la longueur du jardin qui était de la maison au bassin. Ça pousse vite ça.
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016, à Curienne).

V. : Mais là l'oseille par exemple, ça se fait moins aujourd'hui.
M-L. : Oh il y en a dans tous les jardins pratiquement. Moi j'adore ça.
V. : Et on fait du gratin à l'oseille. Qu'est-ce qu'on fait avec l'oseille ?
M-L. : Comme les épinards, avec de la crème enfin comme tu veux.
J. : Mais faut mettre un sucre par contre.
M-F. : Il y en a qui la faisaient tremper à l'eau froide. La Raymonde Nicoud, elle faisait cuire son oseille et après elle la faisait tremper dans l'eau froide.
M. B-C. : Puis on mettait les œufs durs dessus.
M-L. : Oui, on mettait les œufs durs et on partageait en deux, et on garnissait le plat.
M. B-C. : On enlevait la coquille.
M-L. : En principe, quand on mangeait ça, il y avait pas de viande.
F. : Ma belle-mère, elle faisait aussi tremper. Elle faisait cuire son oseille et elle la mettait dans une passoire avec un torchon, et elle la faisait tremper toute la nuit dans l'eau pour enlever l'acidité. Je me souviens de ça. Et après, on faisait les gratins, pareil, avec les œufs durs ou des croutons aussi.
V. : Raymonde nous a parlé de ça hier, des tranches de pain comme des croutons qu'on mettait sur le gratin, ils faisaient ça aussi.
S. : Et les betteraves pareil c'était en gratin ?
F. : Comme les épinards.
M-L. : Il fallait les semer en poquet. Quand elles étaient petites comme ça, on les prenait, on mangeait pas la racine. ***Parce qu'ils mettaient des betteraves pour les bêtes dans le champ de pommes de terre, ben les feuilles on les mangeait.***
(Source : table-ronde à Bellecombe-en-Bauges, le 6 juin 2016).

M. : Et la soupe à l'oseille, vous avez fait ça ?
D. : Autrefois on en faisait, ma belle-mère elle en faisait.
M. B. : Il faut faire revenir les feuilles dans du beurre, mettre de l'eau froide dessus avec des pommes de terre. Ça fait une soupe.
A. : Moi je mets l'oseille dans un plat en même temps que le reste.
M. : Et la soupe de fânes de radis aussi, c'était quelque chose de commun ?
J. : Quand j'en ai, j'en mets dans la soupe. C'est bon ! Ça fait une soupe onctueuse, mais qu'est-ce que c'est bon !
(...)
J. : L'oseille, il y en avait dans le jardin. On allait pas en chercher dans les champs.
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

G. G. : Moi je me rappelle avoir mangé beaucoup de gratins, beaucoup de gratins de pommes de terre, de la polente. C'était leur alimentation. Saucisses, potées.
(...)
C. : L'autre jour, j'ai goûté de la polente à l'oseille (rire).
G. G. : Il paraît que c'est bon.
C. : Et ben oui. C'est surprenant.
M. : L'oseille, ça c'était quelque chose qu'on utilisait pas mal non ?
G. M. : Oui !
C. : Beaucoup oui, beaucoup d'oseille, j'ai appris à la manger ici. Parce que mes parents, ils aimaient pas trop l'oseille, il y en avait pas dans le jardin. Mais alors là, les plats d'oseille qu'on a mangé.
G. G. : Moi j'adore ça.
G. M. : J'en ai mangé hier encore !

C. : C'était la grand-mère qui triait, elle mettait son grand tablier et elle triait l'oseille.
M. : Ça se mangeait comme les épinards un peu ?
C. : Oui mais on la poche avant.
G. G. : Oui on la cuit avant.
C. : Et après bien la rincer sous l'eau froide pour enlever l'acidité.
G. M. : Oh moi je la mets cuire avec deux morceaux de sucre, t'as même pas besoin de la rincer.
G. G. : Moi je la rince pas.
C. : Moi je la rince bien, j'aime pas quand c'est trop acide.
G. M. : Ah non c'est pas acide. Après, je fais une béchamel.
C. : C'est vrai que, la tomate, je mets toujours du sucre. Les asperges, pour enlever l'amertume, je mets une pincée de sucre.
M. : Donc, vous, vous les faisiez cuire un petit peu et vous rinciez à l'eau froide pour enlever l'acidité et, vous, c'était mettre un peu de sucre ?
G. M. : Oui, je mets un peu de sel, du sucre, et ça coupe bien l'acidité.
G. G. : Moi je mets pas de sucre mais je la passe, je la cuit dans beaucoup d'eau par contre.
C. : Oui beaucoup d'eau. Il faut qu'elle monte plusieurs fois, puis après on la passe dans une bassine d'eau froide. Et l'écume s'en va. Je me mets au bassin pour faire ça.
M. : Et l'oseille on la met dans la polente alors ?
C. : On rajoute ça dans la polente, à la fin. On fait cuire la polente, puis je rajoute mon oseille.
M. : Il faut la hacher menue alors.
G. G. : Mais c'est tout haché.
C. : C'est tout haché, l'oseille, il y a pas besoin. L'épinard oui peut-être, mais l'oseille…
G. M. : Ça se défait tout de suite.
G. G. : Et moi je la fais comme la mémé par contre, je mets de la farine. Mon oseille dans mon plat avec un peu de beurre. Je mets deux cuillères de farine, je remue et je mets mon lait. Je mets beaucoup beaucoup beaucoup de lait, avec un peu de gruyère et puis voilà.
M. : Vous faites l'oseille avec un peu de lait.
G. G. : Oui du lait et un peu de farine. Je fais pas de béchamel.
M. : Et ça accompagne un plat ou c'est un plat en soi.
G. G. : C'est un plat
G. M. : Un légume qu'on mange avec la viande.
M. : On la rajoutait dans des gratins aussi ?
G. M. : Non c'est un plat comme ça, comme les épinards.
C. : Là, la mettre dans la polente, c'est une nouvelle recette (rire). La polente, elle se faisait avec des lardons, des oignons, etc…
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, le 7 juillet 2016, à Aillon-le-Jeune).

S. : Oui, et puis on mangeait beaucoup de légumes quand même, haricots verts, carottes, poireaux. Il y avait l'oseille qu'on détestait nous les gosses. Et ma belle-mère elle avait une combine qui fait que maintenant on aime mieux l'oseille. *Bon on la trie, on enlève les queues, tout ça, on la fait juste bouillir une minute, c'est vite cuit. Et il faut la mettre dans un torchon, mettre dans la passoire un torchon, verser l'oseille là-dedans et après rincer à l'eau froide. C'est meilleur. Après ça se mange comme des épinards. Mais, si on rince pas à l'eau froide, c'est immangeable. C'est acide, c'est affreux ! Et bien égoutter, il faut les faire la veille pour le lendemain, et là c'est mangeable. Mais sinon de l'oseille bouilli comme ça, même éssoré, c'est pas bon.*
M. : Et du coup, elle en mettait dans quel plat ?
S. : Elle faisait ça comme un plat d'épinards, après une béchamel et voilà.
M. : L'oseille ça poussait facilement en fait ?
S. : Ça pousse facilement oui.
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016, à Aillon-le-Vieux).

Rde. : Pareil, en gratin. Mais ma mère elle mettait du sucre parce que c'est acide l'oseille.
V. : Mais alors l'oseille c'était cultivé dans le jardin ?

Rde. : Oui.
S. : Et un gratin que d'oseille ?
Rde. : Oui que d'oseille. Et puis dessus on mettait, comme les épinards d'ailleurs, moi je fais toujours, le gratin presque cuit, je coupe des tranches de pain que je tartine de beurre et puis je mets sur mon gratin. ***Mais il faut pas le laisser brûler hein, juste que ça dore la tranche de pain avec le beurre et c'est bon avec le plat d'épinards, avec le plat d'oseille.***
S. : Et sans fromage dessus ?
Rde. : Non on mettait pas de fromage.
V. : C'est délicieux, c'est une bonne idée ça !
S. : Et il y a une béchamel ?
Rde. : Oui oui.
V. : Mais une béchamel au lait ?
Rde. : Au lait oui.
Rde. : Moi je fais plutôt avec la crème, je mets pas de beurre. Je fais toutes mes béchamels à la crème. C'est meilleur que le beurre cuit. Et puis le légume il est bien meilleur. C'est bien plus onctueux qu'avec du lait.
S. : Et l'oseille, elle est pas blanchie, elle est juste… ?
Rde. : Ah si si ! Comme l'épinard, il faut y blanchir et après hacher pour qu'elle soit en morceaux.
S. : Avec un peu de sucre ?
Rde. : Oui un peu de sucre parce que c'est acide l'oseille.
V. : Alors vous mettez une couche d'oseille, une couche de béchamel…
Rde. : Non non. L'oseille, quand elle est cuite, on l'égoutte avec une passoire, après avec un hachoir, on la hache. Je mets tout ça dans mon plat à gratin, du sel, la crème, une cuillère de farine, je brasse tout ça dans le plat et je mets au four. Pas besoin de béchamel.
V. : Et le pain ?
Rde. : Le pain c'est à la fin, quand il est presque cuit, juste pour dorer les tranches de pain.
V. : Ah et le pain vous le posez sur le gratin ?
Rde. : Sur le gratin oui, mais il faut surveiller que les tranches de pain ne brûlent pas.
V. : Et ça, c'est que avec l'oseille et les épinards ou avec d'autres légumes ?
Rde. : Non non, l'oseille et les épinards, avec la crème quoi. Et ma mère, toujours elle faisait ça.
S. : Et vous le faites encore ?
Rde. : Ah oui, oui ! J'en fais souvent.
S. : Plutôt au printemps l'oseille ?
Rde. : Non non, tout le temps.
(Source : entretien avec Raymond Berthoud et Raymonde Berthoud, le 5 juin 2016, à Bellecombe-en-Bauges).

Les jardins fleuris du Massif des Bauges. Une forme de vie.
On va dans le jardin ou dans les fleurs… mais le jardin… on y passerait notre vie

Le jardin, lieu de contact avec le vivant, les plantes et les fleurs, les couleurs et les parfums, c'est une source de bien-être. Dans le Massif des Bauges, les jardins sont très fleuris, et les habitants dès qu'il fait beau sont au travail dans leurs jardins. Lors des enquêtes de l'été 2017, dans le village de Bellecombe-en-Bauges, nous sommes attirés par un jardin dont la floraison est spectaculaire. Nous y faisons une découverte, en discutant avec son propriétaire. Sa femme, jardinière renommée à l'origine de cette véritable explosion de couleurs, vient de décéder. Il s'agit d'un ancien corti paysan, où fleurs et légumes se côtoient et se mélangent par endroits, situé juste devant la maison, avec le champ de pommes de terre et autres légumes (*le chnevet*) derrière le corps de ferme. Pour la première année, ce sont ses familiaux qui ont pris l'initiative de replanter bulbes et semer les anciennes variétés de fleurs, bien aimées par tous les villageois. Mais la combinaison de couleurs qu'elle arrivait à obtenir, dans un ordre chromatique bien étudié et très harmonieux, ne se reproduit pas si facilement. Les hommes de la maison sont très déçus, la magie chromatique du jardin étant perdue. Cet exemple concret, nous fait bien comprendre à quel point les connaissances, les capacités et les pratiques jardinières sont liées aux personnes et aux usages locaux et connectées à des esthétiques et des habitudes de comportement. Le plaisir et la beauté

sont intimement liés à une poétique du jardin, source de bien-être, de beauté et de plaisir. L'exemple de la dame chantant sur la route, bien plus qu'une anecdote drôle, c'est une source de réflexion sur les changements de comportements quotidiens. Aujourd'hui, chanter sur la route avec sa vache, passer tout son temps dans les fleurs, se sont des comportements qualifiés de fous. Vivre avec son jardin, ou avec ses animaux dans une forte relation affective, peut alors signifier résister à des changements induits par une évolution imposée de la société. Le jardin devient lieu de résistance.

M. : Et vous faites toujours votre jardin ?
G. G. : Oh bien sûr !
C. : Elle en a trois jardins.
G. G. : Comme tout le monde, on met notre nez dehors, on laisse la vaisselle, on va dans le jardin ou dans les fleurs. Moi je laisserais à balayer, mais le jardin… on y passerait notre vie. On adore le jardin ! C'est notre vie. Je pense que pour se calmer, pour être bien dans sa peau, il faut aller dans le jardin.
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, le 7 juillet 2016, à Aillon-le-Jeune).

S. : Après, les gens ils faisaient des haricots, puis des petits pois. Puis voilà, pas de chichis. Ah, du topinambour qu'on avait fait !
M-A. : Ah ouais ?
S. : Oui, ça me revient là !
M-A. : Du rutabaga aussi ? C'est quoi ça ?
S. : Oui, et c'était super bon ! La vie on peut dire qu'elle n'a jamais été bien belle. Ce qui fait qu'il y a moins de maladies, les gens ils n'étaient pas malades comme maintenant, ces microbes, tout ça, ces cancers, olala… Les gens étaient plus rudes, moi je me rappelle, les gens, les vieux, les personnes âgées, ils avaient une vache pour finir leurs jours qui menaient le long du chemin brouter. ***La vieille dame, qui est morte maintenant, elle habitait avec sa vache, elle chantait, le long de la route avec sa vache…***
Maintenant, les gens ils sont renfrognés, si vous les entendez chanter, ils vont être pris pour des fous ! Ce n'est pas vrai ? Alors, que dire ? Tout change !
(Source : entretien avec Suzanne Prisset à Arith, 1995).

Des saisons et des jardins

En été, on mangeait les légumes frais de saison…il y en avait dans les jardins. En hiver, pommes de terre et haricots secs… l'automne c'était les côtes, les patates, les cardons, les salsifis et le céleri… L'été des petits pois, des haricots, des blettes…

Dans le Massif des Bauges, l'alimentation des communautés locales suit le cycle des saisons. Bien que la modernisation des styles de vie et de l'agriculture ait créé une rupture et bouleversé les modes d'alimentation, ici les familles n'ont cessé de cultiver leur jardin et se nourrir dans la saisonnalité. Parmi les nouveaux habitants, néo-ruraux, périurbains ou autres aux parcours bien diversifiés et souvent échappant à toute typologie, beaucoup ont démarré un jardin, selon ces principes et valeurs fondamentaux de lien à la nature, alors qu'ils n'avaient jamais cultivé de jardin de leur vie[66]. Les témoignages suivent le retour cyclique des saisons. Ces récits alimentaires dessinent aussi l'ordre du jardin de saison et son paysage : l'été et l'automne des haricots verts et rames, des salades, des herbes (blettes, oseille, épinards) et des fleurs, des pommes de terre à récolter, l'hiver des jardins sous la neige avec les choux et les cardons, des caves avec les carottes et les betteraves, les haricots secs dans la soupe. Le printemps des herbes fraiches. Légumes d'hiver et légumes d'été sont les grands repères alimentaires de cette société de montagne.

A. : Ma mère elle avait pas trop le temps de faire stériliser. On mangeait les légumes frais de saison.

---

66 Voir le mémoire de Cyprien Durandard, op.cit.

(Source : entretien avec Fernand Martin et Alice Martin, le 13 juillet 2016, à Mercury).

M. : Ça suivait vraiment les saisons.
R. : Absolument ! Des haricots verts, on en mangeait pas au mois de décembre. C'était l'été. Donc voilà un exemple de plat qu'on faisait.
(Source : entretien avec Robert Millet, le 5 juillet 2016, à Lathuile).

M-A. : Et pendant les foins, ça se passait différemment, qu'est-ce qu'on mangeait ?
J. : L'été on mangeait plus de légumes, il y en avait dans les jardins : des petits pois, des haricots, des blettes.
(Source : entretien avec Jeanne Bâle et Joseph Bâle à Sainte-Reine, 1995).

E. : En été les produits du jardin
M-A. : Vous aviez quoi comme légumes dans votre jardin ?
E. : Salade, haricots, carottes
(...)
M-A. : Par rapport aux saisons, aux travaux, par rapport à l'hiver, les repas changeaient ?
E. : En été, plus de légumes. En hiver, pommes de terre et haricots secs.
M-A. : C'était moins varié l'hiver.
E. : Oui.
(Source : entretien avec Elina Blanchin à Arith, 1995).

A. : L'hiver on mangeait les légumes d'hiver, le chou, la pomme de terre, la carotte, les haricots secs ».
D. : Le chou avec des saucisses dedans, ça c'était bon, olala !
M. B. : On en fait tout le temps nous.
A. : Mais l'hiver on mangeait les légumes de saison.
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

J. : Les crudités. L'hiver si ça manque la laitue, ou avec des carottes ou des betteraves rouges.
M-J. : Les betteraves rouges, ça se mange crues. Les prisonniers, quand ils rentraient chez eux, pour les retaper un petit peu...
J. : En Allemagne.
M-J. : Et bien ils râpaient la betterave rouge, et puis assaisonée, ils mangeaient ça, c'était du bon fortifiant. C'était plus fortifiant que si elles étaient cuites.
J. : Nous on met un petit peu de maquereaux dedans.
(Source : entretien avec Jean Chanvillard, Marie-Jeanne Chanvillard et Solange Fantin, le 17 mai 2016, à Saint-Offenge).

A. : Moi je me rappelle ce qu'on mangeait, les gratins de patates, les gratins de chou, les gratins de céleri et de salsifis et tout le reste.
T. : Tous les légumes. Et le céleri avec les châtaignes dedans aussi.
A. : L'automne c'était les côtes, les patates, les cardons, les salsifis et le céleri.
M. : Les côtes c'est les blettes ?
A. : Oui.
M. : Ça, c'était souvent cuisiné en gratin alors ?
A. : Oui.
M-L. : On mange la feuille et la côte. Les deux sont bons.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016, à Entrevernes).

Les jardins en hiver, l'hiver des fêtes.
Les cardons c'était sacré, c'était ce qu'ils avaient dans leur jardin...

Le cardon est présent dans tout le Massif des Bauges en tant que plat de fête, et notamment de Noël. Il s'agit d'un plat régional, bien présent en Rhône-Alpes et à Lyon, ainsi qu'en Piémont (Italie). Une étude sur sa diffusion dans les Alpes et en Europe est à prévoir. Localement, il est considéré comme typique des Savoies et d'Italie. Dans le Massif des Bauges, les cardons étaient déracinés à la Toussaint et conservés dans la cave jusqu'à la période de Noël. C'est la période du blanchissement, technique particulière qui vise à en attendrir et en adoucir sa chair loin des rayons du soleil. D'autres techniques permettaient de blanchir les cardons au jardin, enveloppés dans du papier journal, une technique bien répandue en Europe du sud. Les cardons pouvaient aussi être conservés par stérilisation, et mis en bocaux. La préparation la plus courante est en gratin avec une béchamel, et parfois avec du fromage, des oignons, des lardons, de la moelle, ou du bouillon de viande ou de pot-au-feu. Nous retrouvons de la gnôle dans la sauce béchamel à Saint-Pierre-d'Albigny, ou encore des châtaignes pour le parfumer. Aujourd'hui, le cardon est beaucoup moins cultivé, il est devenu une fierté de famille d'arriver à produire ses propres cardons pour Noël. Rentrer les cardons à la cave pour la Toussaint, c'était déjà préparer Noël et ouvrir le cycle des fêtes de l'hiver[67].

F. : Oui, à Noël c'était la dinde, le poulet, et les cardons. ***Les cardons c'était sacré, c'était ce qu'ils avaient dans leur jardin. Puis, ils faisaient la dinde bien décorée.***
(Source : entretien avec Annie Vibert, Françoise Ferrand, Roger Bertin et Albert Gaudin, le 27 avril 2016, à Sainte-Reine).

M. : Ça c'était plutôt la cuisine du quotidien, mais encore sur la cuisine de fête ?
L. : Il y avait les cardons.
M. C. : À Noël oui.
M. : Préparés comment ?
L. : En gratin.
M. C. : En gratin, avec béchamel.
M. L. : Béchamel ou avec fromage et oignons, avec du bouillon.
(Source : entretien avec Michel Charles, Lydie Lavy, Jacqueline Lavy et Monique Lavy, le 11 mai 2016, à Gruffy).

On les rentre par là, pour Toussaint*…*

M. : Vous faisiez les cardons aussi ?
S. : Oui bien sûr.
M. : Ça, ça se mangeait plutôt à Noël non ?
S. : Oui pour Noël, on les stérilise.
M-J. : On les rentre par là pour Toussaint ».
(…)
M. : À Noël, c'était quoi le repas ?
M-J. : Il y avait des cardons, puis il y avait certainement de la salade.
S. : Des volailles.
M. : Les cardons c'était en gratin ?
M-J. : En gratin oui.
S. : C'est spécial de chez nous le cardon. Moi j'ai des amis qui venaient en vacances, et puis je leur ai fait du cardon, un gratin de cardons. Ils m'ont dit « mais c'est un plat de luxe pour nous ». Dans le midi, c'est un plat de luxe le cardon, ils le mangent uniquement pour Noël. C'était des prix formidables, c'est cher.
M-J. : Non mais ça, il y a que les Savoies et puis l'Italie aussi. Mais c'est pas connu ailleurs. En Normandie, c'est pas connu.
(Source : entretien avec Jean Chanvillard, Marie-Jeanne Chanvillard et Solange Fantin, le 17 mai 2016, à Saint-Offenge).

67 Voir, pour les festivités du cycle de l'hiver, Van Gennep et le travail de Giovanni Kezich, Carnival King of Europe, MUGCT 2009

S. : Et je voulais revenir au jardin, le jardin potager, les légumes. Est-ce qu'il y avait des... Ils nous ont beaucoup parlé de gratins dans les Bauges.
C. G. : Le gratin de cardons, au moment de Noël.
Y. : Le cardon, ça a une grosse importance sur Saint-Pierre.
V. : Et c'était Noël comme à Lyon en fait.
S. : Avec du fromage aussi peut-être ?
C. G. : Non.
Y. : La moelle.
V. : Donc on mettait de la gnôle dans la sauce ?
Y. : Voilà dans la béchamel ».
(...)
V. : Mais alors cette histoire de cardons, parce que c'était cultivé, c'était important.
Y. : Les cardons oui, c'était le plat de Noël.
S. : Ça se fait encore ?
Y. : Oui.
V. : Alors la gnôle dans le gratin, on mettait la gnôle de vigne quoi ?
C. G. : Dans la béchamel un petit peu. Vous faites cuire le cardon dans l'eau évidemment, blanchir, et puis après vous faites une béchamel, vous la parfumez avec la gnôle et vous mettez tout au four.
(Source : table-ronde à Saint-Pierre-d'Albigny, le 4 juin 2016).

Les cardons. C'était le temps des cardons l'hiver, c'était formidable !

V. : Qu'est-ce qu'il y avait comme cultures, la pomme de terre bien sûr.
M. C. : Les cardons. C'était le temps des cardons l'hiver, c'était formidable, c'était bon. On les rentrait, on avait des caves, on les enterrait, on les laissait bien blanchir, on en mangeait pas comme maintenant tout verts. Maintenant, ils les font tellement cuire qu'ils sont tendres quand même mais ils sont tout verts. Tandis que nous c'était vraiment du blanc.
V. : C'était tout un travail les cardons. On les mettait donc dans la cave ?
M. C. : Dans la cave, dans la terre, et puis ils blanchissaient tout doucement. Ils poussaient pas mais ils se blanchissaient.
V. : Et qu'est-ce qu'on faisait avec les cardons ? On faisait des plats, des gratins ?
M. C. : Le gratin oui, que le gratin. C'était la rangée de cardons, la rangée de lardons, la rangée de fromage, la rangée de cardons, on recommençait, puis la crème dessus, puis encore du fromage dessus.
(Source : entretien avec Marcel Coudurier, le 5 juin 2016, à Curienne).

C'était typiquement de Savoie ça...

S. : Il n'y avait pas les cardons à Noël ?
B. : Si les cardons, si.
M-L. : C'était typiquement de Savoie ça.
S. : Ici les cardons c'était pas plutôt en gratin ?
B. : Si.
S. : Avec du fromage ou pas ?
J. : Oui il y avait bien du fromage.
M-L. : Et des châtaignes. Ils les achetaient en grands sacs à l'automne, parce que nous il y avait pas de châtaignier, ils en mettaient...
M. B-C. : Dans les cardons.
(Source : table-ronde à Bellecombe-en-Bauges, le 6 juin 2016).

Ah ben si on a un truc savoyard, c'est le gratin de cardons

L. : Oui à la poêle, au beurre. ***Ah ben si on a un truc savoyard, c'est le gratin de cardons. Dans les Bauges, ça se faisait pas tellement, mais moi je le faisais ici. Ça le gratin***

de cardons, c'est une spécialité, on en trouve pas partout.
M. : Oui. Alors vous vous le faisiez comment le gratin de cardons ?
L. : Ah ben c'était du travail. Déjà il faut préparer les cardons parce que j'ai essayé avec des cardons sous-vide mais c'est pas ça. Donc j'achète mes cardons, je les épluche, il faut enlever les fils, les faire cuire. Et après on les met en gratin. Alors pour faire le gratin, je mets un fond de viande, et je prends de la moelle, donc je mets mes cardons avec des lardons, ma moelle, un petit peu de farine et après de la crème et puis au four.
M. : Mmmmh ! Du fromage ?
L. : Ah un peu de fromage oui, un peu de gruyère des Bauges, pas de Beaufort. Le gruyère des Bauges, il est meilleur (rires).
M. : Le Margériaz.
(Source : entretien avec Louis Grangeat, le 14 juin 2016, à La Féclaz, Les Déserts).

Oui c'est un légume de fête le cardon, de Noël, d'hiver…

S. : L'hiver il y avait du cardon. C'était plutôt Noël. Les gens les faisaient dans les jardins.
A. : Oui mais enfin c'était pas courant.
S. : Oui c'est un légume de fête le cardon, de Noël, d'hiver. Alors là on met aussi dans ces gratins des marrons.
M. : Des châtaignes ? Ah oui.
S. : Moi j'en ai fait parce qu'on aime ça.
M. : Avec des cardons ?
S. : Avec des cardons.
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, le 16 juin 2016, à La-Motte-en-Bauges).

G. : Après, qu'est-ce qu'on mangeait après ?
H. : Un légume non ?
J. : Et ben après on faisait un plat de céleris ou de cardons.
S. : Le cardon, le cardon. Et puis la fricassée.
J. : La fricassée c'était tous les morceaux qui restaient du cochon, les petites tombées, l'estomac, les…
(…)
M. : Et donc les cardons et les céleris, c'était en gratin ?
G. : Comme un gratin de pommes de terre mais c'était les cardons. On les faisait cuire la veille, on triait les cardons la veille. On mettait du beurre, du fromage, un petit peu de farine pour épaissir.
J. : Et puis on arrosait un peu avec le jus du pot-au-feu.
G. : Oui puis on y mettait au four.
S. : Le cardon, il faut que ça soit gras. Il est gourmand le cardon, il faut que ça soit… Alors dernièrement, on prenait un os à moelle chez le boucher pour mettre dans les cardons.
J. : Avant le boucher, il le donnait l'os à moelle. Maintenant il faut le payer.
G. : Après, donc la fricassée, et puis la salade.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, le 23 juin 2016, à La Thuile).

C. : Il y a une chose dont on a pas parlé, c'est les gratins de cardons. C'est vraiment spécial à notre région les cardons, avec de la moelle dessus, avec un bon bouillon, avec des petits lardons, des échalottes. On faisait colorer la farine et mouiller avec du bouillon de pot-au-feu ou bouillon de poule aussi. Cuits tout doucement les cardons, pas trop épais. Et puis du fromage dessus, et même on rajoutait de la moelle épinière.
M. : C'était surtout à Noël ce gratin ?
C. : Oui c'est la tradition parce que, passé Noël, il se conserve pas le cardon. Il blanchit juste pour Noël.

M. : Il était conservé dans la cave jusqu'à Noël ?
C. : Pas trop non, on les blanchissait sur le jardin. On mettait des sacs, on les ficelait. Ils étaient encore en terre et ça les faisait blanchir. On les laisse largement un mois comme ça jusqu'aux premières gelées. Et une fois qu'ils sont coupés, on les garde pas longtemps. Ils poussent vite, même dans une bassine. Ça se conserve pas. Il vaut mieux les faire tout frais quand on vient de les ramasser. Et les mettre en conserves. Ça pourrit vite une fois à l'ombre et dans la cave.
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, le 7 juillet 2016, à Aillon-le-Jeune).

S. : On mangeait bien aussi des cardons pour Noël, à l'automne et l'hiver.
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016, à Aillon-le-Vieux).

Rde. : À Noël, (...) il y avait les cardons.
V. : En gratin toujours ?
Rde. : Oui en gratin.
V. : Mais avec de la moelle ?
Rde. : Ah non nous on ne faisait pas avec la moelle.
R. : Le cardon, c'est un peu un plat de fête.
S. : Mais c'est à Saint-Pierre qu'ils mettaient aussi de la gnôle dans le gratin de cardons.
Rde. : Nous on n'a jamais mis ça. Non, on fait une béchamel au fromage. Et la béchamel, moi je la fais toujours avec du lait froid, jamais avec du lait chaud. Jamais il y a de grumeaux dans la béchamel.
V. : Mais donc les gratins de cardons chez vous, ça se fait comment ?
Rde. : Ben on les fait cuire à l'eau avant. Quand ils sont cuits, on les met dans un plat à gratin, une béchamel par-dessus avec du fromage, puis gratinés au four.
V. : Et c'est des cardons qu'on fait blanchir ?
Rde. : Oui. Maintenant, on en fait plus au jardin mais on en achète en bocaux nature. On en trouve maintenant dans les magasins.
V. : Vous faites plus vous ?
Rde. : Ah non, maintenant j'ai mal au dos, pour se baisser, pour tout. Avant, on en faisait bien mais... et c'est qu'on est vieux, hein (rires) !
(Source : entretien avec Raymond Berthoud et Raymonde Berthoud, le 5 juin 2016, à Bellecombe-en-Bauges).

Un jour de vogue, et bien le soir on mangeait la soupe à l'oignon...

Aux jours de fête, pour des occasions particulières, comme les jours de vogue, on faisait la soupe à l'oignon. C'est une tradition que l'on retrouve partout en France. Il est fort probable que la soupe à l'oignon soit une recette de la gastronomie nationale, fruit des liens établis avec les villes, l'école ménagère et le développement du tourisme.

R. : Il y avait, ah oui, la soupe à l'oignon ! Bien sûr, la soupe à l'oignon. Je l'ai oublié celle-là, mais c'était pour les grandes occasions.
M. : Ah, c'était pas la soupe de tous les jours, la soupe à l'oignon ?
R. : Non non. Enfin, chez nous, c'était comme ça. La soupe à l'oignon, on la faisait surtout quand on avait bien mangé à midi, qu'on avait fait la fête, que c'était par exemple un jour de vogue, et bien le soir on mangeait la soupe à l'oignon.
M. : Ou le jour de la batteuse par exemple ?
R. : Le jour de la batteuse oui. Mais, ça, ça calmait bien la faim.
M. : Donc, c'était tout simplement des oignons...
R. : Ah, les oignons, on les faisait frire hein. Il fallait les faire frire avant de les faire cuire.
M. : Dans l'huile ?
R. : Oui, ou dans ce qu'on avait. C'était souvent de la graisse de cochon, le saindoux dans la marmite. Et puis, on les faisait bien frire et puis on les mettait dans l'eau bouillante avec les accompagnements qu'on voulait.

M. : D'accord, les jours de fête.
(Source : entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet, le 21 juillet 2016, au Noyer).

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

Indiquez des informations sur son mode de transmission, sa vitalité ou sa fragilité, les personnes qui le pratiquent, l'entretiennent et le transmettent, son contexte de réalisation ou de pratique, son évolution, ses adaptations et ses emprunts, les organisations concernées, etc.

La transmission des pratiques de jardinage est un travail important qui engage chaque famille, et qui varie selon les contextes et les modes de vie. Les familles originaires du massif gardent un attachement profond au potager, et essayent de le transmettre aux enfants.
La transmission des connaissances de la nature et de l'univers des communautés, des anciens habitants aux nouveaux habitants, est à renforcer, les savoirs du potager traditionnel n'ayant pas fait l'objet d'un véritable travail de prise de conscience collective au niveau du territoire.
Cependant, des journées thématiques, des banques de graines, diverses initiatives locales menées par le Parc et des associations locales se développent depuis les années 2010 sur le territoire du massif (voir point IV.2, mesures de sauvegarde).

L'entraide et les échanges font du jardin un lieu possible de solidarité entre voisins et d'apprentissage. Ces valeurs, très ancrées dans la société traditionnelle[68] alpine, font aujourd'hui du jardin un lieu majeur de possible transmission des connaissances, capacités et pratiques de la nature, d'une mémoire génétique et écologique, esthétique, mais aussi d'une mémoire du goût.

Plusieurs cas répertoriés tout au long de l'enquête nous ont permis d'identifier des jardins partagés entre membres d'une même famille, ou d'un réseau de parenté, ou entre amis et voisins (Michelle Collombo à La-Compôte-en-Bauges). Ces nouvelles modalités de gestion des jardins potagers, dans une société fortement urbanisée sont à valoriser et à favoriser. Ce sont des signes forts d'un besoin fondamental de lien à la nature et à ses ressources. Certaines personnes d'origine baujue, n'ayant plus de maison dans le massif, ont gardé un petit potager pour pouvoir continuer à cultiver la terre des ancêtres et manger les bons produits de la montagne. Les jardins sont aussi le lieu de transmission d'une dimension affective liée à l'alimentation locale et familiale. Une conscience générale de la nécessité du travail au jardin pour éduquer les enfants, semble s'exprimer et se généraliser.

Dans l'évolution des modes de vie, la culture jardinière du Massif des Bauges, avec toutes ses variantes locales à mettre en lumière et en valeur, nous semble être l'expression d'une résistance des pratiques et d'une étonnante continuité et renouvellement de formes et de valeurs, entre nature et culture.

S. : Moi j'ai été comme tout le monde à l'école primaire, mais tout jeunes on travaillait dans les champs. Je pensais ça un de ces soirs, nos petits-enfants ils font rien du tout. Mais moi je sais que je suivais toujours mon père et je l'aidais à désherber. ***Toute petite, j'avais ma petite pioche et j'allais passer ma journée avec lui à casser des mottes de terre, à trier les racines. Ça m'est resté, j'aime beaucoup la terre.***
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016, à Aillon-le-Vieux).

A. : Celui qui veut, il y a de la très bonne terre, tout pousse.
J. : Oui puis en glanant des idées par ci, par là.

---

68 Jullien François, « Jared Diamond. *Le Monde jusqu'à hier. Ce que nous apprennent les sociétés traditionnelles* », *Afrique contemporaine*, 2014/2 (n° 250), p. 141-144. DOI: 10.3917/afco.250.0141. URL : https://www.cairn.info/revue-afrique-contemporaine-2014-2-page-141.htm

A. : Il y a un savoir-faire quand même qu'on peut transmettre, parce qu'il y a tout un tas de combines, le jardin ça se fait pas comme ça.
M. : Vous c'est vos parents qui vous ont appris ? Et la belle famille ?
A. : On a vu, on a vu faire. Il y a rien de mieux que l'exemple.
M. : Et puis le faire aussi, quand on commence à faire.
D. : Le faire c'est passionnant, je dirais. On observe, il faut être observatrice. Moi il y a pas longtemps que je le fais, mais je dis il faut avoir l'œil. Tous les matins je passe comme ça, je reviens, et je dis « il y a ça, il y a ça, il y a ça ».
A. : Puis c'est l'école de la patience. Mais il y a beaucoup de satisfaction au bout.
M. : Moi j'ai commencé cette année pour la première fois. Bon l'année dernière, j'avais fait des tomates mais là j'ai fait plus de choses.
D. : C'est bien.
A. : Non mais il y a des dates, il y a des repères qu'il faut avoir.
D. : Après là, il faut ouvrir un carnet puis marquer.
M. : En fait je le fais avec quelqu'un d'autre qui elle en fait depuis peut-être dix ans, donc elle me dit, elle m'apprend. C'est un jardin partagé.
A. : Voilà parce qu'on va pas semer certaines choses avant telle époque, etc… Il y a des dates.
M. : Mais là sur internet il y a tout maintenant.
D. : Là il y a tout.
(Source : entretien avec Denise Clerc, Madeleine Bagand, Armande Mugnier et Juliette Petellat, le 30 juin 2016, à Saint-Ours).

III. HISTORIQUE

1. Repères historiques

Indiquez au moyen de sources (références bibliographiques, discographiques, audiovisuelles, archivistiques, etc.) quel est l'historique de la pratique ou de l'élément, puis vous l'insérerez dans son contexte.

Une histoire des connaissances et pratiques de jardinage dans le Massif des Bauges reste à écrire. Des ouvrages sur l'histoire du massif, et en particulier Le livre *Les Bauges, entre Lacs et Isère*, fruit d'un partenariat entre la Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie et le Parc Naturel Régional du Massif des Bauges, apportent des connaissances et des éclairages précieux. À signaler en particulier les chapitres « Cinquante ans d'agriculture dans les Bauges (267-278) » et « Les Bauges en 1561 », par Andrée Palluel Guillard (pp. 47-57).

Voici comment J.P. Guérin décrit la situation des Bauges au XVIII et XIX siècle, une période de fort changement et d'essor démographique dans les Bauges, comme dans l'Arc alpin en générale.

Aux XVIIe et XVIIIe siècles, le cœur du Massif des Bauges est très peuplé : environ 7000 à 8000 habitants. Il y a 20 ans, les Bauges comptaient 3300 habitants, aujourd'hui elles en comptent 5000. Le cœur du massif est isolé. Les cols (Leschaux, Plainpalais, Col des Prés, Col du Frêne) et le défilé de Bange ne donnent pas sur les villes. Non seulement il est difficile d'entrer dans les Bauges, mais en plus on ne tombe pas directement sur les villes (Aix-les-Bains, Chambéry, Annecy) mais sur des villages (Cusy, La Ravoire, Saint-Jorioz, Saint-Pierre-d'Albigny). La population est dans une situation d'isolat qui fait que les échanges avec l'extérieur se font toujours dans un sens : de l'intérieur vers l'extérieur, et non l'inverse. Cette situation dure très longtemps, jusqu'en 1950, même plus tard. Les baujus sont à cette période dans une situation de survie. La mappe sarde de 1727-28, premier cadastre européen, le montre bien car tous les prés sont en culture. La cuisson des aliments en général demande beaucoup de bois. Les villages atteignent parfois 800 habitants, et il faut faire à manger tous les jours. La consommation de bois est donc importante, si bien que les bois sont très

pelés. Les prés sont des champs. Les animaux sont dans les bois. Les vaches et les chèvres sont basses et petites.

Les habitants des Bauges cultivent les blés, un mélange de variétés de céréales (orge, froment…) qui sert à faire du pain, lequel est mangé dans la soupe. Cette association pain-soupe constitue la base de l'alimentation paysanne typique. La soupe se fait dans une grande marmite : l'*âtre* ou le *bronzin*. On y met des céréales, du pain, des pissenlits, tout ce qu'on peut trouver, et surtout, on y fait cuire toutes sortes de légumes mais essentiellement des raves. On dit que les savoyards étaient des mangeurs de raves car la pomme de terre arrive plus tard. En effet, jusqu'à une date relativement récente il y avait peu de légumes dans les jardins : des carottes, des poireaux, des navets, de la salade, des choux, etc… Les haricots verts et secs sont cultivés en champs. Il n'y avait pas de marchand de graines dans les Bauges jusqu'à ce que le quincailler de Lescheraines et Carrefour proposent en vente des sachets de graines. Des vendeurs de graines passaient mais il n'y avait pas de grainetiers.

Les habitants des Bauges mangent aussi parfois des œufs et de la viande. On mange beaucoup de chèvre, notamment de la chèvre salée. Il y a peu de porcs car le porc nécessite beaucoup d'aliments pour grossir vite. Parfois, on mange de la vache. S'il y en a une qui est malade ou qui a été accidentée, on se la partage et on la mange. La chasse est aussi source de viande de gibier pour l'alimentation. La population n'est pas végétarienne, mais en même temps l'alimentation de base est faite de céréales trempées dans de la soupe.

Dès la fin du XVIIIe - début du XIXe, la pomme de terre fait son apparition. Elle pose néanmoins problème car elle est longue à cuire. Tant qu'il n'y a pas de fourneaux, la pomme de terre ne joue pas un rôle alimentaire aussi important que par la suite. C'est un additif pour la soupe. Autrement, ils la font cuire dans la cendre. Les gamins en rentrant de l'école les rangent dans la cendre.

Il n'y a pas réellement une cuisine de la pomme de terre jusqu'à l'arrivée du fourneau dès 1850 qui vient chambouler la cuisine paysanne. Jusqu'à la guerre de 14-18, certains encore n'ont pas de fourneaux. Au début, il y a le fourneau en trèfle avec trois trous, puis le fourneau avec quatre trous, le fourneau dans lequel on met la marmite, etc… C'est une transition dans la façon de faire. Entre le temps où les fourneaux sont arrivés et environ la guerre de 14-18, c'est l'installation d'une cuisine « moderne ». On ne fait plus la soupe de la même manière. Progressivement celle-ci devient banale, plus classique : poireaux, pommes de terre.

L'arrivée du fourneau dans les foyers propulse la pomme de terre au premier rang des matières premières consommées pour l'alimentation. Il existe différentes manières de faire la pomme de terre : les gratins tels que les font les baujus, sans crème et avec du beurre, les pommes de terre cuites à l'eau avec du lait bourru (car presque tout le monde avait des vaches), les pommes de terre sautées, les pommes de terre cuites deux fois, etc… Pour cette dernière façon de faire, les pommes de terre sont cuites dans un premier temps *« au barbo » ou « à la barbotte »*, c'est-à-dire à l'eau bouillante, puis on les épluche et on les écrase. Dans un second temps, on en fait autre chose, comme un farçon ou des ravioules, boulettes de purée de pommes de terre frites à la poêle. On pouvait mettre dans ces ravioules de l'ail, des poireaux, etc… On les passait au beurre pour donner du goût.

(Source : entretien avec Jean-Paul Guérin, le 18 mars 2016, à Arith).

Ces récits historiques nous parlent d'une montagne, le cœur du massif, relativement isolé, de la soupe comme plat du quotidien, des grands changements et des évolutions techniques.
Voici comment Jérôme Daviet, en charge de l'inventaire du patrimoine bâti des Bauges, nous raconte les jardins du Moyen-Âge en Bauges. Il y apparaît une cave à légumes, une cave pour les vins et une pour les fromages : trois piliers de l'alimentation ancienne. Le jardin est, comme le corti de nos récits, au plus près des maisons, souvent il est clos pour le protéger des incursions des animaux et du froid.

Certaines maisons bourgeoises disposent de caves différentes pour le vin, le fromage et les légumes. La cave des légumes est toujours la moins soignée, celles des fromages et des vins plus élaborées, signe d'une hiérarchie dans les productions entre le jardin pour l'alimentation domestique, le fromage pouvant se vendre et le vin signe d'aisance et symbole plus ou moins conscient de la civilisation. C'est par ailleurs, une boisson courante, recherchée, produite partout où c'est possible par des populations de crève misère. (Ex : ancienne maison Chambaz à Chevaline)
Au chef-lieu du Châtelard ou dans le hameau de Glaise à Faverges, plusieurs **jardins clos** occupent en fait l'emprise d'anciennes maisons. Il y a, à travers ce fait, un souci de protection des cultures (les murs protègent des vents, des gelées, des intrusions d'animaux indésirables…) mais aussi quelque chose d'intimement lié entre le potager et le lieu de vie des hommes. Le jardin est au plus près de nous. Il n'est bien sur pas dans le saltus (la zone sauvage), mais il n'est pas non plus dans l'ager (la zone des cultures), mais plutôt dans le chosal (la zone domestique) pour utiliser les termes du Moyen-Âge.

Dans l'extrait de témoignage de Raymond et Raymonde Berthoud à Broissieux, Bellecombe-en-Bauges, qui suit, nous pouvons lire toute l'évolution du XXe siècle en Bauges. Des ruptures : le départ à l'usine de Raymond et le retour à la terre, l'école ménagère, le départ de Raymonde en ville et le retour au pays. Des changements et des améliorations, avec la mécanisation de l'agriculture. Une alimentation en autoproduction, entre potager et poulailler, et pour finir une soupe, comme base de l'alimentation paysanne.

Au fil de cette histoire, le potager apparaît comme lieu de continuité, pour ces familles qui, au fil des changements et des départs, ont réussi à rester dans les vieilles fermes, en gardant les anciens espaces de travail : corti et cave, poulailler et champ. Lors de notre entretien, l'ancien couple nous fait faire le tour du corti, le petit jardin en face de la cuisine. C'est là que Raymonde passe une partie de son temps, assise à l'entrée du corti ou devant la maison. C'est là qu'elle a grandi et appris les arts du jardinage dans les Bauges, au fil de saisons.

Rde. *: Moi je suis de 36. Je vais avoir 80 ans cette année, le 11 novembre (rires).*
V. *: C'est beau, une longue vie. Donc vous étiez plusieurs enfants dans la maison ?*
Rde. *: Oui, on était trois, puis il y en a un qui est décédé. On était quatre en tout.*
V. *: Et c'était une famille d'ici, du village ?*
Rde. *: Oui, moi je suis née ici là, dans la maison.*
V. *: Et la famille, c'est laquelle ?*
Rde. *: Blanchon.*
V. *: Et lui ?*
R. *: Non, moi je viens de Doucy. Vous connaissez ?*
V. *: Doucy, bien sûr que je connais. C'est beau, c'est un beau village !*
R. *: Oui, le premier village en bas.*
V. *: D'accord, donc vous êtes un étranger. Je rigole !*
R. *: Je suis là depuis…*
Rde. *: Il y aura 56 ans au mois d'octobre qu'on est mariés, donc 53 ans…*
R. *: Qu'on est là. Nous, on s'est mariés en 60.*
V. *: Et vous avez toujours habité là ? Donc c'est monsieur qui est venu habiter là.*
Rde. *: Oui oui.*
R. *: Oui je suis venu habiter là en 1955.*
Rde. *: On est restés quatre ans à Doucy quand on s'est mariés.*
V. *: Ah oui, donc d'abord c'est quand même madame qui est partie vivre chez monsieur.*
R. *: Oui puis après on est venus là.*
Rde. : Oui parce que Raymond, il travaillait à l'usine et il s'y plaisait pas, alors mes frères faisaient l'exploitation.
R*. : On faisait des portes planes. Moi j'ai travaillé à 22 ans.* ***Puis, après, quand je suis venu***

là, j'ai fait le maçon avec son frère pendant un an et demi, deux ans. Après, il fallait s'occuper des bêtes, il fallait tout faire. Alors j'ai laissé tomber la maçonnerie puis je suis resté avec les bêtes.
V. : Vous avez fait votre choix. Et là, vous étiez beaucoup plus content qu'à l'usine.
Rde. : Ah oui (rire) !
R. : L'usine, ça me plaisait pas. Toujours faire la même chose.
V. : Je pense que pour les montagnards, c'est difficile de s'adapter.
R. : J'aimais mieux m'occuper des bêtes.
V. *: Ah oui, c'est plus vivant.*
R. *: C'est plus varié. On faisait pas toujours la même chose. Ça allait pas tout seul non plus.*
V. *: Et vous faisiez ça ensemble, tous les deux.*
Rde. *: Ah ben oui.*
R. *: Son père, sa mère et un oncle encore.*
Rde. *: Et puis, il y avait trois enfants, on était huit à la maison. Mon père, ma mère et mon oncle, ils sont tous décédés à la maison.*
V. *: Et donc, quand vous êtes arrivé ici, c'était quelle vie ? Comment vous viviez ? Il y avait donc beaucoup de travaux ? Vous aviez pas du blé ?*
R. *: Si, au début. Et on avait une vingtaine de vaches, 18, 19. Il y avait assez de travail.*
V. *: Alors, ça, j'imagine.*
R. : Après, ça s'est modernisé, on a acheté des machines, ça allait mieux.
V. *: Donc, là, on doit essayer de comprendre quels étaient, au fil des saisons, les plats, la cuisine que vous faisiez à l'époque. Parce que ça a un peu changé je pense, non ?*
Rde. : Oui, ça a beaucoup changé parce que, moi, quand j'étais jeune, on vivait avec ce qu'on récoltait, le jardin, tout. On n'achetait pas grande chose. Puis, on avait des poules, des canards, des lapins.
R. *: Puis, Raymonde, elle était à l'école ménagère. Elle a appris la cuisine pendant trois ans.*
V. *: C'était à Chambéry ?*
Rde. *: Oui, au château Costa de Beauregard, à La Ravoire. C'est un lycée professionnel je crois maintenant.*
Rde. : On mangeait beaucoup de la soupe au gruau*, c'est ce qu'ils appellent l'orge perlé. Moi j'aimais pas ça. Il fallait mener au moulin, là il y avait un moulin. On menait le blé pour la farine, et là ils faisaient le gruau, ils enlevaient juste la peau de l'orge.*
(Raymond et Raymonde Berthoud, Broissieux, Bellecombe-en-Bauges Dimanche 5 juin 2016)

2. Les récits liés à la pratique et à la tradition

Indiquez de quelle manière la communauté se représente l'histoire de la pratique ou de l'élément.

Le jardin, dans la partie description de l'élément, se révèle à travers les témoignages et les journées d'observation de terrain comme un lieu de savoirs et de transmission d'une puissante culture jardinière. Les diverses communautés du massif expriment leur vision du jardin à travers, notamment :

1. Des manières de faire, des connaissances et des pratiques,
2. Des échanges sociaux (voir les entretiens collectifs/individuels enregistrés).
3. Des terminologies et des lexiques, des recettes, des termes en patois.
4. Des traditions orales formalisées : proverbes, chants, contes et comptines, légendes, mémoires historiques…

Une recherche sur les traditions orales formalisée est à prévoir. Nous avons commencé à collecter des proverbes comme :

Quand on voit la neige au Granier, l'on commence pas le potager… Saint Blase.
On sème quand le coucou chante…

Ce qui est important, c'est retrouver les mêmes graines…

Au fil des enquêtes, des récits racontent le jardin comme ressource précieuse qui permet aux campagnes de survivre et de venir en aide aux urbains affamés pendant la guerre. Ce sont des images d'une mémoire du XXe siècle partagée par les peuples d'Europe. Le jardin est alors la survie, transformé en lieu de gratitude envers certains légumes, comme la pomme de terre de Saint-Jean-d'Arvey ou les 300 rames de haricots qui ont sauvé la famille de Geneviève Roux-Crémillieux de la faim. La montagne devient le refuge pour des citadins, chambériens ou parisiens fuyant la misère.

Un récit d'un jardin nourricier de Saint-Jean-d'Arvey, des familles sauvées par les campagnes, pendant la guerre :

M. : Mais ici ils étaient assez riches en nourriture ?
*G. : On est pas morts de faim. À Chambéry, il y a eu des gens, beaucoup de gens qui sont morts de faim. Ils montaient chercher des pommes de terre**. Je le revois, on se perchait dans les arbres pour voir les gens qui montaient en cohorte**, soit à vélo, soit à pied, soit une remorque tirée par un chien, avec des enfants, avec les sacs à provisions, etc… **Et ils montaient Thoiry, Les Déserts, Saint-Jean-d'Arvey pour trouver des pommes de terre**. Et il y en a plusieurs qui m'ont dit « À Saint-Jean-d'Arvey, On nous a jamais refusé de pommes de terre », parce qu'il y en a qui voulaient pas en vendre**. Si on était paysans un peu plus riches, on pouvait échanger, par exemple un peu de beurre contre un pneu de bicyclette. On faisait des échanges.** Et quand il fallait à tout prix donner des œufs aux allemands pendant la guerre, quelqu'un se chargeait de ramasser les œufs dans toutes les maisons. Et nous qui n'étions pas paysans, qui n'avions pas de terres mais quand même un poulailler pour survivre – on était sept à la maison – ils passaient chercher les œufs et ma mère faisait de la résistance. Elle disait : « Vous aurez pas un seul œuf pour les allemands parce que, nous, on en a déjà juste pour nous ». Elle a jamais été inquiétée.*
M. L. : Moi je sais que, de Paris, je suis venue à Lovettaz à l'école parce que là-bas à Paris on avait pas à manger.
G. : Pour faire une bouche de moins à nourrir.
M. : Dans les villes, il y avait pas beaucoup à manger en fait.
G. : Ah non. Je vous dis, à Chambéry, des gens sont morts de faim, mais pas nous. Parce que mes parents louaient des terres et ma mère faisait trois jardins. Et donc on faisait beaucoup de haricots. Je crois qu'on avait fait 70 rames de haricots. Parce que ma mère écrivait à mon oncle qui était parti à la guerre. Elle lui dit dans la lettre : « On a planté 300 rames de haricots ». J'ai trouvé une autre famille qui en plantait beaucoup plus. C'était l'aliment de base. On les faisait sécher, on les triait par couleur, par variété et puis on les mangeait. On les mettait dans des bocaux, on les conservait. Ça faisait de la nourriture pour sept personnes.
M. : On faisait plein de choses alors avec les haricots ?
G. : On faisait des plats, on en mettait dans la soupe, en salade ou…
A. : Avec du lard. Ah non, vous, vous aviez pas de lard.
G. : Si on en achetait. Pendant la guerre, on avait un cochon pour survivre.
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, le 13 juillet 2016, à Saint-Jean-d'Arvey).

Dans le récit biographique de Rober Millet de Lathuile, le jardin est le lieu d'échange avec les premiers touristes, les riches familles lyonnaises de la soie ou parisiennes. Le jardin est ici une ressource fondamentale dans la réussite du projet familial. Il reste aujourd'hui un lieu d'affection et de confiance, pour la jeunesse qui revient vers la terre.

R. : Autrefois, on naissait sur place. Et mes parents s'étaient installés là en 1938. Mon père avait une ferme ici avec ses parents. (…) Et donc ma maman avait sa maman, donc ma grand-mère, qui (…) était partie à Paris où elle était cuisinière – ça m'a marqué ce terme – en maison bourgeoise. Et son mari était cocher et maître d'hôtel, il conduisait les enfants à l'école avec les

chevaux et il faisait le maître d'hôtel le soir. Alors ils ont travaillé quelques années à Paris. Ils ont gagné un peu d'argent et ils sont venus acheter une ferme dans le coin. (...) Cette période parisienne lui avait appris des tas de choses, la cuisine, tout ça, donc elle a continué un petit peu là-dedans, parallèlement à leur ferme. C'est-à-dire qu'elle s'est occupée de la cantine d'abord, et puis après elle allait faire des mariages chez les gens. Et ma mère suivait dans tous ces trucs là.
M. : Oui donc elle apprenait aussi.
R. : Oui, sur le terrain. Et (...)c'était l'époque où beaucoup de, on appelait ça les soyeux lyonnais, avaient des belles villas au bord du lac, venaient en vacances et avaient des gros moyens. C'était des grandes familles. Et donc ma grand-mère avait commencé à faire des petits trucs à emporter comme ça, des tartes, des poulets. Les gens passaient chez elle le matin et lui disaient : « Henriette, à midi, on vient chercher un poulet puis des haricots verts ». Alors, nous, elle nous disait : « Allez vite chercher des haricots verts » (rires). Donc voilà, j'ai baigné un peu là-dedans mais j'étais pas du tout motivé. Et puis ma maman s'est mariée et est venue habiter ici avec mon papa. (...) Ils se sont installés ici et (...) ma maman a commencé à faire des petits casse-croûtes, des petits trucs. (...) C'était le départ de la carrière de Bredannaz qui employait beaucoup d'ouvriers.
M. : Qui du coup devaient se nourrir.
R. : Voilà, c'était des italiens. Il y en avait une centaine. Après, sont arrivés les congés payés, donc les gens commençaient à venir en vacances. Donc ils ont décidé de faire une petite pension de famille. ***J'ai encore des souvenirs où les clients participaient à filer les haricots, à faire les petits travaux, c'était la famille un peu (rires).***
M. : C'était convivial. (...) Mais alors quand même, au départ, quand ils ont commencé à faire de la restauration, est-ce qu'ils avaient leur jardin, leurs propres produits ?
*R. : Alors c'était uniquement des produits qu'ils prenaient de chez eux. Le jardin, les poules, le cochon, etc... C'était uniquement ça, puis après au fur et à mesure, ça a évolué****. Moi je me souviens quand j'étais jeune, c'était la corvée d'aller chercher les haricots. Et donc comme je vous disais, il y avait une grande convivialité. Les parisiens qui venaient en vacances se régalaient à aller chercher des patates, faire des trucs comme ça.*** *J'ai, mais j'ai pas eu le temps de trop chercher, des photos des pensionnaires quand ils venaient faire les foins avec mon papa, qu'ils montaient sur la charrette. Et puis les gens à l'époque venaient une fois par an, leurs vacances, et puis c'était fini jusqu'à l'année suivante. (...)* ***Donc au départ ce sont les produits locaux qui étaient utilisés : le jardin, les animaux, les lapins, les poules.***
M. : Les arbres fruitiers.
R. : Les arbres fruitiers. La période des cerises où on allait cueillir les cerises avec les gens, les confitures maison, choses que j'ai essayé de faire perdurer par la suite et que les gens appréciaient beaucoup. Entre autres, on faisait toutes nos confitures maison, en achetant les fruits bien sûr et en privilégiant les producteurs locaux
(...)
M. : Et donc vos parents ils ont continué le jardin ?
R. : Oui jusque dans les années 1970. Et moi après, je continue encore maintenant, j'ai un jardin où je fais toutes les herbes aromatiques, les salades, les petits trucs. Mais c'est pareil je trouve que la jeunesse actuelle fait un retour vers ce genre de choses. Dans les magasins, ils font plus attention.
(Source : entretien avec Robert Millet, le 5 juillet 2016, à Lathuile).

Dans ce récit, le *potager de la Julienne* est le lieu de transmission de variétés anciennes de haricots, véritable lieu d'une mémoire génétique du pays. La dimension du patois est aussi évoquée.

M. F. : ***Oui on se parlait forcément patois en cuisinant, les dames, la maman et la fille se parlaient patois en cuisinant.***
V. : Vous faites encore le potager, vous avez des jardins ?
M. F. : Tu fais bien d'en parler du potager de Julienne, parce qu'elle a gardé des semences de haricots grimpants qu'on ne trouve plus nulle part, et elle va vous expliquer aussi comment elle fait pour garder les semences.

Ju. : Ah ben je l'ai depuis ma grand-mère, elle est morte en 54, à 80 ans, alors vous voyez un peu... Renouvelées toutes les années.
M. F. : Alors cites un peu des noms de haricots.
Ju. : Il y a les saint-sacrement, et puis il y en a je sais plus le nom, c'était Mme Cugnet qui nous les avait donné.
M. F. : Alors elle m'expliquait que pour récupérer les graines, sur les rames grimpantes, il faut pas ramasser ceux du bas, les laisser jaunir...
Ju. : Le haricot rame, il faut le mettre à la bonne lune. Si vous le mettez en lune descendante, ça grimpe pas, ça file. Le haricot il est blanc et ça fait comme un espèce de cœur rouge.
M-F. : C'était pour cacher les objets du culte, ils ont mis ça dans les haricots pour par qu'on leur vole, et quand ils ont ressorti les haricots, il y a eu l'emprunte religieuse. C'était pendant la révolution où je sais pas quoi.
A. : Pendant la séparation de l'église et de l'Etat.
M-F. : C'est la Renée Caret qui m'avait expliqué ça. C'était je sais pas, un calice, je sais pas ce que c'était, et ça a déteint sur les haricots.
Ju. : On les laisse sécher puis après on récupère les graines l'année d'après.
M-F. : Les dernières, sur le bas du piquet, en bas.
V. : Et Julienne, ces haricots, on les utilisait dans...
Ju. : Ben on les met dans la soupe, on les fait cuire, on fait ce qu'on veut quoi...
(Source : table-ronde à Ecole, le 2 juin 2016).

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

1. Viabilité de l'élément

Indiquez les menaces éventuelles pesant sur la pratique et la transmission de l'élément.

Les savoirs du jardin potager traditionnel du Massif des Bauges sont bien vivants dans la mémoire et les pratiques des habitants, souvent retraités, pouvant se consacrer au jardin, mais il existe un fort risque de perte de transmission des savoirs aux générations plus jeunes, occupés en ville et avec une moindre disponibilité de temps pour se consacrer au jardinage. Il existe, au vu du paysage normatif qui ne favorise pas l'autoproduction de semences locales, et des habitudes d'achat généralisé de semences, un danger de perte de certaines variétés et de pratiques qui constituent un véritable patrimoine de connaissances et savoirs locaux, indispensable à la souveraineté alimentaire.
Les potagers traditionnels sont le résultat d'une accumulation d'expériences liées aux territoires et à leurs ressources. D'autres modèles et expériences de jardinage risquent de ne pas rentrer en contact et en dialogue avec cet univers de *connaissances de la nature* connectées à une histoire locale et à des expériences collectives irremplaçables.

Il existe, avec le développement touristique et l'achat des vieilles maisons de ferme par les citadins, un risque de banalisation des jardins, par la pénétration progressive des modèles urbains de jardinage, venant s'incruster dans un paysage agropastoral à la mémoire longue, dont la tenue n'est pas assurée.

Des mesures de sensibilisation sont à prévoir et des journées de transmission des savoirs du potager traditionnel, en dialogue avec d'autres expériences de jardinage (voir le point IV.2), doivent être envisagées, dans un pays très favorable, par sa richesse écologique et la variété climatique et paysagère de ses villages, aux pratiques de jardinage. Voir à cet égard les 6 dimensions du jardin indiquées au point **I.5, description de l'élément**.

Dans le cadre du projet AlpFoodway, des mesures pourraient être discutées à l'échelle alpine. En Vallée d'Aoste, le *musée de l'alimentation traditionnelle*, Maison Bruil d'Introd, pourrait être un intéressant partenaire d'un plan de sauvegarde du patrimoine/jardin potager traditionnel.

Voici une identification des principales menaces à la transmission de la pratique :

- La perte de connaissances et de mémoire des anciennes variétés potagères.
- La perte de capacités dans la maitrise des savoirs, techniques et pratiques du jardinage traditionnel/local.
- La méconnaissance par les élus, les chercheurs et les responsables du développement territorial de la fonction/valeur sociale et culturelle de cette pratique et de sa valeur au titre paysager/ historique.
- La méconnaissance de ce qui se réalise par ailleurs, en France et dans le monde, dans ce domaine.

2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Indiquez ici les modes et actions de valorisation, les modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international). Des inventaires ont-ils déjà été réalisés ? De quel type de documentation disposez-vous ? Disposez-vous d'une bibliographie ? Quelles sont les mesures de sauvegarde qui ont été prises, le cas échéant ?

La documentation réunie consiste en des témoignages oraux enregistrés, photographies et textes d'analyse. Un nouveau projet de documentation audiovisuelle est prévu en 2018, dans le cadre du projet européen AlpFoodway. Ce projet sera mis en place au sein d'un groupe de travail thématique avec l'implication des communautés et des jardiniers identifiés dans diverses communes du massif.
Aucun inventaire n'a été réalisé jusqu'à présent.
Des initiatives de sensibilisation au jardin et aux arts du jardinage sont organisées par le milieu associatif, autour d'une « utopie jardinière », comme analysé dans le mémoire « le jardin comme médiateur du développement du territoire » par Cyprien Durandard.
Des journées à thème, des Troc'Nature sont organisées par des associations naturalistes, comme Cyclamen 74, Rive-Ouest Environnement, et par les propriétaires de jardins (Jardin du Grand Précieux au Châtelard, Château des Allues à Saint-Pierre-d'Albigny). L'association Cyclamen organise, depuis plusieurs années, la journée Troc-Nature, journée de rencontre et d'échange entre jardiniers. Dans ce contexte, une initiative importante à faveur d'une reconquête de l'autonomie jardinière par l'auto-production de semences est organisée par le collectif citoyen *Les Incroyables Comestibles*, qui vise à favoriser la « sociabilité locale et l'autonomie semencière », mais aussi par des associations comme BioBauges.
Le magasin Croc'Bauges, à Lescheraines, et la Médiathèque de Faverges ont mis en place un système de banque de graines, en libre service ; sont des lieux importants de rencontre et d'échange entre les habitants.
D'autres mesures de sauvegarde seront identifiées avec les communautés et les associations locales en 2018 et 2019, dans le cadre du projet *AlpFoodway*.

Le travail de recherche, sensibilisation, animation mené dans le cadre de cet inventaire doit aussi être considéré comme une mesure de sauvegarde et se pérenniser avec des actions concertées avec les communautés de praticiens des divers éléments identifiés.

La constitution d'un groupe thématique avec des praticiens-experts est prévue dans le cadre du projet Alpfoodway.

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

Indiquez comment et dans quelle mesure les communautés, les groupes, ou, le cas échéant, les individus qui créent, entretiennent et transmettent l'élément ont participé à l'élaboration de la fiche et consenti à l'inclusion dans l'inventaire.

Lors de réunions publiques, la structure de la fiche d'inventaire a été partagée avec les détenteurs des pratiques. Lors de rencontres de terrain, tous les documents sonores et audiovisuels ont fait l'objet d'un contrat de cession de droit.
Les communautés ont déclaré leur intérêt à participer à l'inventaire, dans le respect de pratiques coutumières.
Une réunion de partage de la fiche complétée, consentement à l'inclusion dans l'inventaire est à prévoir, au cours de l'année 2018.

IMAGES

Un travail de documentation photographique a été réalisé par par la photographe Flore GIRAUD, missionnée par le Musée Savoisien pour illustrer les savoirs et pratiques alimentaires et culinaires du Massif des Bauges.
De suite, une selection des photos réalisées le 16 août 2017, dans les villages d'Arith et Bellecombe-en-Bauges.

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

Fiche n°4

Aller cueillir

Les savoir-faire et pratiques de cueillette, transformation, conservation et consommation des herbes, fleurs, champignons et fruits sauvages dans le Massif des Bauges.

À Bellecombe, il y avait des myrtilles, qu'est-ce que c'était bon ça, la confiture de myrtilles… Nous aussi, au Margériaz… On avait un panier pour ramasser les myrtilles. Puis c'était interdit. Le peigne à myrtilles était interdit. Parce qu'on en ramassait trop.
Mais il y en a plus maintenant. Mais qu'est-ce que c'était bon cette confiture de myrtilles, parce qu'on en trouve achetées, mais ça vaut rien, à côté…

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

1. Nom de l'élément

Indiquez le nom employé par la communauté ou le groupe concerné pour désigner l'élément et, le cas échéant, ses variantes :

Les activités de cueillette

2. Type d'élément

Indiquez-le ou les domaines de l'élément :

- traditions et expressions orales
- arts du spectacle
- pratiques sociales, rituels ou événements festifs
- **connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers**
- savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel
- autre (préciser) **: savoirs et pratiques de l'alimentation et de l'utilisation des plantes médicinales**

3. Communauté(s), groupe(s) associé(s) à l'élément

Décrivez la ou les communauté(s) ou le ou les groupe(s) et, le cas échéant, le ou les individus qui créent, entretiennent et transmettent l'élément du patrimoine culturel immatériel.

Dans le Massif des Bauges, nombreuses sont les communautés/groupes et individus sensibles à la valeur des connaissances de la nature et beaucoup de praticiens experts exercent régulièrement, au fil de saisons, des activités de cueillette à des fins alimentaires ou médicinales, dans chaque commune et chaque hameau. Un certain nombre de praticiens experts, non originaires du massif, ont décidé d'en faire leur métier et se consacrent à un travail de transmission de ces connaissances et pratiques, vendent leurs produits, et proposent des tours de cueillette guidés, etc. C'est le cas de Solange Regnaud et ses activités de cueillette des herbes.

Ces activités sont un patrimoine partagé et diffusé dans le corps social, et il est très difficile d'indiquer des communautés bien définies. Cependant, des experts reconnus, de manière

informelle, par les habitants ont été repérés lors des enquêtes de terrain et sont souvent connus par les communautés d'habitants d'un territoire donné, notamment quand il s'agit de hameaux, villages, petites et moyennes communes de montagne. Les entretiens montrent d'ailleurs que certaines pratiques, comme la cueillette de fruits des bois par exemple ou des champignons, ont été vécues au moins de manière ponctuelle par la plupart des personnes interrogés. Ce sont donc des activités à fort impact social, au sens qu'elles touchent la mémoire et les capacités cognitives de quasiment tout individu.

Voici, de suite, les premiers acteurs repérés :

- Des praticiens locaux et experts des activités de cueillette et de diverses préparations : Bernard Collombo à Lecheraines, Christiane Fressoz à La Compôte-en-Bauges, Chantal Coudurier à Curienne…

- De "nouveaux" praticiens, producteurs et cueilleurs de Plantes Aromatiques et Médicinales.
  - Philippe Durand, L'Herbier de la Clappe, Le Noyer
  - Jacques et Isabelle Vial-Dury, Asinerie et Plantes du Cul du Bois, Doucy-en-Bauges
  - Nadège Bogey, Label'Ortie, Jarsy
  - Benoit Claude, Le Sanglier philisophe, Cusy
  - Jean-Luc Neyret, Les Oréades des Bauges, Jarsy

- Des associations locales :
  - Association Cyclamen 74 (Albanais 74)
  - Association Calenduline avec Solange Regnaud : renouveau des pratiques avec l'utilisation d'herbes variées.

- Des restaurants locaux, ayant participé à des actions de sensibilisation, comme l'Auberge des Clarines, au *Châtelard*.

Tous ces acteurs, de manières différentes et complémentaires, contribuent à la transmission de cet important patrimoine des connaissances et pratiques de cueillette.

4. Localisation physique de l'élément

Indiquez le lieu de pratique de l'élément (municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit…).

Le Massif des Bauges est un massif de moyenne montagne qui se caractérise par une biodiversité très importante, ce qui implique des possibilités variées de pratiques de cueillette. Le massif lui-même se caractérise par différents secteurs aux milieux et environnements naturels variés. Les plantes, fruits et champignons sont distribués différemment selon les secteurs du massif. La diversité de plantes non cultivées, herbes, fruits et champignons propres à chaque territoire, détermine des savoirs, pratiques et habitudes de cueillette, utilisations et transformation. L'enquête a touché divers secteurs du Massif (voir carte localisation des entretiens), avec une attention particulière au Cœur de Bauges, zone interne aux caractères montagnards marqués[69].

A votre connaissance, l'élément est-il pratiqué d'une manière similaire en France et/ou à l'étranger ? Si oui, précisez à quel endroit et/ou dans quel pays ?

69 R. Blanchard, la montagne, *conservatoire de traditions* cité par Viazzo, P., 1990, *Comunità Alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, ed. il Mulino, Bologna.

La cueillette de plantes est une pratique ancienne et universelle, qui nous relie aux origines de l'humanité, quand, avant le processus de sédentarisation, l'élevage et la « révolution agricole », chasse et cueillette étaient la seule garantie de survie. Depuis des millénaires et dans le monde entier, l'homme utilise ce qu'il peut trouver dans la nature pour se nourrir, se soigner, s'habiller, se chauffer, mais aussi décorer sa maison, se faire plaisir. Les activités de cueillette accompagnent l'évolution humaine avant, pendant, après la « révolution agricole ». Il s'agit d'un patrimoine majeur, qui a fait preuve d'une étonnante continuité.

Dans le contexte alpin, aux saisons très marquées et à la biodiversité importante, les activités de cueillette ont été un complément vital aux productions agropastorales. Dans la longue durée de l'histoire, une société largement paysanne a transmis une large et profonde connaissance du monde végétal, des herbes, fruits et champignons[70] et de leurs fonctions. À travers les grands changements de l'histoire, l'évolution de l'agropastoralité et plus généralement des contextes économiques, on peut dire que les activités de cueillette sont un trait fort de continuité, reliant les sociétés rurales à l'environnement dans une laborieuse et permanente activité de mobilité, à la recherche de ressources utiles à la vie, à travers les espaces créés et façonnés par les activités de chasse, l'agriculture, la forêt et l'élevage.

Les activités de cueillette sont donc un héritage de l'humanité entière, porteur d'une grande diversité de connaissances, capacités et pratiques, profondément reliées aux lieux, à la flore et aux écosystèmes locaux. Il est important d'insister sur le mot *local*, car chaque communauté de vie a développé des connaissances traditionnelles propres à son environnement, en héritant d'une longue mémoire[71]. Il est important d'en tenir compte lorsque l'on intervient, pour une raison ou pour une autre, sur des équilibres locaux. Ager-saltus-silva, est la trilogie du système intégré d'utilisation de ressources que nous avons hérité du monde ancien. En montagne, l'étagement de la végétation a mis l'homme-berger et le cultivateur en mouvement à travers ces espaces, suivant le cycle des saisons. Les activités de cueillette traversent et relient ces différents milieux naturels, chacune porteuse de ressources (plantes, fruits, champignons et autres organismes et micro-organismes) bien spécifiques. Il est très intéressant de considérer donc ces activités comme un moyen efficace et irremplaçable de cet usage, non dépourvu d'affectivité et de spiritualité, qui relie l'homme à la nature, depuis nos origines[72] et à travers la diversité des cultures.

Les activités de cueillette incarnent le lien entre nature et alimentation quotidienne, en complément des pratiques de jardinage. Ces activités contribuent au bien-être de la personne, non seulement au niveau du contenu des produits apportés par ces activités, souvent utilisés en médecine traditionnelle, mais aussi au niveau des effets positifs de l'activité en elle-même : aller à travers champs et à travers bois, en dehors des contraintes des espaces domestiqués, quadrillés, soumis au contrôle social[73]. Un autre aspect très important de ce patrimoine de connaissances et savoirs est le secret lié aux pratiques coutumières, à respecter.

5. Description de l'élément

Décrivez la pratique actuelle de l'élément. Donnez le plus de précisions possible : résumez ce que vous savez de l'élément du patrimoine tel qu'il s'observe aujourd'hui, en répondant aux questions quoi ?, comment ?, qui ?, où ?, quand ? et depuis quand ? Indiquez également les matériaux, les outils, les machines ou les objets constitutifs de la pratique. La description doit tendre vers l'objectivité et être dénuée de jugement de valeur.

70 Tina Jolas, Marie-Claude Pingaud, Yvonne Verdier et Françoise Zonabend, Une campagne voisine. Minot, un village bourguignon, EMSH 1990.
71 Françoise Zonabend, *La mémoire longue. Les jours de l'histoire.*
72 Claude Lévi Strauss, *La pensée sauvage* et Gaston Bachelard, *la poétique de l'espace.*
73 Marc Augé, 1994, *Le sens des autres, actualité de l'anthropologie*, éd. Fayard, Paris.

Les activités de cueillette suivent des rayons de mouvement et se situent à des échelles différentes selon les communautés/groupes/individus, les lieux, les distances, les saisons. Dans le cas de notre terrain d'enquête dans le Massif des Bauges nous avons des praticiens experts qui exercent leurs compétences entre le jardin, où des aires sont consacrées aux plantes spontanées, et des lieux de nature à proximité du village, où l'on peut se rendre à pied. Mais nous avons aussi des praticiens experts qui ont une connaissance d'une grande partie du massif, et peuvent aller cueillir, selon les saisons, dans des territoires très différents et éloignés.

Dans l'évolution permanente des styles de vie, les activités de cueillette varient. Nous avons des anciens et des nouveaux usages des plantes. L'ail des ours, par exemple, dont la cueillette semble s'être généralisée ces dernières années dans le massif, sert à préparer un *pesto* conservé en pot dans l'huile, devenu un symbole de la valeur des plantes sauvages dans la cuisine contemporaine. Les activités de cueillette nous relient à des formes de nomadisme, et l'on peut dire que le processus de domestication a brouillé les frontières entre sauvage et domestique. Les plantes/fruits/champignons considérés comme spontanés et sauvages naissent et vivent dans des écosystèmes façonnés, à différents dégrés, par les activités humaines. Le jardin, espace domestiqué et intimement lié au lieu de vie de l'homme et est un lieu de médiation. Ici, des plantes spontanées peuvent être cultivées, ce qui a été sûrement le cas dans l'histoire mais qui est toujours vrai dans les pratiques locales. Ce sont justement ces pratiques en mouvement qui relient les divers écosystèmes et entretiennent une *biodiversité cultivée*.

Les activités de cueillette concernent les hommes et les femmes, chaque groupe et individu se spécialisant dans ses cueillettes préférées. Comme et encore plus qu'au jardin, se libérer des contraintes est souvent évoqué comme une valeur de cet univers de la cueillette. Loin des contraintes des activités dont la rentabilité est mesurée en temps et en argent, y compris dans le domaine agropastoral, la cueillette dessine des espaces-temps de divagation et de bien-être, où l'on perd pour un temps les repères imposés par les cadres sociaux.
La cueillette, comme le jardin, suit le rythme des saisons, et oblige à se faire expert des aléas climatiques, se mettant à l'écoute de la nature. Elle implique aussi une profonde connaissance des territoires et des écosystèmes. Une carte de la cueillette de printemps, d'été, d'automne et d'hiver serait à produire. Il est certain que, le printemps et l'automne, ce sont les saisons les plus riches en possibilités de cueillettes.

Comme nous pourrons le lire à travers les témoignages choisis, une immense variété de ressources est évoquée, un monitorage permanent des changements dans le comportement des plantes, du climat et du milieu en général est effectué par les praticiens. Un petit nombre d'outils est nécessaire. Ciseaux, couteaux, paniers sont les instruments très simples du cueilleur, dont la boite à outil n'a pratiquement pas évolué depuis la mécanisation et les nouvelles technologies. À signaler aussi, des outils spécifiques, comme le peigne pour les myrtilles. Des paniers en osier ou autres essences sont utilisés par les praticiens. Des ateliers et stages de vannerie ont lieu à La Compôte-en-Bauges et contribuent à la diffusion des savoir-faire liés à la fabrication des paniers. Ces derniers sont des outils très importants pour les activités de cueillette.

Les activités de cueillette au sein du Massif des Bauges concernent aussi bien la population *baujue de souche* que la population *néo-baujue*. Des exploitations de production et de cueillette de plantes aromatiques et médicinales, ainsi que des associations vouées à la connaissance des plantes aromatiques et médicinales et de leurs usages ont vu le jour ces dernières décennies. C'est le cas de L'Herbier de la Clappe au Noyer, de l'Asinerie et Plantes du Cul du Bois à Doucy-en-Bauges, de La Grange du Cri à Jarsy, et des associations Cyclamen à Cusy et Calenduline à Ecole. La création de ce réseau de praticiens et d'experts marque une continuité mais aussi un renouveau des pratiques de cueillette. Aujourd'hui, ces producteurs de plantes aromatiques et médicinales proposent toutes sortes de plantes sèches prêtes à être infusées : menthe, ortie, prêle, reine des prés, hysope, mauve, feuilles de frêne, achillée millefeuille, sauge, serpolet, tilleul, verveine. L'enquête de terrain a permis de relever les utilisations actuelles des plantes non cultivées en cuisine. Herbes aromatiques, herbes à tisanes, herbes à manger en salade, herbes à cuire, herbes à conserver dans l'huile.

Un aspect très important de ce patrimoine de connaissances et de savoirs est le secret lié aux pratiques coutumières, à respecter. Difficile de se faire inviter pour un tour de cueillette aux champignons, mais aussi pour des herbes ou d'autres fruits. Un lien secret et profond semble connecter les praticiens experts aux ressources du monde de la nature. Comme si la cueillette et la consommation des plantes se méritait et s'apprivoisait. À cet égard, il faut respecter les droits de communautés : droit à la propriété intellectuelle et droit au patrimoine culturel immatériel se rejoignent[74].

Comme nous l'avons évoqué, l'utilisation de l'ail des ours semble récente et non ancienne. Il s'agit d'un cas très intéressant car il indique un renversement de valeurs. Pour les anciens un poison, pour les contemporains une préparation bienfaisante. L'ail des ours est très souvent préparé en pesto, en bocaux, avec de l'huile, mais aussi parfois dans d'autres plats comme des cakes. La même chose est possible avec l'ortie. L'utilisation de l'ortie, à l'inverse, est plus ancienne mais sa préparation en pesto semble récente. D'autres pratiques récentes sont évoquées, comme l'usage de la racine de primevère.

Des herbes bienfaisantes.
Oh mais les plats d'orties ben c'est bon hein ! Ah oui oui, je sais que ma maman elle en faisait. C'est très bon à la santé au printemps... l'ail des ours, moi j'en ai plein autour de chez moi...

M. B-C. : Ils faisaient de la soupe d'ortie aussi.
V. : Ah les orties, alors ça ça nous intéresse beaucoup.
M-L. : Moi je la fais qu'en soupe, je sais pas la faire autrement.
J. : Oh mais les plats d'orties comme les épinards, ben c'est bon hein !
S. : Quand vous étiez jeunes, vous les mangiez chez vous ?
J. : Ah oui oui, je sais que ma maman elle en faisait. C'est très bon à la santé au printemps.
M. : Ils faisaient avec d'autres plantes sauvages ?
S. : L'ail des ours...
J. : On en a mangé hier, j'ai acheté un cake, le monsieur de Jarsy qui en fait, à l'ail des ours.
B. : ***L'ail des ours, moi j'en ai plein autour de chez moi, et j'en fais depuis déjà une dizaine d'années.***
J. : Ma sœur elle en fait avec de l'huile d'olive.
B. : Il faut de l'huile normale, il faut mettre les bocaux au frigo, donc on hache les feuilles d'ail avant que la fleur ait poussé, parce qu'après la feuille devient dure. On la hache, on met dans un petit bocal, on remplit d'huile, ma femme elle met encore quelques gousses d'ail frais dedans. On remet un peu de sel de guérande au sommet, on bouche et on peut garder ça au frigo toute l'année.
M-F. : Et puis tu t'en sers comment de ça ?
B. : On en met partout, sur les crudités, sur les pâtes. On peut même faire, alors là il faut venir voir ma femme, elle va vous expliquer, des trucs à l'apéro. Et là dernièrement, ma femme vient de faire, je suis allé lui ramasser des orties, on a fait pareil avec des orties, on y a mis dans l'huile de noisette, un régal ! On prend les petites feuilles, il faut pas qu'il y ait de tiges... Ma sœur qui est dans la Drôme, elle se fait du jus d'ortie, et il paraît qu'il faut faire une cure d'une semaine. Il paraît que ça purifie tout le système sanguin.
(Source : table-ronde à Bellecombe-en-Bauges le 6 juin 2016).

M. : Et l'ail des ours ?
S. : Non. Marisie (sa fille) elle connait bien, elle a fait un stage avec un botaniste en montagne. Elle connait bien les plantes, les noms surtout.
M. : Et comment les utiliser aussi ?

74 Des précieux matériaux de formation sur le connexion entre IPR (Intellectual Property Rights) et PCI ont été proposés lors de l'atelier de formation aux inventaires du patrimoine immatériel, dans le cadre d'Alpfoodway, Polschiavo Septembre 2017.

S. : Oui enfin elles sont pas toutes comestibles.
M. : Donc avant ça se faisait pas beaucoup, à part un peu l'ortie.
A. : Non.
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, à La Motte-en-Bauges, le 16 juin 2016).

D. : Non. L'ail des ours.
A. : C'est ces années que ça devient à la mode. Comme les racines de primevères.
M. B. : Ça fait quoi ça ? Pour manger ?
A. : Oui. Veyrat, il en utilise.
(Source : entretien avec Madeleine Bagand, Denise Clerc, Armande Mugnier et Juliette Petellat, à Saint-Ours, le 30 juin 2016).

M. : L'ail des ours ?
T. : C'est récent.
A. : Il y en a des quantités impressionnantes. L'ail des ours, il y en a partout. Avant, quand j'étais gamin, il y en avait pas beaucoup. Maintenant, l'ail des ours, il y en a partout. C'est des recettes récentes.
T. : Bernadette, elle l'utilise ça.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, à Entrevernes, le 22 juillet 2016).

M. : L'ail des ours ?
H. : Oh ben maintenant ils font ça oui.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, à La Thuile, le 23 juin 2016).

M. : Mais des plantes sauvages comme le pissenlit ?
H. : Ah non non non. L'ail des ours tout ça, il y en a plein mais…
J. : Dans le temps, les vieux disaient que c'était du poison.
(Source : entretien avec Yvonne Pélissier et Maurice Pélissier, à Saint-Jorioz, le 26 mai 2016).

Au printemps, quand ça commence à verdir, qu'on prend les pissenlits, ils sont tout petits. En salade on les mange. Et puis quelques fois quand ils sont plus gros, je prends les feuilles, j'en mets dans la soupe de légumes…
Les feuilles de pissenlits ou *dents de lion* sont cueillies au printemps, alors qu'elles sont encore jeunes et tendres. L'ortie, également cueilli en jeunes pousses au printemps, est utilisée dans la soupe, en plat à la manière des épinards ou encore en tarte. Le pissenlit et l'ortie sont reconnus pour leurs vertus diurétique et dépurative. Ce sont les herbes bienfaisantes et purifiantes de la saison du renouveau, le printemps.

M. : Les feuilles de pissenlits en salade…
M-J. : Ah ben oui bien sûr.
M. : Vous avez d'autres exemples comme ça ?
S. : On faisait la soupe avec des orties, des pissenlits, voilà. Je le fais toujours.
M-J. : À part ça non.
S. : J'ai mangé une fois une tarte à l'ortie mais j'en remangerai pas. C'était pas ça. C'est Thérèse Bouchard qui avait fait ça. C'était haché.
(Source : entretien avec Solange Fantin, Jean Chanvillard et Marie-Jeanne Chanvillard, à Saint-Offenge, le 17 mai 2016).

M. : Est-ce qu'on utilisait les plantes sauvages dans la cuisine ? Des plantes qu'on ramassait dans la forêt ou dans les prés ? Des orties ?
T. : Ah si, on en mettait dans la soupe.
(…)
M. : Et on utilisait pas aussi les pissenlits dans la salade ?

M-L. : Ah si !
(…)
A. : J'en ramasse encore tous les ans.
M-L. : Moi aussi là devant. Il y a les chiens mais je les lave bien.
(…)
M-L. : Des orties, j'en mettais souvent dans la soupe.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, à Entrevernes, le 22 juillet 2016).

M. : Et par exemple l'ortie ?
G. : Au printemps quand on a rien à mettre dans la soupe, quand on a pas de légumes.
S. : Quand ils sont frais au printemps.
(…)
M. : Et ils mangeaient les feuilles de pissenlits en salade aussi ?
G. : Ah ben oui les pissenlits. Au début, quand ils poussent au printemps.
S. : Le pissenlit, ça, on en a mangé.
H. : Cette année, ils ont été vite durs, vite gros. On mange beaucoup de salade. ***Au printemps, quand ça commence à verdir, qu'on prend les pissenlits, ils sont tout petits. En salade on les mange. Et puis quelques fois quand ils sont plus gros, je prends les feuilles, j'en mets dans la soupe de légumes, avec du poireau, des pommes de terre, carottes.***
M. : Et ils mangeaient des salades qu'avec des feuilles de pissenlits ou c'était mélangé à la salade verte ?
H. : On mangeait que le pissenlit, tout seul. Mais ça dure pas longtemps, au printemps.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, à La Thuile, le 23 juin 2016).

Les récit des printemps livrent des descriptions détaillées des pissenlits et orties, annonce de la belle saison dans les préparations des grands-mères. Les prés non traités en mémoire d'une grande confiance envers les herbes, aujourd'hui menacée par l'usage des pesticides.
Parfois aussi mais plus rarement, on préparait les fleurs de pissenlits en confiture. Les pissenlits, récoltées dans les taupinières, ont le temps de blanchir, comme les légumes dans la cave en hiver (voir fiche jardin), et acquièrent alors des qualités de tendresse recherchées.

A. : Si ce qu'on utilisait par exemple, c'était tout à fait au printemps, les premières qui sortaient, les orties.
S. : Oui.
A. : Oui mais alors tout de suite au printemps quand elles sortent. Elles sont tendres quoi.
M. : Et vous vous les utilisez dans la cuisine ?
A. : Oui je sais que ma grand-mère… ça durait pas longtemps. 10 à 15 jours, pendant qu'elles étaient toutes tendres.
M. : Elle les utilisait comment ?
A. : En soupe ou je sais pas, ça faisait une espèce de purée. Surtout à la soupe.
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, à La Motte-en-Bauges, le 16 juin 2016).

M. : Et est-ce qu'ils récupéraient des plantes sauvages pour manger dans la salade ?
L. : Ah je sais pas.
M. L. : Les dents de lion, les pissenlits…
M. : Et ils mangeaient tout dans les pissenlits ou que les feuilles ?
M. C. : Que les feuilles au printemps…
L. : Quand elles sont bien blanches, bien tendres.
M. L. : Quand elles poussent dans les taupinières, parce qu'elles ont blanchis dans la terre.
(Source : entretien avec Michel Charles, Lydie Lavy, Jacqueline Lavy et Monique Lavy, à Gruffy, le 11 mai 2016).

M. : Il y avait aussi des plantes sauvages que vous ramassiez, que ce soit les herbes du genre orties, ail des ours, pissenlits ?
A. : Pissenlits oui ! Au printemps, on allait dans les prés, il n'y avait pas eu d'engrais, de pesticides, ni de rien, et on ramassait de ces salades de pissenlits !
(Source : entretien avec Madeleine Bagand, Denise Clerc, Armande Mugnier et Juliette Petellat, à Saint-Ours, le 30 juin 2016).

V. : Qu'est-ce qu'on faisait avec l'ortie ici ?
M-L. : Moi je la faisais en soupe.
M-F. : Moi en plat j'en faisais tout le temps. Moi je sais que la maman elle mélangeait des pissenlits, des orties, tout ce qu'il y avait au printemps.
V. : Mais on faisait en gratin avec des croutons un peu comme les épinards et l'oseille ?
Toutes : Oui pareil.
(Source : table-ronde à Bellecombe-en-Bauges le 6 juin 2016).

M. : Et ils utilisaient les plantes sauvages dans les salades ou… des plantes comestibles ? Je sais pas la menthe, les pissenlits.
J. : Ah ben le pissenlit oui, en salade.
(…)
M. : Vous mangiez d'autres fleurs ?
F. : Il y a ceux qui ramassent les pissenlits et qui font de la confiture avec la fleur. Avant ça se faisait.
J. : Puis les gros pissenlits, tu les fais en épinards. Les épinards, c'était pas toujours fait qu'avec des épinards.
(…)
F. : Ben pour faire la soupe, tu mets une poignée d'orties.
J. : Bien sûr. Elle a beaucoup de vertus mais je sais plus lesquelles. Avant, c'était la nature, ils marchaient qu'avec la nature.
(Source : entretien avec Jean Daviet, François Mermaz et Renée Deletraz, à Doussard, le 28 juin 2016).

On avait un cochon, quand on faisait cuire pour le cochon un peu de pommes de terre, on mettait des orties, je ne sais pas pourquoi, on mettait toujours des orties…
Les orties et les pissenlits, cuits, servent aussi pour soigner les animaux.

Mme G. : On ramassait les pissenlits quand ils étaient jeunes pour les manger en salade et puis des fois on les faisait cuire ou on les donnait aux lapins.
M-A. : Cuits vous les mangiez comment ?
Mme G. : Avec un peu d'épinards
(…)
M-A. : Vous ramassiez des orties ?
Mme G. : On avait un cochon, quand on faisait cuire pour le cochon un peu de pommes de terre, on mettait des orties, je ne sais pas pourquoi, on mettait toujours des orties.
(Source : entretien avec Madame Ginollin, à Aillon-le-Jeune, 1995).

Et puis les mâches sauvages, les ramponnets…
D'autres plantes, auxquelles les habitants font allusion, étaient cueillies pour un usage alimentaire. Les *ramponnets*, communément appelés mâche, étaient mangés en salade. La mâche était aussi semée et cultivée au jardin. Le *cresson* était cueilli pour le manger en salade et pour la préparation des potages. On le craignait parfois car il pousse dans les eaux stagnantes. Les asperges sauvages étaient cueillies et consommées en vinaigrette ou avec de la mayonnaise. Les usages des herbes sauvages et domestiques se confondent et se mêlent.

M. : Et est-ce qu'ils récupéraient des plantes sauvages pour manger dans la salade ?

L. : Ah je sais pas.
M. L. : Les dents de lion, les pissenlits, les ramponnets…
(Source : entretien avec Michel Charles, Lydie Lavy, Jacqueline Lavy et Monique Lavy, à Gruffy, le 11 mai 2016).

P. : Et puis les mâches sauvages, les ramponnets.
M. : Le cresson ?
P. : Pas tellement, on avait toujours un doute.
R. : On avait peur qu'il y ait des vers.
P. : Parce que souvent ils poussaient dans des eaux un peu stagnantes, surtout que ça se mangeait cru.
(Source : entretien avec Régine Bouvet, au Noyer, le 21 juillet 2016).

M-A. : Et des plantes sauvages ? Des pissenlits ?
E. : Dans le temps oui
M-A. : Qu'est-ce qu'il y avait d'autre ?
E. : La mâche dans les champs.
(Source : entretien avec Elina Blanchin à Arith, 1995).

M-A. : Et des ramponnets ?
A. : Oh, oui j'en sème dans le jardin. Il n'y en a pas dans les champs, maintenant c'est fini. Avant oui.
(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Aline Dumoulin à La Compôte, 1995).

M-A. : Est-ce qu'on ramassait aussi des plantes sauvages comme des pissenlits ?
Je. : Oui
M-A. : Qu'est-ce qu'on ramassait ?
Je. : Des pissenlits, des ramponnets.
(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Jeanne et Joseph à Sainte-Reine, 1995).

M-A. : Autrement on ramassait la mâche ?
Mme G. : La mâche on la semait.
(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Madame Ginollin à Aillon-le-Jeune, 1995).

Il y a une petite source, elle court lentement dans le champ, ça poussait des cressons…
Certaines descriptions nous livrent, avec les informations, une poétique des saisons et des pratiques.

S. : Le cresson.
A. : Le cresson, ça pousse dans l'eau.
S. : Dans les marécages.
A. : Il y a une petite source, elle court lentement dans le champ, ça poussait des cressons. Il y a eu un moment, il faut laisser le temps de pousser, je sais pas, début mai, ils allaient ramasser le cresson.
S. : Oui. Moi j'en ai jamais bien mangé en salade.
M. : C'était mangé en salade ça ?
S. : Ou peut-être pour les potages aussi.
A. : Oui peut-être oui, mais je sais qu'on en mangeait en salade plutôt.
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, à La Motte-en-Bauges, le 16 juin 2016).

M-L. : Sonia qui venait au gîte, le long du ruisseau, elle allait chercher du cresson. Elle faisait la soupe au cresson.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, à Entrevernes, le 22 juillet 2016).

M-L. : On ramassait aussi des asperges sauvages. On les faisait avec une vinaigrette ou une mayonnaise comme l'asperge.
(Source : table-ronde à Bellecombe-en-Bauges le 6 juin 2016).

Des tisanes, des fleurs, des herbes.
Ça c'est du tilleul qu'on a fait sécher… Et ça c'est de la camomille…quand autrefois il y avait des vaches qui ruminaient pas – les vaches ont parfois aussi des indigestions – elles faisaient une décoction de camomille et ça marchait…

Les pratiques de séchage des plantes pour en faire des tisanes sont très populaires dans le massif, et leurs vertus médicinales bien connues. Le tilleul, par exemple, est une plante calmante. La camomille aide à la digestion des hommes et des vaches. Ces savoirs sont souvent transmis par la grand-mère. Certains anciens affirment que l'on ne retrouve plus la même flore dans les champs. Les ramponnets par exemple, que l'on trouvait dans les champs, et que Aline Dumoulin cultivait dans son jardin.

M. : Et là vous faites quoi ?
S. : ***Ça c'est du tilleul qu'on a fait sécher****. Je vais en garder un peu pour une de mes anciennes hôtesses qui va revenir nous voir.* ***Et ça c'est de la camomille.***
M. : C'est pour les infusions ?
S. : Oui, on dit que c'est calmant le tilleul, c'est bon à boire.
M. : Et la camomille, c'est pour quoi ?
S. : C'est pour digérer. C'est efficace ça pour la digestion. Si on est pas biens, si on est barbouillés, ça fait vraiment bien.
M. : Et ça vous l'avez appris où ?
*S. : Oh ben ça c'est les grands-mère****s puisque la camomille, quand autrefois il y avait des vaches qui ruminaient pas – les vaches ont parfois aussi des indigestions – elles faisaient une décoction de camomille et ça marchait.***
(Source : entretien avec Suzanne et Louis Petit-Barat, à Aillon-le-Vieux, le 15 juillet 2016).

M-A. : Et des ramponnets ?
A. : Oh, oui j'en sème dans le jardin. Il n'y en a pas dans les champs, maintenant c'est fini. Avant oui.
(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Aline Dumoulin à La Compôte, 1995).

Fleurs et évolution des milieux naturels.
Moi j'utilise encore les fleurs de bourrache dans la salade, c'est joli d'ailleurs. Et paraît-il que ça a des vertus au point de vue médicinal… il y a plus la même herbe dans les prés maintenant, les mêmes fleurs.

Diverses fleurs sont utilisées dans la cuisine, les fleurs de bourrache dans les salades, les fleurs d'acacia, les fleurs de sureau, les pétales de rose pour parfumer les beignets. Les fleurs ou les plantes peuvent aussi être utilisées pour faire des sirops, comme le sirop de sureau ou le sirop de menthe. La transformation du sureau en sirop, par exemple, est une pratique répandue dans tout l'arc alpin. Le travail de photographie trace un portrait de cette pratique, de la récolte des fleurs à la fabrication du sirop. Tout au long de l'enquête, nous avons rencontré des passionnés de fleurs, parcourant au quotidien le territoire, pour composer leurs bouquets. Se soigner avec les herbes est une mémoire qui relie les habitants du massif aux enjeux, de pleine actualité, de la médecine traditionnelle comme stratégie de survie, valable pour une bonne partie de l'humanité sur terre, aujourd'hui[75]. Ces activités gardent une vitalité dans les usages domestiques et sont aussi pratiquées par les professionnels des PAM. Malgré tout, des risques pèsent sur ces activités de

75 Voir les travaux de Jared Daimond et ses récents ouvrages.

cueillette, les changements écologiques actuels impliquant une perte de la biodiversité.

M. : Vous savez pas vous ? Ça s'est pas transmis jusqu'à vous ?
H. : Non non. Puis il y a plus la même herbe dans les prés maintenant, les mêmes fleurs.
J. : Dans le temps, ils se soignaient avec ça quand ils étaient malades, la tisane, le serpolet… C'était tout des herbes qu'ils prenaient dans les champs.
H. : Avant il y avait le thym sauvage, le serpolet ils appelaient ça. Sur les murs, le long des routes comme ça.
(Source : entretien avec Yvonne Pélissier et Maurice Pélissier, à Saint-Jorioz, le 26 mai 2016).

M. : Et les fleurs aussi ?
*R. : Oui les fleurs ça avait une grosse importance. Mon épouse, jusqu'à ce qu'on ferme, toute l'année au restaurant on avait des fleurs fraiches et toutes provenaient de la maison. Les fleurs d'arbres au printemps, fleurs de pommiers, etc***… *Moi j'utilise encore les fleurs de bourrache dans la salade, c'est joli d'ailleurs. Et paraît-il que ça a des vertus au point de vue médicinal.***
(Source : entretien avec Robert Millet, à Lathuile, le 5 juillet 2016).

J. : Le sureau, moi je fais du sureau*.*
F. : Oui les graines de sureau.
J. : Et les beignets d'acacia. Moi j'en ai jamais fait mais il y a aussi aux pétales de rose. Par contre, les fleurs d'acacia, tu ramasses tes fleurs, tu fais ta pâte à beignets, tu fais tout de suite tes beignets. Demain matin, tes fleurs, tu les as laissé comme ça, elles ont plus de goût.
(Source : entretien avec Jean Daviet, François Mermaz et Renée Deletraz, à Doussard, le 28 juin 2016).

Puis quand on avait mal à la gorge ou la grippe l'hiver, c'était de la tisane de feuilles de ronces…

Les herbes sauvages étaient très utilisées pour soigner les maux. Ce sont souvent les grand-mères qui détenaient ces savoirs. Par exemple, le tamier, ou *racine de feu,* est une plante vivace qui pousse dans les haies et les buissons, utilisée pour soigner les entorses. La farine de lin et la moutarde étaient appliquées en cataplasme lorsqu' *on était malade*. Plus communément, c'est sous forme de tisane que les plantes étaient utilisées comme remède : le tilleul pour le sommeil et contre l'angoisse, le thym contre les problèmes respiratoires et intestinaux, les feuilles de ronces contre le mal de gorge ou la grippe, la camomille contre les problèmes digestifs et inflammations, les racines de chiendents sont diurétiques, la pensée sauvage pour ouvrir l'appétit, le serpolet ou thym sauvage contre les rhumes. Enfin, on pouvait faire macérer des plantes dans la gnôle pour faire des liqueurs de plantes soignantes, telles que la liqueur de genépi, la liqueur de vulnéraire, la liqueur de prunelles, la liqueur de myrtilles. Le même genre de soins était apporté aux animaux lorsqu'ils étaient malades. Ces savoirs, lorsqu'ils ont pu être transmis, l'ont généralement été par les grand-mères qui possédaient de grandes connaissances sur les plantes et leurs vertus.
Certaines croyances vis-à-vis de l'utilisation des plantes sont aussi transmises. Par exemple, lorsque l'on était malade et qu'il fallait aller ramasser des fleurs, il fallait un nombre impair de fleurs pour que la tisane soit efficace. Ces savoirs de plantes pour se soigner sont toujours d'actualité. Chez Christiane Fressoz à La Compôte, dans l'été 2017, nous avons écouté des récits passionnés sur les préparations à base de plantes et les remèdes utilisés en famille, pour prévenir ou guérir.

*S. : Moi je me souviens, c'est vieux. J'étais gamine, je m'étais fait une entorse au pied****. Et puis, les personnes âgées elles m'ont dit, tu prends la racine de feu et tu te frottes avec****. Ça pousse en buisson dans les haies par là. Ça brule, c'est pas pour rien que ça s'appelle racine de feu.*
M. : Ça avait marché ?

S. : Je me souviens pas mais je sais que ça brulait. Tu frottais la racine, ça faisait un lait blanc.
M-J. : Ah je connais pas.
(Source : entretien avec Solange Fantin, Jean Chanvillard et Marie-Jeanne Chanvillard, à Saint-Offenge, le 17 mai 2016).

M. : Donc ils faisaient des tisanes avec des plantes sauvages qu'ils faisaient sécher ?
J. : Du tilleul.
D. : Et des plantes cultivées. Puis du thym.
A. : Puis quand on avait mal à la gorge ou la grippe l'hiver, c'était de la tisane de feuilles de ronces.
M. B. : Ce que j'aimais pas ça.
J. : C'était bon moi je trouvais. Ça avait un petit goût de miel.
A. : Les prunelles aussi pour faire... parce qu'on faisait toutes sortes de liqueurs avec la gnôle qu'on avait.
M. : C'était 40, 40, 40, c'est ça ?
A. : Ah non, ça c'est le genépi.
(Source : entretien avec Madeleine Bagand, Denise Clerc, Armande Mugnier et Juliette Petellat, à Saint-Ours, le 30 juin 2016).

G. G. : En ce temps-là, on ramassait pas. Un peu de tilleul, mais même pas.
G. M. : Si, le tilleul si, enfin...
G. G. : Je sais pas ce qu'ils faisaient en tisanes. La camomille peut-être.
G. M. : Oui.
C. : Ils mettaient beaucoup dans la gnôle (rire). Les tisanes, la grand-mère, je me souviendrai toujours, tu lui offres une tisane : « Ah non je suis pas malade ». Ils prenaient vraiment des tisanes quand ils étaient malades (rires). Sinon, ils mettaient beaucoup de plantes dans la gnôle : le genépi, la vulnéraire, les myrtilles. Ils disaient : « J'ai mal au ventre aujourd'hui, il faut que je prenne un peu de myrtilles » (rire).
(Source : entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, à Aillon-le-Jeune, le 7 juillet 2016).

La valise de fleurs.
Mon arrière grand-mère, elle ramassait des fleurs toute l'année et puis elle les faisait sécher et elle se faisait des tisanes tout l'hiver... Je sais qu'elle avait une valise là-bas à la grange. Il y avait plein de sacs, avec des fleurs dedans
Les fleurs et les herbes des grand-mères baujues soignaient les animaux et les hommes, vivant sous un même toit.

M. : Et là vous faites quoi ?
S. : Ça c'est du tilleul qu'on a fait sécher. *Je vais en garder un peu pour une de mes anciennes hôtesses qui va revenir nous voir. Et ça c'est de la camomille.*
M. : C'est pour les infusions ?
S. : Oui, on dit que c'est calmant le tilleul, c'est bon à boire.
M. : Et la camomille, c'est pour quoi ?
S. : C'est pour digérer. C'est efficace ça pour la digestion. Si on est pas bien, si on est barbouillés, ça fait vraiment bien.
M. : Et ça vous l'avez appris où ?
S. : Oh ben ça c'est les grands-mères puisque la camomille, quand autrefois il y avait des vaches qui ruminaient pas – les vaches ont parfois aussi des indigestions – elles faisaient une décoction de camomille et ça marchait.
M. : Donc vous connaissez bien les plantes ? Vous savez comment les utiliser ?
L. : Mon arrière grand-mère, elle ramassait des fleurs toute l'année et puis elle les faisait sécher et elle se faisait des tisanes tout l'hiver.
M. : Elle ramassait quoi par exemple ?
L. : Je sais pas. Je sais qu'elle avait une valise là-bas à la grange. Il y avait plein de

sacs avec des fleurs dedans.
S. : Il paraît que les racines de chiendents, ça a une valeur… que c'est diurétique. Maintenant, on va à la pharmacie (rires).
M. : Et vous continuez à utiliser les plantes aromatiques, tout ça ?
S. : Du thym surtout. Moi je plante du thym, j'en mets partout, dans la viande surtout. Puis je cultive des oignons, des échalotes.
M. : Et donc on utilisait bien le tilleul, la camomille, et quoi d'autre ?
S. : Quand on était malades, on nous faisait des cataplasmes de farine de lin et de moutarde. On aimait pas ça parce que ça nous piquait, ça nous grattait.
(Source : entretien avec Suzanne et Louis Petit-Barat, à Aillon-le-Vieux, le 15 juillet 2016).

M. : Vous faisiez d'autres choses comme ça avec l'eau-de-vie ?
Y. : Oui l'année dernière, j'en ai bien fait 5, 6 litres, que je donne.
M. : Oui mais un autre parfum que la verveine ?
Y. : Ah non. Par contre, samedi dernier, j'ai été manger avec, je fais partie du patois de Saint-Jorioz, on est un groupe, on était une trentaine, et on a mangé dans une ferme mais à Marcellaz, enfin ils font restaurant. ***Et là, ils nous ont donné de l'arquebuse. C'est aussi une plante qu'ils vont chercher en montagne****. Alors ils font à peu près pareil mais ils mettent un petit peu moins de sucre, mais je trouve qu'il faut au moins 25 sucres. Mais c'est bon hein.*
(Source : entretien avec Yvonne Pélissier, à Saint-Jorioz, le 26 mai 2016).

M. : Et est-ce qu'il y avait une utilisation des plantes sauvages dans la cuisine ou des fleurs ?
R. : Pas tellement.
P. : On ramassait un peu le serpolet pour faire des tisanes mais en cuisine pas tellement.
M. : C'était plutôt pour les soins ?
R. : Oui.
M. : Des tisanes.
R. : Ça oui.
(Source : entretien avec Régine Bouvet, au Noyer, le 21 juillet 2016).

M-L. : On avait des fleurs de camomille pour faire la tisane, si des fois je suis gênée. Il faut mettre un nombre impaire de fleurs, trois ou cinq.
T. : C'est la mémé Marie qui disait ça. Moi j'étais souvent malade quand j'étais petite. « Je vais te faire une camomille, va me chercher des fleurs. Il faut un nombre impaire hein, trois c'est pas assez alors t'en prends au moins cinq ». Moi j'aimais pas la camomille, olalalala !
M. : Il y avait d'autres fleurs qu'on utilisait pour se soigner en tisane ?
M-L. : La pensée sauvage, je leur en ai beaucoup fait quand ils étaient petits. Je trouvais que ça leur donnait de l'appétit.
T. : Pour faire travailler le foie.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, à Entrevernes, le 22 juillet 2016).

H. : Mais je me rappelle bien de ma grand-mère, elle disait « ça c'est de la bardane, ça c'est ci… ». Ils ramassaient les plantes.
M. : Vous savez pas vous ? Ça s'est pas transmis jusqu'à vous ?
H. : Non non. Puis il y a plus la même herbe dans les prés maintenant, les mêmes fleurs.
J. : Dans le temps, ils se soignaient avec ça quand ils étaient malades, la tisane, le serpolet… C'était tout des herbes qu'ils prenaient dans les champs.
H. : Avant il y avait le thym sauvage, le serpolet ils appelaient ça. Sur les murs, le long des routes comme ça. Je m'en rappelle, on était gamines. Elle allait ramasser, ils y faisaient sécher. L'hiver, ils devaient prendre ça quand ils étaient enrhumés ou enroués.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, à La Thuile, le 23 juin 2016).

M-A. : Les tisanes, il y en avait aussi ?
E. : On buvait les tisanes quand on était malade, autrement on ne buvait pas de tisane. Il avait du tilleul, il y avait ... ***On avait toutes les plantes médicinales à la maison, la reine des prés, la violette, la pensée sauvage****. On avait un grand carton, on ramassait en été toutes les plantes et on buvait la tisane quand on était malade.*
(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Elina Blanchin, à Arith, 1995).

Aller cueillir des plantes pour traiter le potager.
Ben oui bien sûr. On utilise beaucoup de prêle pour traiter les plantes
Certains usages des plantes pour le traitement du jardin sont évoqués tels que la fabrication de produits : purins de prêle, ortie et consoude permettant de fertiliser le sol. Une décoction de feuilles de noyer éloigne les fourmis des semis.

M. : Par exemple est-ce que ce sont des savoirs que vous avez gardé justement, les plantes sauvages ?
S. : Ben oui bien sûr. On utilise beaucoup de prêle pour traiter les plantes.
M-J. : Ah ben ça c'est le purin.
S. : Oui purin d'ortie, purin de consoude, ça c'est...
M. : Vous avez jamais utilisé les produits qui se sont faits après ?
S. et M-J. : Ah non.
S. : Pour les pucerons et tout, c'est vrai qu'on met pas d'insecticide du commerce.
M. : Et ça marche bien ?
S. : Ça marche oui.
M-J. : Les pucerons c'est du savon noir, des huiles dans de l'eau, ça va bien.
S. : Si tu as des fourmis, tu sais les fourmis quand tu fais un semis de carottes.
M-J. : Oh c'est une saleté ça alors.
S. : Les fourmis elles mangent tout le semis de carottes. Mais quand la carotte lève, qu'elle a deux feuilles et qu'elle est à un centimètre de l'eau, et ben elles te mangent les carottes. Tu sais ce qu'il faut faire ? Je savais qu'il fallait faire une décoction de feuilles de noyer. *Et puis moi quand je suis au champ et que je remonte, il y a des noyers. J'ai pris les feuilles de noyer, je les ai mis entre les raies des semis de carottes, comme ça à plat entre les raies de carottes. Le lendemain tu as plus une fourmi. C'est efficace.*
M-J. : Ça sent fort. Parce que c'est poison.
S. : Oui bien sûr. C'est toxique la feuille de noyer.
M-J. : Mais moi là où les fourmis me font du dégât, c'est quand j'ai repiqué ma ligne de salades, quand elles commencent à être jolies, c'est plein de fourmis sous les racines. Ça fait crever.
S. : Et ben essayes, tu as des noyers à côté de chez toi. Tu en mets le long de ton semis, tu mets les feuilles bien serrées les unes contre les autres. C'est radical.
M-J. : Ah ben ça il faudrait que je le fasse.
(Source : entretien avec Solange Fantin, Jean Chanvillard et Marie-Jeanne Chanvillard, à Saint-Offenge, le 17 mai 2016).

Des fruits, des bois et des saison.
Mon mari il allait bien au Revard, ils ont vendu des tonnes de framboises. Ils allaient aux framboises...moi ce que je fais beaucoup en ce moment, c'est les sirops

Les habitants du territoire du Massif des Bauges pratiquent la cueillette des fruits de bois : framboises, fraises, myrtilles, mûres.
Les framboises de montagne étaient nombreuses, très parfumées et aussi grosses que les framboises cultivées. Les myrtilles ne devaient pas être ramassées en trop grande quantité. Le peigne à myrtilles était interdit. On voit apparaître, le long des récits, des réglementations.
On mangeait les myrtilles fraiches et nature, en « salade » avec du sucre et du vin, ou encore en tarte. Par exemple, à Entrevernes, on faisait des épognes aux myrtilles pour la vogue. Les épognes sont des grandes tartes faites à base de pâte à pain améliorée que l'on cuisait dans le four à pain du village. Certaines anecdotes racontent le ramassage des myrtilles avec les chèvres : il fallait

accrocher les seaux aux branches des arbres pour sauver les myrtilles des chèvres qui tentaient de les manger. Les habitants gardent un souvenir précis de ces fruits au goût inoubliable que l'on ne retrouve pas aujourd'hui.
En alpage, on mangeait des fraises et des framboises. On les préparait pour accueillir les femmes qui montaient à l'alpage ravitailler les hommes. On les mangeait avec du sucre et de la crème.
Les activités de cueillette, avec leur monitorage des espèces et variétés, sont des indicateurs vivants et populaires du changement des écosystèmes. Dans le témoignage de Régine Bouvet, une connaissance des caractères de la géologie locale, calcaire, se révèle pour expliquer la sous-production des framboises et myrtilles dans les Bauges, par rapport aux vallées de Maurienne et Tarentaise.
Comme pour les champignons, ces fruits des bois contribuent à l'économie touristique et à la qualité de l'offre de la montagne. Les fruits sont vendus, offerts aux touristes, préparés en conserves et confitures.

A. : Moi ce que je fais beaucoup en ce moment, c'est les sirops.
M. : Ah vous faites vos propres sirops ?
A. : Oui.
M. : Avec vos fruits ?
A. : Oui. Sirop de framboise, sirop de cassis.
M. : Ah oui, comment vous faites ?
A. : Ben le sirop de framboise, il faut un kilo de framboise pour deux litres de vin. Macérer pendant 24 heures. Dans une passoire, on presse les framboises dans un torchon. On récupère le jus. Pour un litre de jus, on met 1,250 kg de sucre. Et on amène à ébullition, on fait cuire, pendant quelques minutes, cinq minutes. Et après, on met en bouteilles tout chaud. C'est tout simple hein !
(Source : entretien avec Fernand et Alice Martin, à Mercury, le 13 juillet 2016).

M. : Donc les fruits des bois, il y a encore des gens qui vont en chercher, qui font des confitures ?
P. : Ah oui. Cette année, je sais pas, c'est bizarre parce que même des framboises cultivées, il y en a pas beaucoup. C'est aléatoire disons. Des années, il peut y en avoir énormément alors il faut en profiter, et des autres années où il y en a point.
R. : Des mûres aussi.
P. : Oui. La myrtille, il y en avait un peu mais pas tellement. On est pas un coin à myrtilles, les Bauges.
R. : Non. On allait en chercher du côté du col là-haut vers Les Déserts, La Féclaz par là.
P. : Des fois un peu au Margériaz. Mais c'est pas là qu'il y en avait le plus par rapport à ce qu'on peut trouver dans la Vallée des Hurtières ou Grand Arc. Même la Tarentaise et la Maurienne, il y a des coins où il y a que ça. Mais ici, la myrtille, moins quand même. C'est sur des terrains plus granitiques, plus acides. Nous, on a des terrains trop calcaires.
(Source : entretien avec Régine Bouvet, au Noyer, le 21 juillet 2016).

A. : Autrement, on cueillait des fois un peu de myrtilles, ça dépend. Et puis des cerises sauvages parce qu'on avait pas toujours des cerisiers.
M. : Des fraises sauvages ?
A. : Oui enfin pas beaucoup.
J. : Mon mari il allait bien au Revard, ils ont vendu des tonnes de framboises. Ils allaient aux framboises.
A. : Mais il y en avait beaucoup.
J. : Mais ils en ont ramassé des tonnes !
A. : Surtout la framboise de montagne, elle est plus parfumée que celle qu'on fait.
J. : Mais ils en trouvaient des grosses, moi j'y suis allée les premières années que j'étais mariée, mais il y avait de ces grosses framboises comme des framboises de jardin.
A. : Moi j'allais aux Blières là-bas, on s'assoyait comme ça dans les myrtillais.
(Source : entretien avec Madeleine Bagand, Denise Clerc, Armande Mugnier et Juliette Petellat,

à Saint-Ours, le 30 juin 2016).

M. : Est-ce que vous allez chercher dans les bois, les fraises des bois, les…
***S. : Plus maintenant, on est vieux. Mais quand on était gosses, oui. À Bellecombe, il y avait des myrtilles, qu'est-ce que c'était bon ça, la confiture de myrtilles**.*
L. : Nous aussi, au Margériaz. On avait un panier pour ramasser les myrtilles. Puis c'était interdit.
S. : Le peigne à myrtilles était interdit.
L. : Parce qu'on en ramassait trop.
S. : Mais il y en a plus maintenant. Mais qu'est-ce que c'était bon cette confiture de myrtilles, parce qu'on en trouve achetées, mais ça vaut rien, à côté…
M. : Il y avait des mûres, des framboises, des fraises ?
S. : Oui.
L. : Des framboises, chez nous, pas trop. Il y avait beaucoup de myrtilles.
M. : Des groseilles ?
L. : Non, pas de groseilles.
S. : Il faut se méfier. Dans les bois, il y a quelque chose qui ressemble aux groseilles mais c'est toxique.
(Source : entretien avec Suzanne et Louis Petit-Barat, à Aillon-le-Vieux, le 15 juillet 2016).

S. : Il aimait bien aller en montagne, mais il revenait jamais bredouille. Il aimait bien, il cueillait les framboises, les petites fraises des bois.
M. : Ah oui aussi.
S. : On a pu, on avait à l'époque trente clients, on a pu leur faire une petite coupe de fraises des bois qui arrivaient tout droit de la montagne. Et il y avait pas une feuille dedans. Il avait une patience alors qu'il était pas tellement patient dans la vie courante. Il ramassait les mûres aussi. Tout ce qui se ramasse dans la montagne.
M. : Et vous vous les serviez en coupe.
S. : Oh oui, c'est arrivé une fois qu'on a pu donner une coupe de fraises des bois parce que c'est petit.
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, à La Motte-en-Bauges, le 16 juin 2016).

M. : Et les fruits des bois ?
P. : Ah ben oui les framboises.
R. : Les fraises.
P. : Il y avait des grosses récoltes de framboises pour faire la confiture. Les framboises sauvages, il y en avait pas mal à cette époque.
(Source : entretien avec Régine Bouvet, au Noyer, le 21 juillet 2016).

M. : Et donc, les épognes, ça c'était exprès pour la vogue ?
M-L. : Oui la vogue. Je sais pas pourquoi on faisait tant de tartes. On arrivait pas à tout manger. Il y en a qui devaient s'abimer.
A. : Ces épognes, c'est fait avec de la pâte à pain ?
M-L. : Oui mais mieux que la pâte à pain.
A. : On la faisait cuire au four après le pain.
M. : Est-ce qu'on récupérait la pâte à pain et on rajoutait des œufs, du beurre, pour y améliorait ?
M-L. : Oui pour faire des tartes, on mettait toujours du beurre et des œufs.
M. : Et la base c'était la pâte à pain ?
M-L. : Voilà.
A. : Oui c'est pour ça que ça gonflait un peu.
(…)
M-L. : Non mais c'était bien sucré, c'était bon ! Et on mettait aussi des myrtilles dessus.
M. : Ça c'était la tradition pour la vogue ?
M-L. : Ah oui oui. On achetait des fois des abricots, ou des fois on avait des pruneaux qu'on avait

gardé, des pruneaux en confiture, on pouvait mettre sur les tartes.
T. : À cette époque-là, il y avait beaucoup de myrtilles à Entrevernes. Tous les jours, après l'école, on allait ramasser un seau de myrtilles.
M-L. : Une fois je suis partie porter le panier de myrtilles, je suis descendue en vélo avec Robert Millet, avec un panier de myrtilles sur le vélo, pour aller prendre le car à Duingt.
A. : Tu allais les vendre au marché ?
M-L. : Oui. C'était du boulot pour faire un panier de myrtilles.
A. : Parce qu'on allait tous entre le village qui est plus bas, le village des Maisons, et la commune de Duingt, dans le bois qu'il y a en haut, il y avait plein de myrtilliers. Tous les gamins, on descendait après l'école le jeudi.
T. : Et il y en a qui venaient avec leurs chèvres alors il fallait qu'on suspende nos seaux de myrtilles à des branches. Si on laissait les seaux par terre, les chèvres venaient manger les myrtilles dans le seau.
(...)
M. : Et donc, comme il y avait beaucoup de myrtilles, les gens avaient trouvé d'autres façons de les utiliser ? Il y avait la confiture j'imagine.
M-L. : Oui la confiture.
M. : Les tartes.
M-L. : Voilà.
A. : C'est tout. Enfin, si, on les mangeait avec du sucre et du vin.
T. : En salade comme on dit.
A. : C'est super bon ça.
M-L. : Comme on fait des fruits au sirop.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, à Entrevernes, le 22 juillet 2016).

M. : Vous aussi vous le faisiez ça, aller chercher dans les bois ?
M. L. : Moi j'ai eu ramassé des mûres pour faire de la confiture oui.
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, à Saint-Jean-d'Arvey, le 13 juillet 2016).

M-A. : Et est-ce que vous aviez un peu des recettes à vous, parce qu'il y avait surtout des hommes en alpage, non ?
G. : Non.
D. : Ils nous faisaient cuire un morceau de lard avec des patates.
G. : Champignons, framboises ou fraises. On mettait de la crème dedans, du sucre.
M-A. : Ah c'était bon ça ?
D. : Ça c'était le dessert.
(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Denise et Gilbert Perrier, à Sainte-Reine, 1995).

Des châtaignes.
Et bien on avait des châtaignes l'automne

Les habitants du massif ramassaient aussi des châtaignes là où il y avait des châtaigniers, c'est-à-dire plutôt sur les piémonts du massif au bord du Lac d'Annecy et dans la Combe de Savoie. Ils les mangeaient chaudes dans du lait froid ou chaud, grillées à la poêle trouée, ou en agrément dans les gratins de céleris, de raves, de chou ou encore de cardons. Elles se conservaient à l'humidité dans la cave. La châtaigne se retrouve dans les plats dans tout le massif, car les habitants des villages sans châtaigner arrivaient à s'en procurer par des échanges et des achats.
Dans le Pays de Laudon et Faverges-Seythenex au bord du lac d'Annecy ainsi que dans la Combe de Savoie, les châtaignes sont moins nombreuses qu'auparavant du fait de la maladie des châtaigniers. Les manières de les cuisiner varient mais les châtaignes se retrouvent généralement dans les gratins de choux, de céleris ou encore de cardons. Des recettes traditionnelles qui se perpétuent, et que l'on retrouve aussi dans les menus des restaurants. D'autres recettes se transmettent en famille, telles que les gibiers farcis aux châtaignes, aux airelles et aux myrtilles.

Les châtaignes peuvent se manger aussi simplement avec du lait froid ou chaud, ou grillées. Il était difficile, dans le temps, de conserver les châtaignes. Aujourd'hui, elles se conservent bien au congélateur mais leur qualité est moindre que lorsqu'elles sont fraiches. La profonde intimité avec les écosystèmes, produit une harmonie en cuisine, comme nous indique le cas de Jean Daviet, qui cuisine les gibiers avec les fruits de leur habitat naturel.

D. : Et bien on avait des châtaignes l'automne, vous savez quand elles sont bonnes, on les épluche on les fait cuire et puis après on les épuise dans l'assiette et puis je mets du lait dessus.
M-A. : Froid aussi.
D. : Oui du lait froid et puis des châtaignes chaudes.
M-A. : Ah oui, les châtaignes on n'en achète pas trop puisqu'elles ne se gardent pas bien.
D. : Non mais on congèle maintenant.
M-A. : Oui et avant, comment on faisait pour les conserver ?
D. : Ça se gardait pas bien longtemps.
M-A. : Avec les bogues ?
D. : On les ramassait et puis on les mettait à la cave sur l'humide un peu.
M-A. : Ça se garde pas trop ?
D. : Pas trop non.
M-A. : Et autrement, qu'est-ce qu'on en faisait à part les manger comme ça les châtaignes ?
G. : Dans les plats de Céleri.
D. : Maintenant en plus on en met dans le congel.
G. : Quand c'est l'automne, sinon, elles l'accompagnent dans quel plat ?
D. : Oh dans le Céleri.
(Source : entretien avec Denise et Gilbert Perrier, à Sainte-Reine, 1995).

A. : Par contre il y avait de la rave. C'était pas du navet, c'était de la rave.
M. : Ça ça se mangeait beaucoup ?
P. : L'hiver.
M. : En gratin ?
A. : Gratin avec des châtaignes.
M. : Et choux et châtaignes, elle a dit toute à l'heure Françoise. C'était beaucoup des gratins alors.
(Source : entretien avec Annie Vibert et Paul Bertin, le 27 avril 2016, à Sainte-Reine).

S. : Alors gratin de cardons, salsifis, d'autres... ?
Y. : Oui salsifis oui. Ou les céleris avec les châtaignes.
M. : Les céleris raves ?
Y. : Non blanches.
V. : Parce qu'à Saint-Pierre il y avait des châtaigniers ?
Y. : Oui du côté de Miolans là.
(Source : table-ronde à Saint-Pierre-d'Albigny, le 4 juin 2016).

M. : Mais par exemple, est-ce qu'ils faisaient les châtaignes avec les choux aussi ?
S. : Oui oui avec les choux, j'ai oublié.
M. : Les navets aussi ?
A. : Oui mais c'est meilleur avec les choux quand même.
S. : Pendant la guerre, on mangeait des gratins de navets avec des châtaignes.
M. : En fait la châtaigne, on la rajoutait quand on en avait un petit peu partout, dans les gratins avec les légumes.
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, le 16 juin 2016, à La Motte-en-Bauges).

M. : Est-ce que vous mangiez des châtaignes ?
S. : Oh autrefois oui. Maintenant, elles sont malades. On trouve plus de bonnes châtaignes.
M. : Il y en avait ici des arbres ?
L. : Non.
M. : Elles venaient d'ailleurs alors. On en mettait dans quels plats ?

S. : Dans les gratins de choux et de céleris, et puis surtout on les mangeait comme ça, bouillies ou cuites sur le poêle, brûlées.
L. : Les châtaignes, on en coupe un tout petit bout.
S. : Pour pas qu'elles éclatent.
L. : Ou alors, il fallait les écorcer complètement.
(...)
M. : Mais on me parle de partout de ce gratin de choux aux châtaignes. Ou dans le gratin de raves.
S. : Oh c'est meilleur, le chou tout seul, c'est pas bon.
(...)
M. : Et les raves, c'était en gratins aussi ?
S. : Oui c'est meilleur avec des châtaignes aussi, les raves.
(Source : entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, le 15 juillet 2016, à Aillon-le-Vieux).

A. : On mangeait beaucoup de châtaignes.
M. : Ah ici il y en avait ?
A. : Il y en a plein là-dessous des châtaigniers. Donc l'automne, on ramassait les châtaignes. On ramassait les feuilles pour faire la litière des vaches et on ramassait les châtaignes. On mettait dans des caisses et on les mangeait l'hiver.
T. : Le gratin de choux aux châtaignes.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, le 22 juillet 2016, à Entrevernes).

R. : Le gratin, les plats de chou, plats de céleri avec des châtaignes.
V. : Ah oui, ça c'est bon.
Rde. : Mais du céleri à côtes, pas le rave.
R. : Le céleri, c'est un régal avec les châtaignes.
V. : C'est intéressant ça. Mais en fait, les châtaignes ici, il y en avait ?
R. : On les achète.
V. : Ça vient d'où ?
R. : Oh ben Cusy, Héry, par là il y en a. Mais, en Bauges, il y en a pas.
S. : Et après on mettait quoi dans le gratin ?
Rde. : Du céleri, il faut le faire cuire à l'eau avant, coupé en rondelles, et puis après on ajoute des châtaignes, on fait une béchamel et puis on met au four.
S. : Les châtaignes, on les fait bouillir avant ?
Rde. : Un petit peu oui. Il faut qu'elles soient un peu cuites.
R. : Le céleri sans châtaignes, j'y aime pas (rire).
S. : Et on les met entières ou en morceaux les châtaignes ?
Rde. : Entières.
S. : Et après on ajoute de la béchamel ?
Rde. : Oui, et puis on met au four.
S. : Et du fromage, non ?
Rde. : Pas dans le céleri non. Du fromage, dans le chou-fleur, par exemple.
R. : Puis les plats de chou, les plats de blettes.
S. : Toujours en gratin ?
Rde. : Oui.
V. : Beaucoup de gratins en fait.
Rde. : Oui. Ben c'était ce qu'il y avait au jardin.
S. : Aujourd'hui, vous les faites encore ?
Rde. : Oh oui, moi j'en fais souvent.
V. : Donc céleri-châtaignes ?
R. : Ah oui, vous avez jamais goûté ? Vous essayerez, vous verrez.
V. : Donc c'était vraiment quelque chose qu'on faisait beaucoup dans les familles ici ?
Rde. : Ah oui. Et le chou, c'est pareil, avec les châtaignes. Le chou frisé, le chou d'hiver quoi.
V. : Alors donnez-nous la recette de ce chou d'hiver avec les châtaignes. Comment vous faites ?

Rde. : Ben, on prend le chou, on enlève toutes les grosses côtes. On le fait cuire à l'eau et après on passe au hachoir à main. Il faut y hacher plus ou moins finement, comme on veut. Et puis, on met des châtaignes déjà un peu cuites dedans. Moi je mets de la crème, c'est meilleur, une cuillère de farine, je brasse tout et je mets au four. Quand c'est bien gratiné c'est bon.
S. : Ah, il faut même pas faire la béchamel à part ?
Rde. : Ah non.
S. : Ah ben c'est rapide alors.
Rde. : Ah oui, ça va vite.
V. : Mais, la farine, vous la mettez comme ça crue ?
Rde. : Oui, et les choux ils sont froids, avec la crème, on brasse tout ça, on sale ce qu'il faut, les châtaignes puis allez, au four !
V. : Et donc, la farine, elle va cuire…
Rde. : Oui avec la crème. Elle cuit en même temps.
(Source : entretien avec Raymond Berthoud et Raymonde Berthoud, le 5 juin 2016, à Bellecombe-en-Bauges).

J. : C'est comme un gibier. Quand je fais du gibier, si je fais un sanglier, je le fais avec une sauce et cuire avec des châtaignes.
M. : Les châtaigniers il y en avait beaucoup ici ?
J. : On avait tous des châtaigniers. Dans le gibier, je mets des châtaignes. Si je fais du chevreuil, je le fais aux airelles, aux myrtilles. C'est mon idée à moi, c'est pas un truc qui date peut-être des anciens, je mets avec un gibier, je mets bien les légumes, les fruits qui vont à l'endroit où le gibier vit.
F. : Oui par exemple le sanglier, il mange des châtaignes. C'est ces fruits-là qui vont avec la bestiole.
J. : Voilà je le mets avec…
F. : Ce qu'il mange le plus.
J. : Le sanglier, les châtaignes, les glands.
(Entretien avec Jean Daviet et François Mermaz à Doussard, 2016)

R. : Et alors, dans les plats… parce que moi j'ai essayé de garder des choses dans ma carte. Il y a des choses que j'ai continué à faire et qui à l'origine venait de là, de ma mère, de ma grand-mère, j'avais vu faire, ***c'était le gratin de choux aux châtaignes****. Pourquoi le gratin de choux aux châtaignes ? Parce que le chou, on en avait dans le jardin.* ***Des châtaignes, et bien comme notre établissement porte le nom La Châtaigneraie, il y a vraiment une châtaigneraie derrière où il y avait des châtaignes****. Il fallait aussi du lard, du fromage, c'était tout des produits qu'on avait sur place et qui ne demandaient que du travail (rire). Alors ce gratin de choux aux châtaignes, on pochait le chou et on l'égouttait. On le taillait grossièrement. Parallèlement, on avait enlevé une première peau de la châtaigne. On la faisait cuire, on enlevait la deuxième peau. C'est du boulot ! Et alors après, on mettait dans un plat à gratin, une couche de choux, une couche de châtaignes qui étaient pré-cuites, des tranches de lard fumé qui était au départ – après on l'achetait – le cochon qui avait été tué dans l'étable. Après, on refesait une couche, on faisait différentes couches comme ça. On arrosait tout ceci de crème – c'est pas très light (rires) – du fromage gras râpé, le gruyère des Bauges. On allait chercher notre fromage dans les Bauges, à Doucy. Là il faisait que du reblochon. Et après, tout ce plat, on le mettait au four. Les anciens le mettaient au four à pain, aujourd'hui au four très longtemps, très longtemps, donc ça faisait un gratin qui faisait soit, à l'époque, plat unique parce qu'il y avait le lard, le fromage, soit un accompagnement. Donc c'est un plat d'automne et d'hiver, au moment des châtaignes, au mois de novembre.*
(Source : entretien avec Robert Millet, à Lathuile, le 5 juillet 2016).

S. : J'ai mangé un jour chez Mazin, il y avait un Monsieur qui mangeait derrière moi, il a mangé un gratin de blettes et il y avait des marrons.
M. : Le cardon c'est différent des blettes.
S. : Ah oui c'est bien meilleur. C'est plus fin.
M. : Mais les châtaignes on les mettait avec d'autres légumes que les blettes ou que les cardons ?

S. : Le céleri aussi, le céleri-rave ou côtes. Le céleri il y en a deux sortes.
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, le 16 juin 2016, à La-Motte-en-Bauges).

M-A. : Ah oui, les châtaignes on n'en achète pas trop puisqu'elles ne se gardent pas bien.
D. : Non mais on congèle maintenant.
(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Denise et Gilbert Perrier, à Sainte-Reine, 1995).

Changements écologiques et disparition des fruits sauvages.
Maintenant, il y en a plus. Si tu veux, à l'époque, pour que les myrtilles soient belles, c'était fauché, les feuilles de châtaigniers étaient ramassées, c'était nickel propre. Donc après, ça s'est mis à pousser des arbustes, ça a dégénéré. Avant, il y avait que des gros châtaigniers et les myrtilles dessous… Ah moi j'adore ramasser des myrtilles, les fraises, les framboises.

Tout comme pour les plantes sauvages, beaucoup d'anciens ont remarqué une baisse des quantités de fruits sauvages dans leurs milieux. On retrouve ce même témoignage dans la plupart des entretiens avec les personnes-ressources âgées. Ce constat est expliqué, en partie, par la transformation de la forêt. La quantité de fruits dans les zones de cueillette serait liée à la moindre fréquence des coupes en forêt, autrement dit, au degré d'enfrichement de ces zones, aux transformations dans la gestion et les usages de la forêt. La châtaigneraie bien fauchée, *nickel propre,* est la mémoire de forêts entretenues*, comme un jardin.* C'est un modèle puissant, qui a produit au fil des siècles une forte et profonde esthétique de la *belle nature* façonnée par les activités humaines, productives. La passion, l'amour, les sentiments s'expriment dans la liberté d'une mémoire partagée, où nous retrouvons toute l'énergie d'un droit à la nostalgie, en période de forts changements. La mémoire du châtaignier, *arbre à pain*, arbre nourricier, est très fort dans toute l'Europe méditerranéenne[76].

M. : Et est-ce que vous ramassez les fruits des bois ?
M-L. : Oh oui, oulala ! Les framboises, les fraises, les fraises des bois.
A. : J'en ai fait de la confiture. Cette année, j'en ai quatre boîtes dans le congélateur.
T. : T'as des fraises dans ton jardin ?
A. : Non non, dans les talus là-bas, quand je suis allé à Chevaline. Dans les talus, c'est raide comme ça, c'était bourré de fraises. J'en ai ramassé de ces quantités.
(…)
A. : Maintenant, il y en a plus. Si tu veux, à l'époque, pour que les myrtilles soient belles, c'était fauché, les feuilles de châtaigniers étaient ramassées, c'était nickel propre. Donc après, ça s'est mis à pousser des arbustes, ça a dégénéré. Avant, il y avait que des gros châtaigniers et les myrtilles dessous, alors que maintenant…
T. : Les bois sont pas entretenus.
A. : Mais il y en a ailleurs.
(…)
T. : Lui, quand il va en ramasser, il revient, il mange un bol de myrtilles comme ça.
M. : Vous avez gardé les vieilles habitudes.
A. : Ah moi j'adore ramasser des myrtilles, les fraises, les framboises.
T. : Lui, il les ramasse au peigne, moi je les ramasse à la main.
A. : Moi j'en ramassais partout avant, mais il y en a presque plus de myrtilles.
(Source : entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, à Entrevernes, le 22 juillet 2016).

J. : Mon mari il allait bien au Revard, ils ont vendu des tonnes de framboises. Ils allaient aux framboises.
A. : Mais il y en avait beaucoup. C'est comme des myrtilles, maintenant il n'y a plus rien.
J. : Mais ils en ont ramassé des tonnes !

---

76 *Fabre, D.,* 1986, *Le sauvage en personne*, «Terrains, carnets du patrimoine ethnologique», n. 6.

A. : Surtout la framboise de montagne, elle est plus parfumée que celle qu'on fait.
J. : Mais ils en trouvaient des grosses, moi j'y suis allée les premières années que j'étais mariée, mais il y avait de ces grosses framboises comme des framboises de jardin. Maintenant vous y trouvez plus dans la montagne.
A. : Et les myrtilles, il y en a encore du côté de La Féclaz mais presque rien. Moi j'allais aux Blières là-bas, on s'asseyait comme ça dans les myrtillais, on avait qu'à ramasser des myrtilles comme ça... il y a plus rien.
M. : C'est bizarre.
***A. : Non c'est pas bizarre, c'est que tout disparaît**. Regardez, est-ce que vous voyez une sauterelle maintenant ? Avant ça sautait de partout, maintenant il y en a plus. Moi j'ai encore des grillons dans mon jardin, mais il y en a plus beaucoup non plus. Avant, il y en avait partout. Tout disparaît. Il y a la pollution et tout.*
(Source : entretien avec Madeleine Bagand, Denise Clerc, Armande Mugnier et Juliette Petellat, à Saint-Ours, le 30 juin 2016).

S. : Je sais pas s'il y en a encore des fraises, oui.
A. : Oh ben il y a pas de raison.
S. : Il suffit d'aller chercher. Et puis on avait beaucoup de framboises à l'époque.
***A. : C'est-à-dire que ça c'est plus périodique parce qu'ils faisaient une coupe en forêt, et cinq six ans après il y a des framboises. Mais après le feuillu prend le dessus, ça disparaît.** (Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, à La Motte-en-Bauges, le 16 juin 2016).*

Le temps des champignons.
Moi j'aime autant les ramasser que les manger. C'est mon plaisir de les ramasser, c'est une passion. Maintenant que j'ai bien le temps, j'y vais. Quand j'avais des bêtes, je n'avais pas le temps, mais maintenant j'ai bien le temps(...) Il y avait surtout des rosés des prés, maintenant ils ont disparu (...)

Nombreuses sont les cueillettes de champignons : chanterelles, bolets, morilles, rosés des prés, craquerelles, trompettes de mort, sanguins, saint-george... des connaissances, des savoirs, des pratiques. Des écosystèmes divers, des changements.

Avoir le temps d'aller aux champignons. Dans de nombreux cas, la passion de la cueillette de champignons s'exprime comme un privilège. Raymond Berthoud va par champs et par bois à Broissieux. Il cueille des fleurs pour sa femme, des herbes, des champignons. Cette activité implique une connaissance intime des écosystèmes. Une grande variété de champignons est évoquée, en lien à des moments, des conditions et des territoires bien spécifiques : les saint-george, les morilles, les rosés des prés, les chanterelles, les craterelles, les bolets, les trompettes de mort, les armillaires couleur de miel ou *souchettes*, les hygrophores, les colliers de saint-michel, les choux-fleurs ou encore les langues de bœuf. Les rosés des prés, aussi appelés *mousserons,* poussaient à l'endroit où la foudre tombait.

Dans certains cas, les anciennes familles paysannes n'ont pas le temps pour les activités de cueillette de champignons, qui comportent un temps de libre divagation. Elles prennent de la distance de ces activités, étant concentrées dans l'élevage et le rythme du travail soutenu imposé par la production de lait et de fromages. Le champignon était considéré comme un mets précieux si bien que, dans beaucoup de familles, on le donnait à l'instituteur ou on le vendait sur le marché ou à des restaurateurs afin de s'assurer un revenu d'appoint. Comme dans bien des contextes ruraux européens, les champignons peuvent constituer un revenu complémentaire non négligeable, dans des formes de commerce informel, échappant aux logiques des revenus déclarés. Dans certains cas, ces circuits locaux de commerce de champignons, fruits de la forêt, soumis à des contrôles mal vécus par les communautés locales, entretiennent des liens forts de solidarité qui traversent les classes sociales et les frontières ville-campagne. Les champignons se situent, d'une certaine manière, aux frontières entre les espaces de biens communs, où des droits

d'usage[77] ont assuré aux communauté locales un accès aux ressources spontanées, et les propriétés privées, aux accès limités et soumis à conditions.

Les champignons ont aussi un rôle important dans le développement touristique de la région, étant une motivation, pour les urbains, de choisir leur lieu de vacances dans des régions comme le Massif des Bauges, riches en forêts et écosystèmes variés, garantie d'une diversité de lieux de cueillette.

En cuisine, de nombreux usages sont évoqués. Les champignons étaient préparés de manières différentes, à la poêle au beurre ou à la crème, avec une persillade, en accompagnement de viande, avec des pommes de terre, en gratin ou avec une saucisse fendue. Certains en faisaient des conserves. La craterelle était souvent utilisée dans la préparation des pâtés. Les langues de bœuf se préparaient parfois au vinaigre. Les clients des hôtels et restaurants profitaient de leurs vacances pour se balader et cueillir des champignons en grande quantité qu'ils préparaient eux-mêmes. Des plats élaborés étaient préparés dans les restaurants, tels que le gâteau de foie aux champignons dans le bistrot de la fameuse cuisinière « la Dédée » Châtelain à La Compôte-en-Bauges.

M. : D'accord, et donc les champignons, il y avait quoi comme champignons ?
D. : Oh c'était les mêmes qu'aujourd'hui. ***Il y avait surtout des rosés des prés, maintenant ils ont disparu.***
J. : Il y avait des cèpes.
M. B. : Des bolets, des chanterelles, des morilles.
A. : Des morilles au printemps.
M. : On en mettait dans les gratins aussi ?
A. : Ben on les mangeait tout de suite.
J. : On ne les laissait pas moisir.
D. : On en faisait une omelette aussi ou autour d'une viande.
(Source : entretien avec Madeleine Bagand, Denise Clerc, Armande Mugnier et Juliette Petellat, à Saint-Ours, le 30 juin 2016).

M. : Est-ce que vous faisiez pareil avec les champignons par exemple ? Ou les champignons vous les mangiez à la maison ?
S. : On les mangeait à la maison, à la poêle, les chanterelles, les craquerelles.
L. : Les coulemelles. C'est un champignon qui pousse haut comme ça.
M. : À peu près 15 centimètres.
L. : Oui. Avec un grand chapeau, et puis sur le pied il y a une bague. Ceux qui ont la bague qui se détache, ils sont bons à manger. Mais ceux qui ont cette bague autour qui reste collée, il ne faut pas les manger.
S. : Et ça pousse dans les champs ça, pas dans les bois, les coulemelles, dans les prairies.
(...)
M. : C'était les enfants surtout qui allaient les ramasser ?
L. : Guilaine.
M. : Vous lui avez appris à les reconnaître ?
S. : Ça l'amusait. Oui elles sont restées... Marianne elle est très gourmette. Elle apprécie les choses maison, donc elle cuisine beaucoup, à l'ancienne... Des fois elle me demande comment on fait ça. Le cochon, par exemple. Quand on achetait un cochon, il y en avait la moitié pour elle et... Elle aime bien faire un peu à la façon d'autres fois. Qu'est-ce qu'elle fait d'autre ? Les soufflés au fromage, le gâteau de Savoie, elle le réussit mieux que moi. Parce qu'elle est plus patiente.
(Source : entretien avec Suzanne et Louis Petit-Barat, à Aillon-le-Vieux, le 15 juillet 2016).

---

77 Francesca Cominelli a développé des réflexions à partir des travaux de Elinor Ostrom, sur la notion de commons, à partir de« Governing the commons », 1990. Le PCI est rapproché des biens communs, « la partecipazione delle comunità :aspetti economici », p.65-75 rapport on line sur le site ECHI, http://www.echi-interreg.eu/activity/view/la-partecipazione-nella-salvaguardia-del-patrimonio-immateriale.

S. : Et vous allez cueillir des champignons ?
Rde. : Ah oui.
S. : Tu y allais déjà quand t'étais jeune ?
R. : Moins que maintenant, c'est-à-dire qu'on avait pas bien le temps non plus.
Rde. : Autrefois les champignons ça se mangeait pas beaucoup. Maintenant oui.
V. : Et qu'est-ce qu'il y a comme champignons ?
R. : Les chanterelles, les bolets, l'automne il y a les trompettes de mort, au printemps il y a les mousserons. Qu'est-ce qu'il y a encore ? Les sanguins. C'est à peu près tout ce qu'on ramasse.
V. : Et vous faites sécher ou… ?
Rde. : On en met au congélateur mais ils sont pas si bons que mangés frais.
R. : Moi j'aime autant les ramasser que les manger. C'est mon plaisir de les ramasser, c'est une passion. Maintenant que j'ai bien le temps, j'y vais. Quand j'avais des bêtes, j'avais pas le temps, mais maintenant j'ai bien le temps. C'est un bon passe-temps.
V. : Oui et puis quand on rentre avec un beau panier (rires) !
(…)
V. : Et les champignons, est-ce qu'il y a des plats particuliers que vous faites ? Parce que c'est vrai que, dans les Bauges, il y avait pas une tradition vraiment de manger les champignons ?
Rde. : Les champignons, on les mange dans un jus de viande.
R. : Dans le jus de viande, c'est vrai qu'ils sont meilleurs.
Rde. : En omelette, il les aime pas Raymond.
R. : C'est pas que je les aime pas mais je les préfère dans la viande (rires).
V. : Il est coquin lui.
Rde. : Non mais avec un bon rôti de viande c'est bon hein.
V. : Oui.
R. : L'omelette, on l'avait mangé à la Halte des Bauges. Le matin, ils me disent « T'as pas trouvé des champignons ? ». J'ai pas le temps de les voir, fin juin, début juillet. C'est l'Odile qui les fait cuire.
(Source : entretien avec Raymond et Raymonde Berthoud, à Bellecombe-en-Bauges, le 5 juillet 2016).

L. : Non, les rosés des prés c'est, dans le temps, quand il y avait la foudre, le tonnerre, les éclairs, et ben la foudre elle tombait jusque par terre, et là où elle tombait ça faisait des cercles noirs. L'herbe, au lieu d'être claire, elle était un peu foncée, et bien là-dedans, il y avait plein de champignons.
M. : Donc les champignons, quand il y en avait, on en mangeait beaucoup, à l'automne.
L. : Mais moi je me rappelle, la foudre elle tombait par terre et ça faisait un grand truc comme ça. L'herbe était foncée, noire, et là-dedans c'était plein de mousserons, des petits champignons comme ça mais avec un gros pied et un chapeau dur.
M. : Mais c'est vrai que les champignons c'était gratuit en fait.
S. : Oui puis c'est nourrissant.
(Source : entretien avec Suzanne et Louis Petit-Barat, à Aillon-le-Vieux, le 15 juillet 2016).

R. : Oh ben par exemple à l'automne, on allait avec elle cueillir des rosés des prés, au moment des champignons. On a dans le coin la chanterelle, le cèpe, des trucs comme ça. Mais moi je suis pas très connaisseur. Si on me les amène je sais faire mais… (rire).
(…)
M. : Et on parlait des champignons, vous vous les utilisez comment dans la cuisine ?
R. : Oui à l'automne, au moment des champignons, pour accompagner la viande. Moi, au début, ma maman, quand elle faisait ces petits casse-croûtes là, elle faisait des omelettes aux champignons.
M. : Dans les gratins ?
R. : Oui dans les gratins. Et puis, l'automne, ça va bien avec le gibier. Ce n'était plus des gibiers locaux parce que les chasseurs n'ont pas le droit de le vendre et

puis il y en a pas suffisamment.
M. : Vous avez cuisiné quand même le gibier au restaurant ?
R. : Oui oui, tout ce qui est lièvre, chevreuil, gigot de biche, etc… ça venait souvent… j'avais un fournisseur en Alsace qui nous livre.
(…)
M. : Et les champignons alors, vous les mettiez parfois en gratins ?
R. : Oui, ça m'arrivait, une petite couche au milieu, ça parfume. On avait des gens de l'Ardèche qui venaient nous vendre des champignons. Des cueilleurs, ils venaient vendre aux hôtels-restaurants du coin.
(Source : entretien avec Robert Millet, à Lathuile, le 5 juillet 2016).

J. : Oh on a jamais été bien aux champignons.
G. : On en ramassait pas beaucoup. Mon fils, il ramasse bien les chanterelles. Les mousserons, il y en a plus.
S. : Mon papa, il ramassait déjà les champignons. Il y avait un peu de morilles aussi.
H. : Et puis ceux qui poussaient dans les prés là ?
M. : Les trompettes de la mort.
H. : Non pas ça. Ah oui les trompettes, il y en a encore bien un peu. Nous on les ramasse pas.
G. : Ils cuisaient avec la crème.
S. : On allait aux mûres.
H. : Ah les rosés des prés, c'est à l'automne. Puis, il y a les pieds bleus, mais c'est visqueux.
M. : Donc à la crème ?
G. : Oui ou on cassait un œuf dessus.
(Source : entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, à La Thuile, le 23 juin 2016).

Ils mangeaient pas tellement les champignons, ils les vendaient plutôt aux restaurants

S. : Et les champignons, est-ce qu'on utilisait les champignons ?
M-L. : Oui ils allaient ramasser les champignons mais il y avait pas toutes les variétés qu'il y a maintenant. Les rosés des prés il y en avait pas, parce qu'ils sortaient pas les bêtes en champ.
M-F. : Il y avait les Saint-Georges au printemps qui étaient super bons, puis les morilles, les chanterelles, les craterelles, les bolets, les trompettes de la mort…
M-L. : Ils mangeaient pas tellement les champignons, ils les vendaient plutôt aux restaurants. La craterelle, elle sèche bien pour faire les pâtés et tout ça.
V. : Oui voilà c'était une source de revenus. Mais dans la cuisine, on les utilisait un petit peu les champignons ?
M-L. : Pas beaucoup.
(Source : table-ronde à Bellecombe-en-Bauges, le 6 juin 2016).

M-A. : Est-ce que vous alliez chercher des champignons ?
Je. : Avant oui, je sais que quand ***on en ramassait on les donnait aux instituteurs, mais on ne les mangeait pas.***
(Source : entretien avec Jeanne et Joseph Bâle, à Sainte-Reine, 1995).

S. : Et puis mon mari était un grand ramasseur de champignons. Alors je leur disais « moi je les fais cuire » mais on voyait souvent sur la terrasse les clients qui préparaient les champignons.
M. : C'était pas vous qui les prépariez ? Eux aussi…
S. : Ah non c'était trop long. C'est long à les préparer.
M. : Comment vous faisiez ?
S. : Ah ben c'était les clients qui faisaient ça pour avoir le plaisir de les manger.
M. : Et c'était quoi comme champignons ?
S. : On prenait que les grandes variétés, les cèpes, les chanterelles. Et puis à

l'automne il y avait une petite craterelle qui pousse à foison. C'est une chanterelle modeste. Et puis la trompette de mort qui lui ressemble mais qui est toute noire. Ils sont très comestibles. Alors chez nous, les gens qui voulaient manger des champignons, ils venaient manger des champignons voilà. Il en a ramassé hein.
A. : Ola !
M. : Et vous les cuisiniez comment ?
S. : Oh ben tout simplement. Je mettais un peu de gras dans un... et puis je les faisais perdre, ça perd beaucoup d'eau.
M. : C'était du beurre que vous mettiez ou de l'huile ?
S. : Peut-être bien oui, ou alors un tout petit peu d'huile, puis le beurre on le mettait après. Et puis ils perdent de leur eau, ça donne beaucoup d'eau. Puis après je les accommodais avec une persillade, un peu de crème, puis c'est tout. Ou en garniture de viande quoi. Les gens me parlent encore des poêlées de champignons qu'ils mangeaient, les enfants de nos clients.
(Source : entretien avec Simone Moine et André Gallice, à La Motte-en-Bauges, le 16 juin 2016).

M. : Vous ramassiez beaucoup les champignons ?
J. : Ah ben tu ramassais beaucoup les champignons, nous on ramassait les champignons pour nous. C'était précieux.
M. : C'était courant ?
J. : Ben quand c'était le moment des champignons, ça dépend la période, tu prenais vite un quart d'heure, t'allais voir s'il y avait des champignons. Tu sais qu'à cet endroit-là, il y avait des champignons, t'allais voir s'il en restait deux ou trois. Puis c'était comme ça.
M. : Et ça se cuisinait comment ?
J. : Ben ça dépend, on les faisait au beurre, à la poêle, au beurre, ou avec une persillade. Si on avait pas de crème, on mettait du lait. Tu laissais réduire un peu plus. Puis après avec ça tu faisais, si t'avais pas de beefsteak, tu prenais une saucisse. T'avais fait un casse-croûte qui était honorable.
M. : Donc les champignons vous aussi vous vous en rappelez ? Vous en ramassiez ?
F. : Écoutez, une fois je les ai hersés avec le cheval, je ne les ai pas vu, j'avais hersé des morilles. Le voisin il dit « oh arrêtes-toi, arrêtes-toi, regardes tu es en train d'abîmer les morilles ». Cette année, ils en ont ramassé il paraît.
J. : Ils en ont beaucoup ramassé les hygrophores.
F. : Puis des morilles aussi.
M. : Vous vous rappelez d'autres champignons que vous ramassiez ?
J. : Oh ben nous il y avait des champignons qu'on connaissait bien, on avait la morille, les bolets, la chanterelle, trompette de mort, les langues de bœuf. Les langues de bœuf, s'il y en avait beaucoup, on en faisait au vinaigre.
F. : Les souchettes.
J. : Oui l'armillaire couleur de miel, ça poussait sur les souches. Ça poussait en grandes touffes.
F. : Oui puis en une nuit ça pousse.
R. : Les colliers de Saint-Michel.
J. : Tu sais, à ce moment-là, les champignons, il y en a qui n'avaient peut-être pas trop de parfum, mais t'étais tellement content d'en avoir pour mettre avec une saucisse, ben t'étais content. Tu faisais cuire ta saucisse, puis tu faisais cuire tes champignons à côté, puis tu mélangeais après. Les saucisses, je les coupais en deux, je les fendais dans la longueur, je les faisais revenir à la poêle. Elles crachaient un peu le gras. Avec ça, une fois que ta saucisse elle était bien dorée, tu la mettais sur une assiette en attendant. Tu faisais tes champignons, après tu remettais tout ça, tu remettais tout ensemble. Et puis tu faisais chauffer, puis tu servais ça, puis c'est bon.
(Source : entretien avec Jean Daviet, Renée Deletraz et François Mermaz, à Doussard, le 28 juin 2016).

G. : Nous c'est quand on était aux Déserts, on allait aux champignons avec les cousins. Ils allaient beaucoup en chercher. Les petits mousserons, vers le cimetière, qu'est-ce qu'ils étaient bons.

(...)
M. L. : Et je sais qu'une fois, mon oncle, il avait trouvé un panier de cèpes, mais plein. Il avait été le vendre au restaurant.
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, à Saint-Jean-d'Arvey, le 13 juillet 2016).

A. : Sinon aujourd'hui, il y avait ça, mais il y avait du gâteau de foie aux champignons.
M-A. : Vous mettez quoi comme champignons ?
A. : Quand j'en ai des vrais, qu'on ramasse, mais je n'en ai pas toujours, alors j'en achète.
M-A. : Vous n'avez personne qui peut aller vous en chercher ?
A. : On m'a dit qu'il n'y en avait pas cette année
M-A. : Ce n'est pas vrai, nous on en a trouvé plein...
A. : Mais on ne peut pas être partout. Mon mari ne connait pas les champignons, moi non plus et je n'ai pas le temps d'aller les ramasser. *Non, moi je prends les champignons congelés, les champignons de Paris émincés, ils sont très bons. Ça dépend de ce que vous mettez dans la sauce pour mouiller. Je mets un petit peu de Porto.*
(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Andrée Chatelain, à La Compôte-en-Bauges, 1995).

Vivre de la cueillette.
Il y a une dame qui habitait Saint-Jean, la Michole, elle n'avait pas d'autre revenu que d'aller ramasser des choses dans les bois et elle avait son jardin. Elle allait au marché tous les samedis.

Comme on l'a vu, les ressources de la cueillette étaient une source de revenus. Comme dans beaucoup de régions rurales de l'Europe du sud, des « cueilleurs spécialisés » arrivaient à vivre de ces petits revenus de la cueillette et du jardinage[78]. Il s'agit souvent de personnes seules, ou restées habiter une maison familiale avec un potager, comme c'est le cas de cette dame de Saint-Jean-d'Arvey qui faisait son marché à Chambéry. De même que pour les champignons, la vente de fleurs, de pissenlits, de cyclamens, mais aussi la vente d'escargots représentait une source de revenus. Une pratique qui permettait aux enfants de s'approvisionner en argent de poche et de se payer des produits qu'ils n'osaient pas demander à leurs parents.

S. : Il y avait un restaurant à Chambéry. Les gosses, dans le temps, on vendait même des pissenlits, des cyclamens, à qui voulait en acheter, peut-être pas des gens du pays. Mais on ramassait tout ce qu'on pouvait, les fleurs.
L. : C'est comme les escargots. J'allais au-dessus de la montagne là-haut. Il y avait un rocher qui faisait sept-huit mètres de haut, à pic comme ça. Et devant, c'était un pré. Heureusement, j'avais des souliers à clous parce qu'autrement je serais parti sur l'herbe. Et ben, je redescendais j'avais 10 à 12 kilos d'escargots.
S. : Oui dans des sacs à patates, vous savez, des sacs en jute.
L. : Des gros escargots blancs comme ça. Je les portais à un gars à Aillon-le-Jeune qui descendait à Chambéry. ***Il les vendait à Chambéry puis quand il revenait, il me donnait ce qu'il voulait.***
S. : J'ai une belle-soeur qui a fêté ses 80 ans dimanche passé, on en parlait. ***Elle vendait des escargots pour s'acheter du shampoing. Vous savez, on n'osait pas demander aux parents de l'argent pour aller s'acheter du shampoing, c'était du luxe. Puis les cyclamens, l'été, on les vendait au bord de la route.***
M. : Les enfants se débrouillaient.

---

78 Voir les travaux de Pierre Lieutaghi, *la plante compagne*, Daniel Fabre, *le sauvage en personne*. Op.cit. Dans les années 1990, un travail de documentation sur les cueillettes en tant que source de revenus pour la population rurale a été developpé dans le cadre d'un projet de l'Université de Sienne, "il museo del bosco". V.L. Zingari, Un bosco narrato, Zingari Lapiccirella Valentina, 1993, *Il bosco nella memoria dei mezzadri. Una ricerca con le fonti orali: contadini, boscaioli e carbonai tra prossimità e distanza. Il multiculturalismo nella società toscana tra tradizione e modernità,* dans "Acts of VIII International Oral History Conference", Memory and Multiculturalism, Siena-Lucca.

S. : Oui c'était leur petite bourse à eux.
(Source : entretien avec Suzanne et Louis Petit-Barat, à Aillon-le-Vieux, le 15 juillet 2016).

G. : Et puis, les gens, ils allaient aux champignons aussi.
M. : Est-ce que c'est quelque chose qu'on revendait ?
G. : Pas à Saint-Jean, il y en avait pas suffisamment. Il y a une dame qui habitait Saint-Jean, la Michole, elle avait pas d'autre revenu que d'aller ramasser des choses dans les bois et elle avait son jardin. Elle allait au marché tous les samedis. Elle descendait avec sa baladeuse.
Alors, elle vendait des fleurs également. *Elle ramassait des bouquets de Jonquille. Alors donc, elle allait aux champignons, les mûres, les framboises, tout ce qu'elle pouvait trouver. Elle avait pas la langue dans sa poche, une fois une dame lui a dit « Elles sont fanées vos fleurs », elle lui a répondu « Elles sont comme vous Madame » (rires).*
Elle n'avait pas la langue dans sa poche.
A. : Je l'aimais bien cette fille !
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, à Saint-Jean-d'Arvey, le 13 juillet 2016).

Évolutions, changements et disparition des champignons.
C'est trop ramassé. Maintenant tu ne trouves rien !

La perception du changement passe par la perte de certaines variétés de champignons, les causes évoquées sont une surcharge de chercheurs de champignons, une ignorance des bons comportements de cueillette, et la pollution liée aux traitements chimiques.

A. : C'était bien dans les environs, surement. Mais dans nos forêts, il y a une fortune ! Il y avait des champignons.
X. : Et puis maintenant, il n'y en a plus.
A. : Maintenant il n'y a plus de champignons
X. : C'est trop ramassé. Maintenant tu ne trouves rien.
(Source : entretien de Marie-Anne Guérin avec Anna Cochet, à Arith, 1995).

S. : Lui, tout ça, les champignons… Il mangeait tout ça. Ah mais, je ne vous raconte pas de mensonges, il était comme ça ! Il trouvait des champignons, des choux-fleurs, qu'on ramasse dans les sapins, il était tout le temps dans les bois !
M-A. : Des vesse-de-loup ?
S. : Non, des choux-fleurs, ça fait comme une fleur, je ne sais pas si ça s'appelle pareil… On appelait pourtant ça des choux-fleurs. Ceux là, on peut les ramasser bien frais, ils sont un peu frisés… Avec des pommes de terre, j'en faisais souvent au chalet avec les parents. On faisait des choux-fleurs avec des pommes de terre comme ça. Mon père, il les ramassait, il les ramenait des bois.
(…)
M-A. : Et les champignons, ça fait longtemps que vous les ramassez, c'est ancien ? Votre père il en ramassait ?
S. : Oh, et bien ça encore bien changé ça aussi ! Oui, on en ramassait, et on les mettait en conserve. Maintenant, il faut bien marcher pour en trouver, d'une certaine sorte. L'année dernière on en a mangé une fois ou deux. ***Il faut voir comment c'est cueilli, ils arrachent tout ! Avec voitures sur le bord de la route, ça abime. Au lieu de les cueillir bien comme il faut, ils sont arrachés jusqu'aux racines !***
(…)
S. : Mes parents quand ils venaient en vacances, ils aimaient manger des champignons, oh !! Ils en ont ramassés, en bas d'un restaurant au bord de la route. Mais il n'y avait pas toutes ces voitures qui montent comme maintenant !
M-A. : Et quand vous étiez petite, vous alliez en chercher ?
S. : Oh oui ! J'allais dans les bois, mais on en ramassait pour manger. Mais maintenant, on en trouve pas tellement, parce qu'il faut marcher ! Il faut aller dans les coins épineux pour en

trouver ! L'autre jour, j'en ai trouvés quelques uns. On en ramassait bien, on faisait des conserves…
(Source : entretien avec Suzanne Prisset, à Arith, 1995).

M. L. : Ah oui il y a les Saint-George aussi.
M. : Il paraît qu'on en trouve plus de ceux-là maintenant.
M. L. : Oh ben avec les engrais qu'ils mettent.
G. : Il y a plus rien de naturel.
(Source : entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, à Saint-Jean-d'Arvey, le 13 juillet 2016).

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

Indiquez des informations sur son mode de transmission, sa vitalité ou sa fragilité, les personnes qui le pratiquent, l'entretiennent et le transmettent, son contexte de réalisation ou de pratique, son évolution, ses adaptations et ses emprunts, les organisations concernées, etc.

L'apprentissage et la transmission des pratiques de cueillette prend des formes diverses, mais ils se font toujours par la pratique et la passion partagée entre les cueilleurs et à travers les générations. Souvent, dans le cadre familial, la transmission des ces savoirs se fait des grands-parents aux petits-enfants. Au niveau des communautés locales, c'est dans les relations et réseaux informels de voisinage que les savoirs et pratiques de la cueillette se transmettent et se partagent, renforçant les liens sociaux. Dans tous les villages et les petites communautés au niveau local, des experts praticiens sont repérés et tenus en considération par les autres habitants du lieu. Parfois, ces anciens savants, souvent des grands-mères, savent soigner et peuvent guérir avec les herbes et les ressources de la nature. Elles ou ils incarnent la sagesse de l'expérience des générations qui nous ont précédé.

Deux grands domaines émergent d'une première lecture des témoignages de terrain :

Les valeurs sociales attribuées à la pratique, et qui s'expriment en termes de :

- Transmission entre les générations du patrimoine des connaissances et savoirs de la nature. Le sens de continuité, le lien au temps.
- Relation à la nature dans une relative liberté par rapport aux contraintes du système agropastorale et socio-économique en général. Le sens de liberté et autonomie de l'individu.
- Mémoire des espèces et des variétés locales, *localness*[79]. Le sens d'identité et d'appartenance mais aussi la confiance dans une nature bienfaisante.
- Mémoire du goût et d'une cuisine connectée à la nature locale.

La résistance des pratiques dans la relation au changement. Les nouveaux contextes de la transmission :

- La transmission de savoir-faire et de connaissances de la nature comme un lien entre vieux et nouveaux habitants et comme une forte connexion avec une nature locale *riche et efficace*. La résistance de ces pratiques qui ont traversé l'histoire et dont la mémoire a résisté à la modernisation émerge comme une valeur partagée.
- Renouveau des activités de cueillette dans le Massif des Bauges : l'exemple de l'ail des ours, des producteurs de plantes aromatiques et médicinales. L'innovation dans un

79 Expression anglaise pour *Esprit de lieux*, avec une connotation difficile à traduire.

processus vivant, la tradition vit dans le changement.

- Modes de préparation et occasions de consommation. Le lien entre tradition et innovation dans l'évolution des modes de vie.

III. HISTORIQUE

1. Repères historiques

Indiquez au moyen de sources (références bibliographiques, discographiques, audiovisuelles, archivistiques, etc.) quel est l'historique de la pratique ou de l'élément, puis vous l'insérerez dans son contexte.

Une histoire des connaissance et pratiques de cueillette dans le Massif des Bauges est à écrire. Des ouvrages sur l'histoire du massif, et en particulier Le livre *Les Bauges, entre Lacs et Isère*, fruit d'un partenariat entre la Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie et le Parc Naturel Régional du Massif des Bauges, apportent des connaissances et éclairages précieux. À signaler en particulier les chapitres « Cinquante ans d'agriculture dans les Bauges (pp.267-278) et « Les Bauges en 1561 », par Andrée Palluel Guillard (pp. 47-57).
Il faut sans doute rappeler le grand patrimoine des connaissances de la nature, des herbes et fruits de bois développé par les communautés monastiques, si importantes dans l'histoire et l'évolution du massif depuis le Moyen-Âge.

Le livre « Cueillettes de Mémoires »[80] retrace, sous forme de catalogue de plantes, le patrimoine des savoirs et pratiques de cueillette dans le Massif des Bauges et le Massif de Chartreuse.

2. Les récits liés à la pratique et à la tradition

Indiquez de quelle manière la communauté se représente l'histoire de la pratique ou de l'élément.

Les moyens d'accès aux visions partagées des activités de cueillette comme partie d'un patrimoine alimentaire du Massif des Bauges, sont au moins au nombre de trois :

1. Les échanges sociaux autour de la cueillette au fil de saisons (voir les entretiens collectifs/individuels enregistrés).
2. Les traditions orales formalisées : proverbes, chants, contes et comptines, légendes…
3. L'observation et la documentation des pratiques elles-mêmes.

Un premier tissu de ces récits est présenté dans la partie I. Description de l'élément.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

1. Viabilité de l'élément

Indiquez les menaces éventuelles pesant sur la pratique et la transmission de l'élément.

Des menaces liées aux changements induits par divers facteurs sont indiquées au fil de la description de l'élément, dans la partie I.

---

80 *Cueillettes de mémoires, Histoire d'hommes et de plantes en Bauges et Chartreuse* par « Jardin du Monde Montagnes ». http://www.jdmmontagnes.org/

Pour une prise en compte de ces facteurs de risque d'un système agroécologique complexe, il convient de se référer au cadre conceptuel du Dipsir, utilisé par l'Agence Européenne de l'Environnement. (http://indicateurs-biodiversite.naturefrance.fr/fr/le-cadre-conceptuel-un-modele-dpsir-adapte [81].

Nous relevons, en effet, dans l'analyse des témoignages sur les pratiques de cueillette, une complexité de facteurs qui impactent les écosystèmes, et qui pèsent autant sur la biodiversité que sur la diversité des pratiques.

À cet égard, un travail plus précis sur des pratiques bien spécifiques, comme par exemple la cueillette de fruits des bois ou de champignons, pourrait produire des résultats intéressants pour la mise en place de mesures de sauvegarde.

Il est clair que le cadre normatif imposant, par exemple, la protection de certaines espèces végétales, ou des limitations quantitatives de cueillettes, s'il est indispensable à la protection de l'environnement pour s'assurer de la durabilité des ressources, peut rentrer en conflit avec les pratiques coutumières, en engendrant des pertes au niveau des savoirs locaux. Des analyses fines, menées par des équipes multidisciplinaires avec une forte implication des *communautés culturelles*, devraient être envisagées. Des réglementations étant indispensables, la prise en compte des pratiques et savoirs locaux doit rentrer parmi les facteurs de durabilité. Les politiques, les changements économiques, les évolutions législatives imposent aux contextes locaux des changements parfois majeurs.

---

81 *References and further readings.*
European Environment Agency EEA :
http://www.eea.eu.int/
EEA 2003: Europe's water: an indicator-based assessment:
http://reports.eea.eu.int/topic_report_2003_1

EEA Indicators:
http://themes.eea.eu.int/Speci.c_media/water/reports/indicators
EEA 1999: Environmental indicators:Typology and overview
Technical report No 25. Available at http://reports.eea.eu.int/TEC25/en/tab_content_RLR
GIWA Causal chain analysis
http://www.giwa.net/caus_iss/causual_chain_analyses.phtml
National Environmental Research Institute, Denmark
www.dmu.dk

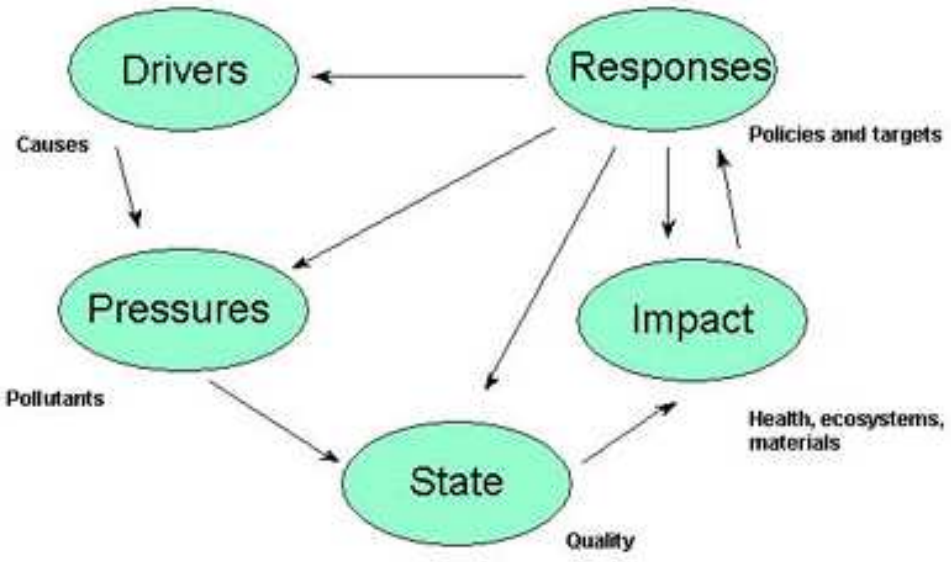


Figure 1. The DPSIR assessment framework

Dans le cas spécifique du Massif des Bauges, les facteurs de risque les plus importants que nous pouvons indiquer sont liés à :

- La perte de transmission *des savoirs de la nature* aux jeunes générations,
- L'abandon de la gestion de certains milieux comme la forêt, l'alpage et le pré,
- La transformation des pratiques comme l'élevage et la conduite de troupeaux, qui constituent des facteurs de transmission de cette « biodiversité cultivée » qui fait toute la richesse des écosystèmes de montagne,
- Les problèmes de pollution dûs aux traitements chimiques sont, bien évidemment, un facteur majeur de risque,
- Les changements climatiques ont aussi un impact sur la continuité des agro-écosystèmes de montagne,
- La méconnaissance par les élus, les chercheurs et les responsables du développement territorial de la fonction/valeur sociale et culturelle de ces pratiques.

D'autres part, une prise en compte de ces pratiques locales à titre de leur transmission patrimoniale devrait impliquer un nombre de mesures très concrètes, comme l'entretien de chemins d'accès aux lieux de cueillettes, à considérer attentivement et cas par cas avec les praticiens.
Un développement touristique non maitrisé peut aussi constituer un facteur de risque, surtout quand les comportements des touristes ne sont pas initiés/éduqués aux règles, implicites ou explicites, qui caractérisent la vie, l'organisation sociale et la relation aux ressources naturelles des sociétés de montagne.

2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Indiquez ici les modes et actions de valorisation, les modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international). Des inventaires ont-ils déjà été réalisés ? De quel type de documentation disposez-vous ? Disposez-vous d'une bibliographie ? Quelles sont les mesures de sauvegarde qui ont été prises, le cas échéant ?

Plusieurs activités ont été développées par le Parc Naturel Régional du Massif des Bauges, en termes d'éducation à l'environnement et à la biodiversité. Des mesures spécifiques concernant les savoirs traditionnels de la cueillette en tant que savoirs locaux de la nature, cependant, restent à développer.

Le projet « prairies fleuries », développé par le Parc, depuis 2008, est très intéressant à cet égard. Le projet insiste sur la richesse de la flore locale, dont les éleveurs et praticiens locaux sont bien conscients, comme mis en évidence dans l'étude ethnographique menée par V.L. Zingari en 2001/2002 à La Compôte-en-Bauges. Cette richesse, que l'on retrouve dans la valeur gustative du fromage local fruité et fleuri, est préservée grâce à la mesure agro-environnementale "prairies fleuries" (MAE : mesure agro-environnementale). C'est un bon exemple d'une possible synergie entre les chercheurs et les praticiens, qui travaillent pour l'objectif commun d'un maintien de la biodiversité cultivée, dans un contexte local dont la sauvegarde du PCI devient un objectif/valeur partagé(e), et l'objet d'une décision scientifique, politique et institutionnelle.

Les prairies fleuries du Massif des Bauges sont des herbages naturellement riches en fleurs destinés à la production de fourrage.

Pourquoi des prairies fleuries ?
Les prairies naturelles ont avant tout un rôle de production : les éleveurs y font pâturer leur troupeau ou fauchent l'herbe en vue de la production du foin. La qualité des herbages se retrouve donc dans les fromages, dont plusieurs sont fabriqués sous signes officiels de qualité. Certaines plantes, comme le trèfle des prés ou le sainfoin sont appréciées pour leur valeur nutritive, aromatique et leur capacité à fixer l'azote dans le sol ; d'autres encore sont précieuses car elles garantissent un habitat propice à une grande diversité d'insectes et d'oiseaux.

L'Europe au cœur des prairies
La mesure agro-environnementale « prairies fleuries » (MAE) s'inspire d'une conduite menée en Allemagne depuis 2000 et repose sur un engagement en faveur de la biodiversité : les agriculteurs reçoivent pendant 5 ans, pour les parcelles engagées, une aide financière. Ils sont soumis en retour à une obligation de résultat quant à la biodiversité floristique de leur prairie. Le contrôle de la mesure porte ensuite sur la présence de plantes indicatrices du bon état écologique du milieu.
En 2008, quelques 65 producteurs laitiers du Parc se sont ainsi engagés sur cinq ans pour maintenir la biodiversité de prés de 900 hectares de prairies naturelles. Un an plus tard, l'opération a été reconduite avec 55 producteurs supplémentaires. Chaque agriculteur reçoit une aide de 89 euros par hectare et par an provenant en partie de l'Europe et du ministère en charge de l'agriculture.
Dans le cadre de « 2010, année internationale de la biodiversité », les Parcs naturels régionaux et les Parcs nationaux de France organisent avec les Chambres d'agriculture, les syndicats d'AOC fromagères, les syndicats d'apiculture et des associations de gestion et de protection de la nature le premier concours national d'excellence agri-écologique, « prairies fleuries »[82].

La constitution d'un groupe thématique avec des praticiens-experts est prévue, dans le cadre du projet AlpFoodway.

Le travail de recherche, sensibilisation, animation mené dans le cadre de cet inventaire doit aussi être considéré comme une mesure de sauvegarde et se pérenniser avec des actions concertées avec les communautés de praticiens de divers éléments identifiés.

82 http://www.europe-en-france.gouv.fr/Rendez-vous-compte/Projets-exemplaires/Les-prairies-fleuries-du-massif-des-Bauges

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

Indiquez comment et dans quelle mesure les communautés, les groupes, ou, le cas échéant, les individus qui créent, entretiennent et transmettent l'élément ont participé à l'élaboration de la fiche et consenti à l'inclusion dans l'inventaire.

Une démarche participative a impliqué, comme expliqué dans l'introduction et le premier chapitre du rapport, un fort dialogue avec les habitants de divers villages, ainsi que la mise en place de réseaux de personnes-ressources invitées aux réunions publiques et tables-rondes.

Un travail de partage des résultats des enquêtes et de mise en projet, thème par thème des perspectives de l'inventaire, doit être envisagé. La constitution d'un groupe thématique avec des praticiens-experts est prévue, dans le cadre du projet *AlpFoodway*. Dans ce cadre, le travail va se poursuivre pour les deux années 2018 et 2019.

IMAGES

Un travail de documentation photo a été réalisé par par la photographe Flore GIRAUD, missionnée par le Musée Savoisien pour illustrer les savoirs et pratiques alimentaires et culinaires deu Massif des Bauges.

De suite, une selection des photos réalisées le 27 avril 2017 : reconnaissance et cueillette de plantes comestibles sur la commune de Sainte-Reine ; tri, préparation et cuisine au Gîte des Landagnes (Ecole), sous la conduite de Solange Regnaud.

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

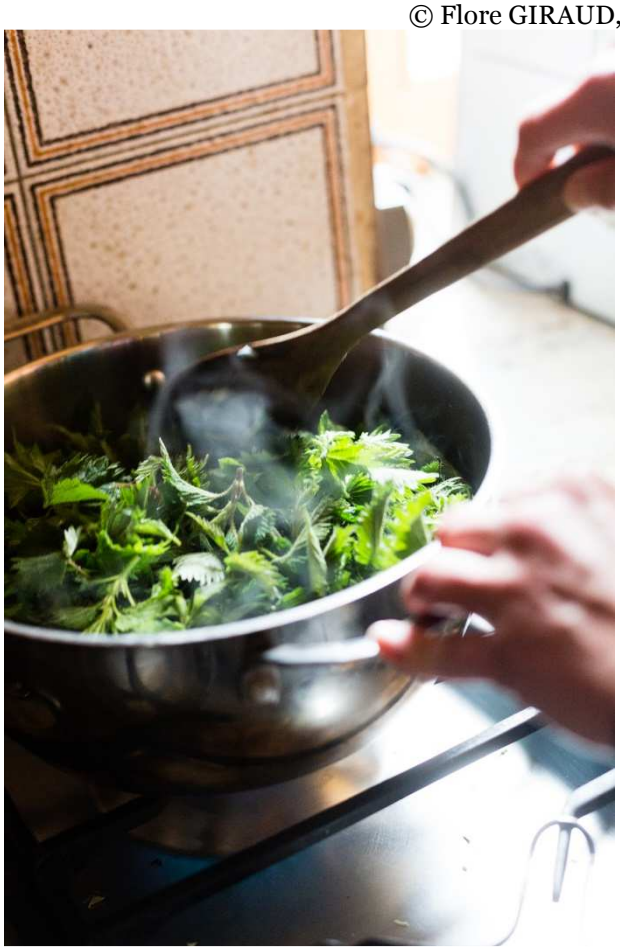
© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien



© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

De suite, des images de Jean-Luc Neyret, cueilleur et producteur de plantes aromatiques et médicinales à Jarsy : cueillette du sureau et préparation d'un apéritif.

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

Fiche n°5

Des hommes, des montagnes, des troupeaux et des fromages
Connaissances, savoirs et pratiques liées aux fromages comme patrimoine agropastoral du Massif des Bauges.

Nous, c'est les alpages. S'il n'y avait pas l'alpage, j'arrête les vaches, moi !
La tome nous, c'est tous les jours !

Aux Aillons il y en avait pas mal des chèvres. Mon père adorait les chèvres. À la montagne, il les avait là-haut. Ses chèvres, c'était quelque chose…

Introduction

Parler d'un patrimoine fromager des Bauges signifie se poser la question d'une transmission de la culture pastorale dans un pays dont les paysages, les styles de vie et les mentalités sont façonnés par les mouvement de troupeaux et d'éleveurs à travers les espaces.
Dans le temps long de l'histoire, ce pays a été un pays d'agriculteurs bergers. Un pays des troupeaux, d'herbes et d'alpages. Une moyenne montagne particulièrement favorable, par ses conditions climatiques et géographiques, à la vie pastorale. Ce patrimoine est si ancien, complexe et articulé et en même temps tellement identifié au pays, que l'on éprouve une sorte de vertige à l'approcher au moyen d'un travail d'écriture.
Nous sommes confrontés à un enjeu bien vivant : l'avenir de ces montagnes dont le destin est lié à la survie, dans une société qui n'a cessé depuis l'après-guerre de s'éloigner des productions primaires, d'un petit peuple de montagnards[83] accrochés à leurs troupeaux, à leurs pâturages et aux alpages.
Dans ce travail d'identification, nous nous attachons à mettre en lumière, à l'aide des paroles et de rencontres sur le terrain, une culture fromagère diversifiée, dont l'AOP tome des Bauges représente une belle page d'histoire et un enjeu essentiel pour l'avenir du pays.

Voici comment l'INSEE en 2015 décrit la situation du Massif :

> Agriculture et exploitations. « L'agriculture est dominée par l'élevage laitier : 180 exploitations (28 %) sont orientées en bovins lait et 90 vers les autres herbivores (14 %). Elles sont organisées autour des filières en Appellation d'Origine Protégée (Chevrotin, Abondance, Reblochon et Tome des Bauges) et Indication Géographique Protégée (Tomme de Savoie, Emmental de Savoie).

Dans son introduction à une étude récente et approfondie sur le patrimoine pastoral et fromager du massif des Bauges, en tant que patrimoine culturel immatériel, François Portet identifie trois aspects en relation : les **paysages de l'élevage**, prés et pâtures dans les vallées, montagnettes, et alpages d'altitude. Il reconnaît la relation fondamentale et fondatrice **entre pratiques d'élevage et pastoralisme** comme une composante forte de la construction toujours à l'oeuvre de ces paysages.
Il identifie ensuite deux biens vivants : les **troupeaux**, en mouvement avec les éleveurs sur ces espaces montagnards et les **fromages**. Bien plus que des produits, ces fromages sont à situer dans un contexte de relations, à la fois écologiques, historiques, économiques et socioculturelles.

83 C'est le terme de *montagnards* que les éleveurs des Bauges utilisent pour se présenter.

F.P. propose de caractériser, à l'aide d'exemples concrets et en suivant des portraits d'éleveurs, un élevage patrimonial, comme une notion tournée vers un projet d'avenir.

Ce travail trouve sa place dans une réflexion autour des patrimoines immatériels du Parc Naturel Régional du Massif des Bauges. Elle fait suite à un repérage des patrimoines immatériels réalisé par un groupe d'étudiants du Master Patrimoine rural et valorisation culturelle de l'Université Lyon 2 durant l'année universitaire 2010-2011, à une enquête réalisée cette même année sur les artisanats d'art installés sur le territoire et une enquête autour de l'arboriculture fruitière.

L'élevage laitier est aujourd'hui encore la principale activité agricole de ce territoire. Sur le massif une grande partie des produits de l'élevage sont sous signes de qualité : appellations ou indications géographiques protégées : la Tome des Bauges, en premier lieu pour l'ensemble du massif, la Tomme de Savoie, sur les pentes extérieures, le Reblochon ou le fromage d'Abondance ou encore l'Emmental de Savoie. **L'attribution de ces signes distinctifs s'appuie certes sur la notion de terroir mais aussi sur le maintien et la transmission de pratiques « traditionnelles** » (les usages loyaux, locaux et constants de l'appellation d'origine) propres à ces terroirs et permettant de les distinguer. A la recherche de ces pratiques et de ces usages qui ressortiraient du domaine du patrimoine immatériel, nous avons rencontré des objets matériels dont ils ne pouvaient en aucun cas être dissociés. (...)

L'histoire récente d'un **élevage de montagne « patrimonial** » dans les Alpes du Nord pourrait se retracer, aujourd'hui, comme un **processus de transformation d'une activité qui aurait réussi, en se spécialisant dans des productions fromagères de qualité, à éviter les écueils de l'agriculture productiviste marquée par la standardisation des modes de production et la banalisation des produits.**
Malgré les difficultés et les incertitudes les agriculteurs des Bauges sont engagés désormais dans ce mouvement, notamment autour du produit emblématique de la tome des Bauges consacré par une appellation d'origine contrôlée en 2001, mais aussi par le maintien d'activités naguère complémentaires des exploitations bovines et aujourd'hui spécialisées comme l'élevage caprin et plus récemment la réintroduction des ovins laitiers.
La notion d'« agriculture patrimoniale » si elle est orientée vers les usages « traditionnels » renvoie en effet aussi à une perspective d' avenir pour les exploitations sur leurs territoires. Après la disparition de nombre d'entre elles ces dernières décennies c'est bien du maintien et de la transmission des exploitations d'élevage en montagne dont il est question.

Dans cette perspective d'une agriculture patrimoniale, il ouvre l'analyse du pastoralisme comme enjeu patrimonial, en analysant le retour vers les alpages, la **reconquête des alpages** de ces dernières années. Dans son analyse, les « modèles anciens du pastoralisme » et notamment la relation entre le bas et le haut de la via pastorale, les exploitations et les étables en bas, avec les système de fruitières et les alpages d'été, avec la « vie là-haut », sont les enjeux d'avenir, ainsi identifiés par les éleveurs praticiens. Des hommes et des femmes engagés non seulement à produire des fromages, mais à transmettre un héritage pastoral qui relie le milieu écologique complexe de la montagne à la vie des hommes et des animaux en synergie.
L'abandon des alpages, il faut bien le dire dans ces mots d'introduction, étant un risque grave que le mouvement actuel de reconquête ne permet pas de sous-estimer.

Le pastoralisme, un enjeu patrimonial ?

Parmi les enjeux de cette construction patrimoniale dans laquelle les pratiques anciennes sont convoquées pour se projeter dans une nouvelle « économie de l'agriculture », c'est notamment à travers la question du maintien et de la reconquête des espaces pastoraux que cela se joue.
Si l'on veut simplifier un peu cet enjeu, l'agriculture de montagne que dans une vision technique on appelle aujourd'hui agro-pastoralisme, recouvrirait à la fois une **activité de « culture de l'herbe** », dans les fonds de vallées et **des pratiques de pâturage extensives pour les troupeaux, qui font appel à des parcours et des espaces pastoraux**. La modernisation de l'agriculture avait entraîné ces dernières décennies un glissement des exploitations vers les vallées, et un abandon partiel de l'activité pastorale extensive. **Le mouvement de retour vers les espaces pastoraux** peut être aujourd'hui provoqué en partie par le manque de surfaces disponibles pour l'élevage, il constitue cependant, nous semble-t-il un tournant important pour l'agriculture de montagne qui redécouvre des

espaces et des façons de faire. Ces formes de reprise des espaces pastoraux sont encore fragiles et mettent parfois en concurrence différents types d'élevages qui cherchent aujourd'hui à trouver ou retrouver une place sur ce territoire de moyenne montagne. Sur quels modèles vont aujourd'hui se construire les élevages ? Sur la base des modèles traditionnels qui alternaient pâtures et fauche dans les prairies des vallées, et le pâturage extensif dans les montagnes ou la tentation que pourraient avoir certains élevages d'assurer leur récolte de foin en fertilisant les prés de vallée tout en réservant les seules montagnes au pâturage extensif pour certaines catégories d'animaux ?

Dans le passé sur ce territoire des Bauges, le pastoralisme a été marqué, comme nous le verrons par une diversité des formes d'organisation des montagnes, et une diversité des pratiques d'élevage. Les pratiques pastorales s'organisent désormais plutôt à l'échelle des exploitations. En revanche pour chaque éleveur, dans sa conduite d'exploitation, les modèles anciens du pastoralisme peuvent constituer des références qui leur permettent de se projeter dans leur activité. Si au cours de ces dernières décennies les observateurs du pastoralisme révélaient des modèles d'organisation des communautés pastorales originales mais la plupart du temps sur le déclin, **ce sont aujourd'hui les éleveurs eux-mêmes qui ont repris à leur compte ce patrimoine des pratiques pastorales**. A travers les neuf parcours d'éleveurs que nous avons choisi de présenter pour montrer la diversité des pratiques et systèmes d'élevage contemporains, nous verrons comment chacun d'entre eux revendique telle ou telle part des héritages.

Pour commencer cependant il nous paraît utile de présenter comment les modèles d'organisation des montagnes des Bauges ont été dégagés par la géographie alpine du XX° siècle, dont les tenants, attachés à une démarche comparatiste, construisent ainsi des types d'élevage [84]: **grands élevages moutonniers transhumants ici, montagnes collectives ou individuelles bovines là,** par exemple.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

1. Nom de l'élément

Indiquez le nom employé par la communauté ou le groupe concerné pour désigner l'élément et, le cas échéant, ses variantes :

Le patrimoine pastoral et fromager du Massif des Bauges

2. Type d'élément

Indiquez le ou les domaines de l'élément :

- traditions et expressions orales
- arts du spectacle
- pratiques sociales, rituels ou événements festifs
- **connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers**
- savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel
- autre (préciser) : **savoirs de l'alimentation traditionnelle**

3. Communauté(s), groupe(s), individus associé(s) à l'élément

Décrivez la ou les communauté(s) ou le ou les groupe(s) et, le cas échéant, le ou les individus qui créent, entretiennent et transmettent l'élément du patrimoine culturel immatériel.

Le patrimoine de savoirs fromagers, ancien et diversifié, est transmis grâce à l'action de tous les éleveurs bovins, caprins et ovins, producteurs de lait du Massif des Bauges. Chacun, avec son

84 Ces typologies ne prennent peut être pas suffisamment en compte une histoire plus longue des pratiques pastorales qui montrerait notamment que dans certains secteurs l'élevage bovin dominant au XX° siècle a pu être précédé par d'autres types d'élevage.

travail quotidien et son engagement contribue à la transmission d'un patrimoine pastoral et fromager riche et diversifié, qui renforce le sens d'identité et continuité des communautés du Massif.

Parmi tous, certain membres actifs et engagés du milieu pastoral du Massif on été repérés et impliqués dans ce début de travail d'inventaire. L'inventaire doit se poursuivre, et un travail de communication va être engagé pour élargir la communauté et sensibiliser les habitants du Massif aux enjeux patrimoniaux des productions fromagères diversifiées, héritage d'une longue histoire. Dans ce territoire, l'histoire de l'AOC/AOP Tome des Bauges mérite d'être évoqué d'emblée. Cette histoire a en effet contribué à construire, autour de ce fromage du quotidien, l'image forte d'une moyenne montagne pastorale ancrée dans ses traditions et résistante.

Parmi les expériences de personnes citées dans la liste qui suit, trois parcours nous guident dans ce tentative d'une mise en récit de ce patrimoine ainsi qu'une mise en lumière des enjeux de sa transmission. Il s'agit de Virginie Gros, productrice de tomme de chèvre à en Haute Savoie, de Dominique Duperrier et son fils Julien, engagés depuis les origines dans l'AOP Tome des Bauges à Jarsy, et de Philippe Ginnolin de la Ferme de la Correrie à Aillons-le-Jeune, partie de l'AOP Tome des Bauges. Ginollin fait, dans le lieu de travail et de production, une œuvre de sensibilisation et transmission au public du patrimoine fromager des Bauges dans sa diversité, avec créativité, dans une démarche innovante.

Nous avons repérés ces premières personnes-ressource :

- Christophe Petit à La Compôte, président du SITOB (Syndicat de la Tome des Bauges). Elevage de vaches laitières, alpage de l'Arclusaz.
- Cédric Laboret à la Motte-en-Bauges, Vice-Président de la Chambre d'Agriculture de Savoie, éleveur de vaches laitières.
- Dominique Duperier à Jarsy, alpagiste, 100 vaches laitières, fabrication et vente de Tome à l'alpage. A l'origine de l'AOC/AOP, il a repris avec son fils Julien l'alpage de la croix d'Allant. Président du SICA, Société d'intérêt collectif Agricole.
- Philippe Ginollin, EARL. Ferme de La Correrie, Aillons-le-Jeune (station), chèvres et vaches.
- Christian Dumoulin à la Compôte, EARL des Tavalans. Producteur de Tome fermière.
- Madeleine Trepier, agricultrice, Aillon-le-Jeune.
- Virginie Gros, élevage de chèvres. Faverges-Seythenex, Haute Savoie.
- Josiane Ferrand. Elevage à Ecole en Bauges. Alpage des Arbets à l'Arclusaz.
- Stéphane Bourdon à la Thuile, éleveur de chèvres alpines chamoisées.
- Ghislaine Guerraz à la Motte-en-Bauges, chèvres laitières, Alpage de Rossanaz.
- Isabelle Bouvier-Desbiolle au Châtelard, éleveuse de chèvres et de brebis, monte en alpage au Nivollet (Saint-Jean-d'Arvey).

Au delà des praticiens, éleveurs et producteurs de lait et de fromages, un certain nombre de personnes, des groupes et individus, simples habitants des différents secteurs du Massif ont été impliqués dans l'enquête, comme prouve le dossier « Voix du Massif des Bauges ». Des personnes ressource, au sein même de l'équipe du PNRB, comme Jérôme Daviet et Audrey Stucker ont été impliqués dans l'inventaire.

4. Localisation physique de l'élément

Indiquez le lieu de pratique de l'élément (municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit…).

Préciser une géographie de la pratique, en référence au contexte de l'enquête.

Ce patrimoine est considéré comme un héritage à sauvegarder par toute la population du Massif des Bauges. Les habitants et les praticiens des communes du Cœur des Bauges (ex-canton du Chatelard), proches des alpages, ont un caractère montagnard et une population très sensible aux enjeux de l'économie pastorale. Nous pensons en particulier aux communes de la Compote-en-Bauges, Ecole, Jarsy, Doucy, Sainte-Reine. Dans la définition des habitants du massif, ce sont les communes des Bauges-devant, dans les Hautes-Bauges.

A votre connaissance, l'élément est-il pratiqué d'une manière similaire en France et/ou à l'étranger ? Si oui, précisez à quel endroit et/ou dans quel pays ?

La culture pastorale est un patrimoine de l'humanité entière. C'est en particulier en moyenne et haute montagne, dans des conditions environnementales et climatiques proche de celles du Massif préalpin des Bauges, que le complexe des connaissances, savoirs et pratiques liés à la conduite des troupeaux transhumant de brebis, chèvres et vaches, à la production laitière et à la fabrication des fromages en coopérative et en alpage se sont développés. Des organisations similaires, basées sur le système d'inalpage pour l'estive, d'hivernage dans les étables, d'organisation collective en système coopératif pour la collecte du lait et la fabrication de fromage se retrouvent dans tout l'Arc alpin. Cependant, la particulière combinaison de facteurs que l'on retrouve en Bauges font l'unicité de ce patrimoine et des produits fromagers de production locale. Cette combinaison concerne : la biodiversité des prairies fleuries et l'attention à la qualité du foin ; l'organisation collective des petites et moyennes unités d'exploitations en système coopératif, les fruitières ; la combinaison de ce système de production collective avec des productions fermières et d'alpage ; la démarche collective pour une reconnaissance d'un fromage du quotidien, la tomme, dans le cadre d'un AOP à fort impact patrimonial qui mobilise une conscience de la valeur des pâturages d'altitude, les alpages, comme lieux stratégiques pour l'avenir du massif ; les pratiques d'affinage en cave ; l'importante diversité des troupeaux et des production mixtes, vache-chèvre ; le retour des brebis dans le mouvement de reconquête des alpages en abandon.

5. Description de l'élément

Décrivez la pratique actuelle de l'élément. Donnez le plus de précisions possible : résumez ce que vous savez de l'élément du patrimoine tel qu'il s'observe aujourd'hui, en répondant aux questions quoi ?, comment ?, qui ?, où ?, quand ? et depuis quand ? Indiquez également les matériaux, les outils, les machines ou les objets constitutifs de la pratique. La description doit tendre vers l'objectivité et être dénuée de jugement de valeur.

1. Contexte contemporaine de la pratique

Ce patrimoine, pour être raconté dans ses traits majeurs, nécessite une mise en contexte. En partant de la présentation que les éleveurs eux-mêmes font de leur produit en lien avec le massif dans le cadre du cahier de charge de l'AOP Tome de Bauges, nous retrouvons de suite exprimée le souci d'une **pérennité de pratiques d'alpage.**
Derrière les fromages, il faut en effet lire toute l'organisation pastorale, avec son patrimoine de savoirs et des capacités exercées depuis des siècles à la mise en valeur de terres d'altitude à travers des formes d'organisation collective dans la conduite de troupeaux à la saison d'été, ainsi que dans

la collecte de lait, la valorisation du produit et dans les multiples taches du cycle de l'année en montagne.
Ce sont **les alpages,** et ces mouvements de troupeaux et d'hommes transhumant en altitude pour « suivre l'herbe » à la saison d'été, à etre évoqué comme caractère central de ces pays de montagne.
Un modèle, celui des alpages, de ce monde d'en haut[85,] qui se retrouve en bas, dans le système de fruitières coopératives, à certaines périodes de l'histoire très nombreuses en Bauges, pour permettre une récolte de lait à pied, comme nous la retrouvons dans les témoignages de la génération du XX siècle.
Il faut rappeler, tout d'abord, les caractères d'un pays où dominent des petites et moyennes propriétés, qui combinent des productions familiales à la ferme avec des formes complexes d'organisation collective. Un monde en mouvement permanent, un monde négocié, comme il a été défini par les classiques de l'anthropologie alpine[86], aussi bien relié aux changements de l'histoire (les périodes de guerre et de paix) au plus vaste contextes économique et politique qui déterminent l'évolution des prix du lait et des fromages, la demande des consommateurs, l'imaginaire des citadins et des villes, les habitudes alimentaires.
En période de forte urbanisation et « industrialisation des gouts », les montagnards ont dû résister pour survivre.
En 2001, lors d'une enquête dans le village pastoral de la Compote-en-Bauges, la trilogie foin/fruitière/alpages émerge avec force des témoignages d'un petit pays des « vrais montagnards » décidés à se battre pour une marque/appellation d'origine qui puisse permettre da faire valoir un produit différent par rapport à la Tomme de Savoie et bien différent des autres grands fromages, comme le Beaufort en Tarentaise, désormais bien installé dans le marché.
On vivait, un peu comme les derniers indiens, en précaire équilibre entre une nature sacralisée par des citadins loin des étables et des vaches, et une mémoire forte et profonde d'un autre monde, celui de la montagne bien vivante et même prospère des ancêtres[87], bergers, maquignons, commerçants de longue mémoire.
Les effets de la modernisation étaient en train de pousser l'économie et la société d'une montagne périalpine, agricole et pastorale, dans une marge : d'arrière pays fleurissant à pays arriéré, comme dans la définition si pertinente proposée pour les villages d'altitude, par Dionigi Albera, dans les années 1990.

Cette grande transformation avait frappé les Bauges, avec des changements majeurs, tels que nous les retrouvons décrits par Gilbert Delaunay dans son article « 50 ans d'agriculture dans les Bauges ».
Dans les années 1950, la situation du pays, défini de très archaïque mais aussi de relative prospérité, ancrée dans le rythme de saisons, est ainsi décrite :

> Les Bauges ne vivent que par l'agriculture et dans la plupart des villages, sauf la maison de l'instituteur et du curé, il n'y a pas de toit qui n'abrite du bétail. (…) Depuis longtemps on a pris l'habitude de vivre en relative autarcie et les années de guerre pendant lesquelles ont été valorisés les systèmes d'autosuffisance, n'ont fait que conforter cette attitude conservatrice, alors que le peu d'argent nécessaire à la vie familiale est apporté par la fruitière. (…) L'autoconsommation est poussée au maximum. (…) la commune vit au rythme de la fruitière, ce lieu devenu comme un édifice communale, le château et le forum, après l'église, la mairie et l'école (Abbé Gex).

En analysant la *grande déprime* des années 1960 et 70, avec la révolution industrielle de la montagne qui avance (barrages, stations, routes et tunnels…) et le pays qui se vide de ses forces vives, l'auteur nous guide sur les pas d'une évolution agricole autour de quelques figures du pays

85 Nous pensons à l'exposition *Gens de là haut*, Musée Dauphinois.

86 En particulier, *Communautés alpines* de P.P.Viazzo et H.Rosenberg, *« un monde négocié »*. Il faut parmi tous rappeler l'analyse pionnière de E.Wolf et J.Cole, « la frontière cachée ».

87 D.Albera, *villages d'altitude*, oeuvre citée

comme Denis Fressoz, à l'époque contrôleur laitier qui organise un premier stage pour 8 jeunes agriculteurs. Le AOC commence à frayer sa route, si la SICA d'alpage (Société d'intérêt collectif agricole) dépose à l'INPI la marque Tome de Bauges qui sera reprise plus tard avec la reconnaissance de l'AOC.
En analysant l'évolution difficile de la montagne au processus de modernisation et adaptation à des changements majeurs, l'auteur analyse la situation du village de Bellecombe-en-Bauges en 1952, quand les Chambre d'agriculture engagent ce processus de changement propre à « améliorer la productivité » du village, comme « village témoin ».

> Sur la commune de Ballecombe, il y a 90 exploitations répertoriés comme telles, (...) 43 vont adhérer, représentant une superficie de 400 hectares (montagnes non comprises). L'exploitation type est bien représenté par celle du président (du syndicat communal et cantonal) : 7 ou 8 vaches laitières. 2 ou 3 élèves (génisses pour la reproduction), une paire de bœufs pour la traction. Cela sur une douzaine d'hectares de bonne qualité (...) on fait encore beaucoup de blé, c'est toujours la culture noble et le paysage très émaillé n'est donc pas uniformément vert comme aujourd'hui. (...) le cheptel est disparate : abondance, tarines et surtout un cheptel croisé (...) la grande déprime des années 60-70 approche. (...)

Sur 609 exploitants en 1968, deux sur trois vont disparaître dans les vingt ans qui suivent. En 1990, une centaine d'exploitations. Nous pouvons seulement imaginer la portée humaine de ces changements drastiques. L'organisation d'un SICA d'alpage et l'AOP sont les signes, très concrets, d'une réaction d'un milieu pastoral au risque de disparition.

Dans la structure économique et sociale de cette société solidairement paysanne et pastorale, trois lieux sont stratégiques : les **fruitières** dans les villages, **les exploitations** avec les étables en bas et les **alpages**, dans le monde d'en haut.
Lors de l'enquête de 2001 (Valentina Zingari, *parcours du temps à la Compote en Bauges*), une mémoire vive des étables et des nombreuses fruitières villageoises s'exprimait avec nostalgie. C'était une mémoire résistante qui ne se pliait pas à raconter la fin d'un monde, relevant les défis du changement. Le nouvel outil du AOC, devenu AOP avec l'Europe, était en marche. C'était aussi une conscience en marche du rôle central des montagnards dans l'avenir du pays.

*C. L**es atouts, les atouts ... moi je dis, les atouts c'est l'agriculture, s'il n'y a pas d'agriculture, il y a plus rien là dans les Bauges** ... c'est plus la peine de mettre ... là il y a une petite chocolaterie, à Jarsy, c'est bien, c'est une petite entreprise artisanals, il y a le pain à École, c'est bien aussi, il vit de ça, il emploie du monde, (...) Tout le monde c'est bien débrouillé pour arriver à avoir une petite entreprise, mais s'il n'y a pas l'agriculture, il n'y a plus d'agriculteurs, c'est fini, il n'y a plus personne là, c'est plus la peine d'avoir de Parc, il n'y a plus rien là, plus rien plus rien plus rien ! Parce que les touristes montent... **le gars qui vient dans les Bauges c'est pour poser sa voiture au pied d'un sentier et puis monter dans les alpages** et puis visiter ... (...) mais moi je dis, dans les Bauges, si l'agriculture s'en va, c'est terminé. Maintenant bon bah, **avec l'AOC il faut espérer que ça redémarre, que ça se tienne, au moins, que ça se tienne comme c'est ... il ne faudrait pas non plus faire des grosses exploitations comme ils font en bas** ... (Christophe Petit, La Compote en Bauges, 2001*)

Nous avons pris la décision, dans la description de l'élément « patrimoine pastorale et fromager du massif des Bauges », de **travailler les diversité des pratiques fromagères comme un système solidaire et en profonde interconnexion** : la centralité de la tome dans l'histoire des pratiques fromagères mais aussi dans l'imaginaire et le quotidien de cette région nous suggère de partir de l'AOP, une réalité fort contemporaine, pour pousser l'analyse sur les divers aspects de la vie pastorale en lien avec les production fromagères, au pluriel, du Massif.

L'analyse va essayer de parcourir les aspects centraux de **l'organisation pastorale** et de la **production fromagère** en Bauges, en mettant en dialogue des extraits du rapport d'étude de François Portet, qui a suivi les parcours de neuf éleveurs bovins, caprins et ovins du Massif entre 2011 et 2014, avec des extraits des témoignages issus du travail d'enquête et valorisation d'oralité « Voix du massif des Bauges ». Ces sources pourront dialoguer avec d'autres, comme le cahier de charge de l'AOP et d'autres rapports d'études ou publications.
Il est important de rappeler que, dans ce mouvement permanent qui relie aujourd'hui les pâturages d'été et les étables d'hiver aux fruitières et aux lieux de fabrication des fromages, la tome des Bauges est fabriquée encore en alpage dans seulement 4 ou 5 alpages sur 20 en production laitière. On peut ajouter 2 ou 3 alpages où le troupeau est en alpage, la traite se fait en haut et le lait est descendu chaque jour et transformé en tome en vallée. Les alpages sont exploités par des propriétaires privés ou des locataires, mais à conduction individuelle, selon le système dit des « petites montagnes ». Le système de gestion collective de « grandes montagnes »[88], que nous retrouvons d'une certaine manière dans le système coopératif de fruitières de village, a désormais quitté les alpages des Bauges.

Le massif des Bauges est aujourd'hui exploité selon le système dit de « petites montagnes », ce qui signifie que les exploitations gèrent leurs propres troupeaux sur des pâturages dont elles sont propriétaires ou locataires. À l'opposé, la gestion des massifs dits de « grandes montagnes », comme la Vanoise ou le Beaufortain, est fondée sur de vastes domaines où est réuni le bétail de tout un village produisant des fromages dont la valeur est partagée au prorata de l'effectif inalpé par chaque éleveur. Dans les Bauges, 66 % des alpages sont des propriétés privées, 23 % sont communaux et 8 % appartiennent à des sections de communes[2]. La grande majorité de ces alpages communaux ou sectionaux, aujourd'hui louée à des exploitations individuelles, était autrefois gérée sur le principe des « grandes montagnes ».

Bien que ces alpages soient situés au cœur de plusieurs Appellations d'origine protégée (tome des Bauges, reblochon, chevrotin et abondance) **la production laitière y est désormais minoritaire avec un cheptel d'environ 2 500 têtes sur un total de 6 250 montées en alpage (bovins, caprins, ovins et équins cumulés).**
http://inventaire-rra.hypotheses.org/1744

Comme apparaît dans l'étude de François Portet, des éleveurs caprin et ovins occupent des nombreux alpages en abandon. Dominique Duperrier, que nous avons rencontré pendant l'été 2017 dénonce cette situation d'abandon des alpages à vaches et préconise un **plan de sauvegarde des alpages** des Bauges.

Dans le travail de documentation en cours, nous avons identifié l'importance des aspects suivants :

Le contexte socio-économique, les sociétés de montagne, la mise en valeur des espaces pastoraux et la conduite des troupeaux

- Le cycle de l'année pastorale. Herbes, prairies, foins, terres d'altitude. Entre écuries l'hiver et alpages l'été.
- Les grands moments dans le rythme de l'année pastorale : l'emmontagnée, l'été des alpages et la descente des troupeaux à l'automne.
- Les alpages entre propriété privée, communale et organisation pastorale. Systèmes d'entraide, les corvées d'alpage.
- Les foins. Suivre l'herbe.
- Des modes de pâture et conduction du troupeau aux modes de transformation du lait et fabrication de fromages.

88 Valentina Zingari, Rapport d'étude *Quand on dit montagnes. Regards sur l'évolution pastorale au Versant du soleil.* Facim 2006

- La vache et les autres animaux en alpage. Races et conduction de troupeaux. Vaches, chèvres et brebis, cochons. L'alpage comme un système intégré et complexe.
- La fruitière. Une organisation collective de récolte de lait.
- La traite mobile et l'évolution des pratiques pastorales.

Du lait aux fromages : fabrications fermières, fabrications en alpage et productions en fruitière

- Les contextes de fabrication au cœur de la diversité fromagère : fabrication à la ferme, en fruitière, en alpage, à la maison.
- Les étapes et secrets de la cuisson (chaleur, couleurs, odeurs).
- Les outils utilisés et les évolutions technologiques
- Les participants aux diverses opérations.
- Diversité de fromages : tomme des bauges, le gruyère de Bauges, le Margériaz, des fromage au laits mixtes comme le Saint Bruno, vacherins, chevrotins, tommes de chèvres et de brebis, persillé, etc…
- Les sous-produits des tommes et de la tome : le sérac de vache, chèvre ou brebis
- La tomme blanche.
- L'affinage en cave

Les pratiques et rituels de consommation

- Le fromage dans l'alimentation quotidienne et les fromages de fête.
- Rituels contemporains de consommation festive : la matouille.
- Les fête des alpages. Les alpages comme lieux majeurs de sociabilité estivale et de rencontre avec les touristes et de dialogue ville-montagne autour des troupeaux et des fromages
- Les mémoires et *récits de fromages* comme un alimentation centrale de la vie locale. La tome dans les contexte du quotidien et dans le cycle de saisons.

Les formes de la commercialisation

- En fruitières
- A la ferme
- A l'alpage
- Dans les commerces et les supermarchés

Pour une description détaillée des pratiques de fabrications de divers fromages identifiés dans le massif, il faut d'abord distinguer les contextes de production. Les savoirs, techniques, outils et gestes ne seront pas les mêmes si un fromage est fabriqué en **fruitière**, à la **ferme** ou en **alpage**.

Certains opérations sont pourtant essentielles, certains outils comme les chaudrons en cuivre se retrouvent partout, et les étapes fondamentales sont les mêmes.

Pour la Tome, nous pouvons dresser la liste des opérations de fabrication en deux temps, suivant les schéma proposé par Sylvie Cattin[89].

1. **De la traite à la tomme blanche**

89 Ce mémoire de maitrise analyse avec une grande rigueur la place de la tome comme élément patrimoniale qui structure une identité baujue.

- Acheminement du lait et maturation
- Le crémage
- L'emprésurage
- La coagulation
- Le décaillage
- Le brassage
- Le soutirage
- Le moulage et pressage

2. **La cave**

- Salage
- Frottages et tournage des tomes
- Rôle de la cave sur le produit final. Floraisons et importance de la croute de la tome
- Différents types de tomes
- Une tomme bien réussie

Un travail de documentation photographique sur les fabrication de Tome de Bauges en alpage et tomme de chèvre en alpage a été réalisée durant l'été 2017. Un travail de documentation audiovisuelle est prévue dans le cadre du projet *AlpFoodway* 2018/2019.

L'Appellation d'Origine Protégé « Tome de Bauges » pour une mise en lumière des caractères originaux du massif des Bauges

Une lecture du cahier de charge de l'AOP nous montre les liens entre une **écologie**, un **mode de conduite du troupeau** et de **production de foin/fourrage**, des **fromages** fruit d'une forme de vie et d'un système de valeurs : **la vie dans les Alpages**, la vie là-haut, qui semble incorporée au gout parfumé et unique d'un fromage du quotidien, omniprésent en Bauges : la Tome.

Les particularités du massif :

- Un découpage particulier du relief, résultat d'une intense érosion.
- Une prépondérance des sols calcaires et marneux
- Un climat rigoureux

L'agriculture du massif des Bauges est dominée par l'élevage et en particulier de bovins laitiers. **Il s'agit d'une agriculture montagnarde qui pérennise la pratique de l'alpage**, avec une transformation fromagère sur place.
Les agriculteurs nourrissent leurs vaches avec de l'herbe pâturée et du foin issus essentiellement de prairies naturelles. C'est ainsi qu'est obtenu une pleine expression du terroir, aujourd'hui reconnu en parc naturel Régional. Les pratiques agricoles **symbolisent l'attachement des agriculteurs pour leur terre et le respect des générations futures…**

http://www.tome-des-bauges.com/le-massif-des-bauges.html

S'il est vrai que l'élevage bovin domine les Alpes depuis le XIX siècle, période de forte spécialisation pastorale qui a **privilégié le lait de vache** et les **gros fromages type gruyère produits pour le commerce**, le temps longs de l'histoire pastorale sont marqués par une forte présence de troupeaux d'ovins, de chèvres et des cochons qui arrivaient à valoriser tous les espaces de la montagne.

Voici comme François Portet[90] introduit le territoire du cœur des Bauges en lien avec les pratiques d'alpage, qui organisent toute l'année pastorale, partagée entre hiver des étables et des fruitières et été des alpages.

> Le cœur des Bauges peut être rapidement présenté comme un ensemble de vallées d'altitudes comprises entre 600 et 1000 mètres entourées et parfois séparées par des montagnes dont les sommets culminent au plus haut autour de 2200 mètres. Comme le montrent de nombreux témoignages, cependant, ces vallées ne sont pourtant pas isolées car les cols qui permettent le passage ont été franchis à la fois pour des migrations temporaires, des échanges, mais aussi pour les activités agricoles. **Ainsi, sur ce massif, les systèmes de culture et d'élevage ont de longue date joué sur l'étagement des activités à la fois vers la plaine et vers les montagnes.** Dans cette évocation des systèmes d'élevage en Bauges, il faut prendre en compte des traits qui peuvent être communs à toutes les zones d'élevage en montagne : le climat montagnard impose un **long séjour des animaux en étable** et la nécessité d'alimenter les animaux en stabulation avec du foin, pendant plus de cinq mois d'affilée, ici.
> **Les surfaces disponibles dans les vallées sont donc prioritairement utilisées par les prés de fauche**, d'où la recherche de pâturages pour les animaux en montagne et à l'extérieur du territoire communal. Ce sont les solutions qui ont été élaborées pour contourner ces contraintes climatiques, les handicaps liés au relief, qui font la diversité des modes de culture propres à ces territoires.
> Des enquêtes avaient été conduites voici une dizaine d'années par l'ethnologue Valentina Zingari[91] , à partir du village de La Compôte situé dans les Bauges–devant. Ces enquêtes qui portaient sur la mémoire des activités rurales et agraires nous montrent des éleveurs-agriculteurs qui depuis tout le secteur des Bauges - devant n'hésitaient pas à parcourir dix à quinze kilomètres sur des chemins et routes de montagne pour descendre vers les coteaux et la vallée de l'Isére en franchissant le col du Frêne et finalement retrouver au flanc de la commune de Saint Pierre d'Albigny (altitudes qui s'étagent de 250 à 700 mètres) leurs vignes, leurs minuscules champs de pommes de terre, et au tout début du printemps ils y descendaient aussi des bêtes. Des pratiques du même type sont relatées à propos de la vallée des Aillons.
> **Les animaux entamaient ensuite, à partir du mois de mai une remontée vers des pâturages qui s'étageaient entre 1200 et 2000 mètres d'altitude**.
> Aujourd'hui, si, comme cela a été rappelé les exploitations concentrent des activités dans les vallées de moyenne altitude (notamment autour de la contrainte de la traite bi-quotidienne) pour autant **l'élevage extensif s'inscrit dans une gestion complexe de son environnement qui comme nous le verrons combine des activités de pâturage et de fauche** et aussi un système assez complexe également d'étagement des activités. (François Portet, *Elevage et patrimoine en Bauges : paysages, exploitations et fabrications*. Rapport d'étude Université Lyon II, PNRB, 2012)

La description des alpages est ici intégréeà une **vision complexe du système agropastorale**, comme système d'activité combinées, entre prairies et foins à faucher, herbes à pâturer : un monde en mouvement permanent dans l'étagement de la montagne, entre alpages et vignes.

La description qui nous est donnée par Jean Paul Guerin, retrace la période de la *fièvre du lait et la grande gloire de fruitières* de la première moitié du XXe siècle, où en Bauges nous avons un gruyère destiné à la vente, la tome, fromage très ancien que tout le monde était capable de produite depuis le Moyen Age, et une variété d'autre fromages. L'alpage en ressort comme un système complexe et vivant d'une diversité de ressources : vaches, chèvres et cochons valorisent les terres d'altitude. Une hiérarchie sociale apparaît de cette description. La vache domine, la chèvre est dévalorisée comme animal pauvre. Dans la géographie des Bauges-devant, les diversités locales sont aussi mises en avant, avec les Compotains, pauvres en terres, très organisés

90 François Portet, *Elevage et patrimoine en Bauges : paysages, exploitations et fabrications*. Rapport d'étude Université Lyon II, PNRB, 2012. multigraphié)

91 Zingari, Valentina, Des *espaces en récit*. *Parcours du temps à la Compôte en Bauges*. Avril 2002, multigraphié.

en tant que gérants d'alpages. Un portrait qui ressort avec force de l'enquête menée par V. Zingari en 2001.
Il est aussi intéressant de souligner l'importance, dans des communes comme Arith, des alpages intermédiaires, les montagnettes, très importants dans l'organisation pastorale des Hautes Vallées comme la Tarentaise[92] et la Maurienne.

Dans l'entre-deux-guerres, les Bauges ont été un lieu de séjour touristique. Il y avait une certaine bourgeoisie notamment au Châtelard. Les boutiques en abandon aujourd'hui appartenaient à des familles aisées, *« qui avaient du bien »*. Ces familles faisaient office de banquiers et d'assurance pour les fruitières. Dans l'entre-deux-guerres, **il y a un fort exode rural.** Les très pauvres, ceux qui n'ont rien, s'en vont. Ceux qui restent sont ceux qui ont au moins deux vaches. Les gens des villes reviennent aussi ; parfois ils rachètent des fermes. Jean-Paul Guerin avait fait dans sa jeunesse une étude qui montrait que beaucoup d'agriculteurs, vers 1970, étaient nés à Paris. Les parents, avec un peu d'argent, venaient racheter des fermes ou reconstituaient une plus grosse ferme, avec deux ou trois petites fermes. Il ne s'agit pas d'un phénomène important. Cela a duré peut-être deux ans.

La grande gloire des fruitières, c'est de 1900 à 1950-55. Le lait, à ce moment-là, vaut cher. L'organisation de la fruitière fait que les agriculteurs sont payés en argent, ce qui n'est pas très fréquent chez les agriculteurs, à cette époque. Le produit du lait, c'est la paye du lait en fin de mois par la fruitière (similitude avec le salariat).

Il y avait un système complexe de garantie et d'assurance des fruitières. On « vendait » la fruitière à l'année. Chaque année, il y avait un nouveau gérant. Cela pouvait être le même s'il était le mieux-disant. Les coopérateurs remettaient au plus offrant le produit. Au premier ou deux janvier, il fallait déménager, du jour au lendemain. Dans la fruitière que vous preniez, il fallait faire le fromage le jour-même alors que vous ne connaissiez pas encore le matériel. Ce dernier était fourni pas la coopérative. Le fromager fournissait seulement son savoir-faire, et quelques outils.

Le **fromage** était aussi très consommé, surtout la tome. **Le gruyère se vendait mais la tome se mangeait**. À l'époque, la tome était moins bien réputée que le gruyère. **On sait faire la tome depuis la préhistoire. C'est un fromage qui n'est pas compliqué à faire**. Le gruyère est une invention du XVIIe siècle venant de Suisse, mais la tome a toujours existé.
À Arith, il y a des alpages intermédiaires où ils montaient un mois, un mois et demi, tels que le Mariet. C'est à plus de 1000 mètres environ et c'est peu habité. Il y avait des grosses maisons en pierre, au sein desquelles il y avait plusieurs familles. Ils montaient le 20 août, lorsqu'ils avaient fini les foins jusqu'au 15 septembre, pour faire paître les vaches. Ils montaient aussi avec les poules, les chats, tout ! Le chemin était en partie non carossable donc il fallait y aller à pied. C'était une maison moins confortable et moins équipée car ils ne restaient pas longtemps. Ceux qui voulaient faire paître leurs vaches dans les alpages plus hauts (1400-1500 mètres comme le Creux de Lachat) donnaient leurs vaches à des alpagistes. **Les alpages laitiers sont en baisse aujourd'hui. Il n'y en a plus que 7 ou 8 dans les Bauges. Ce sont des alpages à génisses pour l'essentiel désormais.**

À l'époque, la production de lait se fait surtout l'été. Les vaches, comme tous les animaux, font leurs petits naturellement au printemps. Les fruitières payaient plus cher le lait d'hiver que le lait d'été. On arrivait à décaler des naissances pour essayer d'avoir du lait le plus longtemps possible. Mais il y avait de grosses variations de quantité de lait.
Les cochons étaient nourris avec des pommes de terre. Dans chaque fournée, il y avait une grande marmite, avec au fond les patates pour le cochon, et dessus les patates pour les gens. Les patates du dessus cuisent à la vapeur et ne sont pas pleines d'eau. Ils avaient une peur bleue de la patate imprégnée d'eau, il fallait que la patate soit sèche, tandis que la patate imprégnée d'eau était pour le cochon. Parfois, les cochons étaient achetés à la fruitière. Les fruitières avaient des cochons pour manger le petit lait. Quand le cochon mourrait de quelque chose, il était vendu à une famille des alentours pour le manger. Le fruitier était souvent boucher sur les bords. Une fruitière avait couramment 35 à 40 porcs qui mangeaient du petit lait et des farines. Ils appartenaient à la fruitière.

92 Zingari Lapiccirella, V., 2005, *Goûts, odeurs, parfums en mémoire : un patrimoine immatériel ?* dans *Alimentation Traditionnelle en Montagne*, Actes du Colloque 2004, édition BREL, Projet INTERREG III A, « Paysages à croquer », Arti Grafiche E. Duc, Saint Christophe, pp. 193-203

Quant aux chèvres, leur nombre a considérablement baissé. Les alpagistes en avaient, mais les particuliers plus tellement, sauf les éleveurs de chèvres qui sont rarement des Bauges. La chèvre salée est une pratique assez ancienne, pour quand on ne pouvait pas avoir de vaches. La chèvre était mal considérée comme animal. Les plus pauvres avaient deux ou trois chèvres, alors que les plus riches avaient des vaches.

En alpage, chacun faisait sa tome de lait mélangé (chèvre + vache). Cela donnait plus de goût. Le chevrotin, petite tomme faite avec du lait de chèvre, est arrivé plus tard que le gruyère et la tome**. Certains faisaient le vacherin à Noël, un fromage crémeux à base de lait de vache. Pour le fabriquer, on fait cailler du lait et on le tranche très peu, juste assez pour qu'il crache le petit-lait. Petit à petit, il s'écroule au milieu, et il faut donc serrer le moule pour qu'il ne s'affaisse pas.** Cela demandait beaucoup de main-d'oeuvre. Il n'y a pas de continuité sur le vacherin : il y a des périodes où personne n'en faisait. Certains s'y sont remis.

Il y a ensuite les zones d'alpage qui étaient pour l'essentiel travaillées par des cômpotains, car ces derniers n'avaient pas grand chose sur leur propre commune. Aujourd'hui, dans les alpages, il y en a un de Sainte-Reine, un d'Ecole, un de Jarsy, un à Bellecombe et quatre à la Cômpote. Les familles de La Compôte se battaient pour les alpages car elles n'avaient pas grande chose d'autre.
(Extraits de l'entretien avec Jean-Paul Guérin à Arith, le 18/03/16)

Avant-hier au soir, je ne dormais pas. Je comptais le nombre de gens, de propriétaires qui portaient le lait à la fruitière…

Les Fruitières

Voici une synthèse introductive proposée par François Portet. Il en ressort la distinction fondamentale entre fromages à pate pressées type gruyère et tomme, mais aussi entre la partie nord du massif, qui produit principalement du reblochon et de l'Abondance, l'Albanais avec la tomme de Savoie et les Bauges.

Dans les Bauges, dès le début du XX°siècle, la transformation fromagère a été fortement organisée à travers un réseau de fruitières de proximité. Ces structures collectives ont permis la mise en commun du lait des petites exploitations pour la fabrication, notamment de fromages à pâte pressée de grande taille de type gruyère. Les premières fruitières « au tour » confiaient cette tâche à chacun des éleveurs à tour de rôle, puis on fit appel à un fromager installé dans un bâtiment construit par la fruitière.
Sur le territoire du Parc naturel régional, le lait produit est ainsi collecté aujourd'hui encore par une dizaine de fruitières [93] auxquelles il faut ajouter quatre ateliers situés à la périphérie du Parc. **Si au cœur du massif les fruitières produisent maintenant essentiellement la tome des Bauges, appellation d'origine protégée, les fruitières de l'Albanais produisent plutôt des fromages de type Emmental ou Tomme de Savoie reconnus par une IGP et des fromages d'Abondance (AOP). La partie Nord du massif est située dans les zones d'appellation d'origine Reblochon principalement et Abondance**. Comme le souligne une étude sur l'économie laitière du massif, la forte urbanisation de cette partie du territoire a accéléré la disparition des fruitières locales. Le lait est ainsi collecté et transformé principalement en reblochon par des grosses unités de transformation[94]. Enfin il faut signaler, en dehors du système coopératif à l'Ouest du massif, la présence de l'abbaye de Tamié, qui achète le lait des éleveurs et produit son propre fromage.

Le travail de Patrice Galaup et Thomas Fontanet Corbet, nous propose des précisions importantes sur les formes de gestion de « coopératives laitières à gestion directe ou indirecte. »

93 Les informations mentionnées ici sont reprises de l'étude de : Vaudaine T., De Sainte Marie C. et Delfosse C. L'économie laitière du Massif des Bauges, Inra-Université Lyon2- PNR du Massif des Bauges décembre 2006, 48p
.

94 L'économie laitière… op.cit. p. 11

1.3.2. Les coopératives laitières

Les coopératives laitières également appelées fruitières sont une **forme juridique destinée à réunir les producteurs par leur produit : le lait. On compte 5 coopératives toutes situées dans la zone AOC et réparties sur le massif dont trois sur la zone dite du Cœur des Bauges : les Aillons, Lescheraines et la Compôte. Les deux autres (Gruffy et Trévignin) sont plutôt à la périphérie**. Dans les Bauges, les fruitières sont de petite taille. Alors qu'en France, un atelier collecte et/ou transforme en moyenne 36 millions de litres, dans les Bauges la plus grosse unité traite 3,2 millions de litres/an. Ces coopératives occupent plusieurs fonctions :

Elles prennent toutes en charge la collecte du lait en contrat de production AOC Tome des Bauges laitière, payé au prix de l'AOC quel que soit sa valorisation finale, qui peut être de la Tome des Bauges ou du gruyère appelé Margériaz selon la période et la demande.

Elles contribuent directement ou indirectement à la fabrication du fromage dans les lieux de production appelés fruitières, appartenant aux coopératives et qui peuvent comporter plusieurs ateliers (Tome des Bauges AOC, Reblochon AOC, Gruyère de Savoie, fromage de chèvre…).

Elles commercialisent une partie des fromages par le biais de leurs magasins de vente sur le lieu de la fruitière et offrent ainsi des points de vente pour la Tome des Bauges répartis sur le massif.

Deux formes de gestion des coopératives coexistent : la gestion directe et la gestion indirecte.

a) **Les coopératives en gestion directe**□Dans ce système, les agriculteurs adhérents sont propriétaires de la fruitière et gestionnaires

des structures de collecte-transformation-affinage et même de la commercialisation, à travers des magasins de vente. Il s'agit des coopératives des Aillons et Lescheraines. Les décisions y sont prises par un conseil d'administration composé de producteurs élus parmi l'ensemble des adhérents et dirigent l'ensemble de la coopérative depuis l'emploi de salariés, jusqu'aux contrats et règles relatives à la production dans les limites imposées par le cahier des charges de l'AOC. La gestion directe demande une implication forte des éleveurs mais leur permet un quasi contrôle de cette voie de production. Ces structures sont généralement de taille inférieure aux coopératives en gestion indirecte

b) **Les coopératives en gestion indirecte**□Ces coopératives se dégagent des contraintes de gestion de la structure en l'externalisant et la déléguant à des entreprises fromagères, dont le siège peut être à l'extérieur du territoire, mais pas le site de fabrication. La fabrication n'est plus sous la responsabilité ni à la charge de la coopérative, qui reste cependant propriétaire des bâtiments mais pas des équipements. Le transformateur est un industriel qui agit principalement comme acheteur et transformateur de lait auprès d'agriculteurs réunis en « coopératives de vente de lait » à travers un contrat annuel. Le prix relève alors d'une négociation entre la coopérative de producteurs et l'industriel, qui travaille généralement avec plusieurs coopératives (Reblochon, Abondance…). Cette relation influence fortement le prix du lait à la différence des coopératives en gestion directe. Trois coopératives en gestion indirecte La Compote, Gruffy et Trévignin cèdent le lait AOC Tome des Bauges à trois fromageries industrielles qui gèrent alors la transformation, l'affinage, et la commercialisation des produits de la coopérative sous contrat avec les agriculteurs.

Données : SITOB et enquêtes personnelles 2012

Des nombreux témoignages nous parlent des fruitières, comme lieux majeurs pour la société locale, dans un paysage de cultures et de prairies de fauches, « jusqu'aux rochers ».
La mémoire des anciennes fruitières, *une par hameau*, des *petites exploitations de maximum 10 vaches*, des voyages quotidiens pour apporter le lait à la fruitière est vivante.
La tome domine l'alimentation quotidienne.

R. : Avant-hier au soir, je dormais pas. Je comptais le nombre de gens, de propriétaires qui portaient le lait à la fruitière. ***J'ai connu hein… 24 propriétaires (à Epernay). Et il y en avait autant à Routhennes parce que, la commune, il y a deux hameaux, Epernay et Routhennes. Alors que maintenant, il reste trois agriculteurs sur la commune, mais ils font deux fois plus de lait que nous on faisait.***
M. : C'est ça qui est paradoxale… Et il y avait la fruitière ici à Sainte-Reine ?
F. : Oui il y en avait trois même.
R. : Elles existent toujours d'ailleurs. La fruitière elle est là, juste là devant. Quand vous arrivez, vous passez par la grande rue qui monte, et ben là à droite, vers le bassin. À Routhennes, elle est transformée en gîtes, sur la place du village.
M. : Donc vous dites qu'il y avait les cultures, et c'était quoi comme cultures ?
A. G. : Pommes de terre, betteraves beaucoup, pour les vaches, du blé pour faire le pain, du seigle, de l'orge, de l'avoine pour le cheval. Ça prend vite du terrain ça.
R. : Oui toute à l'heure, on parlait que les gens allaient dans les montagnes. Parce que tout ce qu'on peut appeler la plaine, même dans les coteaux, tout était labouré*. Le premier foin, il se faisait dans les côtes. Bien sûr, il y avait pas des troupeaux…* ***Le maximum qu'ils avaient, les plus riches, ils avaient une dizaine de vaches.***
M. : Et elles pâturaient pas ici… Elles allaient tout le temps dans les alpages…
R. : Elles allaient en alpage oui. Et l'hiver, elles étaient dedans. (Extraits de l'entretien avec Annie Vibert, Françoise Ferrand, Roger Bertin et Albert Gaudin à Sainte-Reine, le 27/04/2016)

J. : Mais la fruitière continue à faire le fromage.
L. : Il y avait plusieurs fruitières au départ.
M. C. : Oh ben au départ, il y a longtemps, avant la guerre de 14, dans le village, il y avait une fruitière par hameau, une au Buisson, une à côté du musée là, et une à la sortie de Gruffy, au Mollard, il y a encore le bâtiment de la porch*erie ». (Extraits de l'entretien avec Michel Charles, Lydie Lavy, Jacqueline Lavy et Monique Lavy à Gruffy, le 11/05/2016)*

M. : Vous ameniez le lait à la fruitière ?
Y. : Oui à la fruitière d'Epagny. Avec deux seaux, c'était pas vous savez, comment qu'on appelle ça Maurice ? La brinde. Mais nous avant on allait à la fruitière avec deux seaux.
M. P. : Avec une… une « boille » en patois, je sais même pas le nom en français. C'est un grand truc qu'on mettait sur le dos, ça arrivait jusqu'à 40 litres, 50 litres à peu près. Comme un gros bidon avec un couvercle dessus, et puis des sangles comme un sac à dos.
Y. : Et même, quand les vaches faisaient le veau, ça dépend, naturellement après il y avait un peu plus de lait. Alors il y avait leur boille et deux seaux, pour porter le lait à la laiterie. On a encore des carnets de fruitière qui nous marquait le poids du lait. Je les ai.
M. P. : On pesait le lait quand on arrivait à la fruitière. Ils faisaient pas par litre.
Y. : On a trouvé un film aussi, sur la fruitière d'Epagny.
M. P. : C'est Velland qui l'a fait. C'est Auguste Velland qui a fait toutes ces photos.
(…)
M. : Et alors le soir, ils mangeaient quoi ?
Y. : Alors avec le pain, ben ils mangeaient de la tome. Ils achetaient à la fruitière la tome, le fromage. Du reblochon il y en avait beaucoup moins. Il y en avait un petit peu mais très peu. C'était de la tome.
M. : Et ils faisaient du sérac ici ?
Y. : Non, je sais que du côté, de part là-haut, chez vous dans les Bauges, ils en font du sérac.
M. : Et l'emmental ?
Y. : Non très peu. Beaucoup de tomme. Si ou alors des fois ils faisaient une meule de 40 kilos ou 50 kilos. Mais moi comme j'allais jamais à la laiterie vous savez, puis comme j'étais pas là je pourrais pas vous dire. (Extraits de l'entretien avec Yvonne Pélissier et Maurice Pélissier à

Saint-Jorioz, le 26/05/2016)

La Compote et Doucy il y avait beaucoup d'alpages. Plus que dans les Bauges là-bas. A partir de Chatelard de l'autre coté il y avait moins d'alpages, c'était pas pareil. Les alpages étaient plutôt dan les Bauges devant comme on les appelle. D'abord ils nous appelaient les Bosans, ça veut dire que on était tout le temps dans la bouse, le fumier… quand on montait aux alpages, c'était la fête !

Au pays des alpages

En 2001, dans les maisons de la Compote en Bauges, des récits passionnés tracent le portrait d'un pays de « montagnards »[95], spécialisés dans les grands travaux du foin et de la saison d'alpage. Bien plus qu'une activité spécialisée, c'est d'une forme de vie dont on parle. Monter dans les alpages demande toute une organisation et, une foi là haut, une vie totalement différente, à contact permanent avec la nature et les grands espaces. Ce n'est toujours facile : solitude, froids, accidents, risques pour les hommes et les animaux.
En 2017, lors des enquêtes pour l'inventaire, la même passion ressort des paroles de deux jeunes alpagistes, Julien Duperrier et Virginie Gros. La qualité de cette herbe, la vie au grand air, les troupeaux en liberté, loin de contraintes d'en bas. Dans l'opposition entre ces monde si divers de l'été et de l'hiver, semblent se jouer toute la valeur d'un produit, le fromage, dont le gout est étroitement lié à la flore d'altitude. Le rapport d'étude tente une description détaillée du caractère fort de cette vie d'alpage : la relation aux animaux, les belles cloches de la montée aux alpages, la nourriture et le gout du lait de montagne, la Tome fabriqué en alpage. A cette époque, la production du fromage par les montagnards se concentre dans les alpages, alors qu'en bas le lait était donné à la fruitière. Aujourd'hui, avec les systèmes de quota laitiers, les producteurs peuvent aussi organiser une production de fromage à la ferme.
L'organisation des alpages est complexe, comme nous pouvons le lire dans cet extrait qui se réfère au cahier de charge de la Tome de Bauges.

Pour une estimation plus attentive des enjeux et objectifs de l'AOC, du point de vue d'une organisation de filière, il est intéressant de lire cet extrait du Rapport de Patrice Galaup et Thomas Fontanet Corbet. Le **niveau de vie des agriculteurs** et la **transmission des connaissances, savoirs et pratiques traditionnelles** passent par la **reconnaissance du produit**. L'analyse retrace les étapes fondamentales de l'histoire de l'appellation. La sauvegarde des traditions locales et de l'identité du territoire est directement attachée à la reconnaissance d'un produit répondant à des critères identifiés collectivement.

2. L'AOC Tome des Bauges AOC : organisation de la filière

2.1. Objectifs de la mise en place de l'AOC Tome des Bauges

Toute la démarche AOC a **visé dès le départ le maintien d'une agriculture pérenne sur le territoire des Bauges (enquête personnelle SITOB, 2012).** En production fromagère, peu d'autres moyens qu'une AOC permettent une aussi **forte reconnaissance du produit, donc une bonne valorisation du lait générant un niveau de rémunération des agriculteurs** et leur permettant de supporter les charges de l'agriculture moderne en montagne (matériel onéreux, achats de céréales, longue période en bâtiment…) (Sylvander *et al*, 2005).

La création de l'AOC pour la Tome des Bauges est le fruit d'une **action longuement réfléchie**. Le chemin vers l'AOC a été entamé il y a 40 ans, avec la naissance d'une SICA en 1970 qui a déposé la marque Tome des Bauges, puis celle du SITOB en 1986. En 1990, le dossier présenté à l'INAO pour une AOC Tomme de Savoie sur les deux départements de Savoie et Haute- Savoie (dont en Bauges)

95 Rapport d'étude V.Zingari, *Des espaces en récit. Parcours du temps à la Compote en Bauges*.2002

n'aboutira pas, sans doute dû à une trop grande difficulté de réunir autant d'expériences et d'intérêts divergents autour d'un produit fabriqué très largement. La Tomme de Savoie est depuis lors restée au rang d'IGP. La valorisation du lait en Tomme de Savoie IGP est moyenne (environ 390 €/1000 L) et surtout inférieure à une AOC. Cependant la Tomme de Savoie est dans l'exploitation souvent l'occasion d'une valorisation de « deuxième classe » du lait en zone de montagne, complémentaire à un produit de haut de gamme comme par exemple le Beaufort AOC mieux rémunéré à plus de 540 €/1000 L (Conté, 2006).

Malgré l'échec de l'AOC Tome de Savoie, les agriculteurs des Bauges retiennent :

- un élan donné par cette initiative qui démontre l'intérêt de réfléchir ensemble à un **produit transformé valorisant mieux leur travail** ;

- en regard d'autres territoires, la réalité d'un **creuset identitaire** tel que celui des Bauges, avec une spécificité culturelle marquée et bien identifiée, renforcée par la création du Parc naturel régional du Massif des Bauges en 1995 ;

- la solidité de la base existante depuis 1986 avec le Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (SITOB), structure porteuse de la marque Tome des Bauges et d'une demande d'AOC Tome des Bauges.

Pour ce faire, les objectifs du lancement de l'AOC dans son dossier de demande de reconnaissance déposé à l'INAO en 1996, sont :

- **valoriser** davantage **un produit** typique et traditionnel du massif des Bauges, avec un fromage déjà reconnu par une marque, empreint de spécificités et de caractères suffisamment différents d'une tomme classique ;

- **protéger une identit**é et un produit de son imitation, tout en se démarquant des grandes AOC fromagères du territoire savoyard (Beaufort et Reblochon notamment**), qui ne correspondent pas suffisamment à l'image identitaire souhaitée par les agriculteurs des Bauges, se sentant avant tout liés par une histoire et des traditions communes au territoire des Bauges.**

C'est ainsi que durant la phase de construction de l'AOC Tome des Bauges, la possibilité proposée de rejoindre l'AOC Beaufort a été rejetée par les producteurs par la voie du SITOB. L'appellation est obtenue en 2002, six ans après le dépôt du dossier de reconnaissance, traduisant le temps d'une construction réfléchie sans avoir enrayé la dynamique en place.

Mais l'objectif de cette AOC dépasse celui de la protection du produit. Des objectifs connexes sont clairement identifiés, véhiculés et soutenus par les instances politiques (PNR- MB, 2010) :

- contribuer directement à **l'emploi agricole** et rural par le maintien et le développement de différents métiers (producteurs, commerçants, transformateurs, services aux exploitants,...) répartis sur un territoire en déprise ;

- conserver un **attrait économique** pour le territoire, **grâce à un tissu agricole multifonctionnel : maintien de paysages agricoles prairiaux et ouverts, donc attrayant pour le tourisme rural, l'installation d'entreprises et le développement de services.**

Un alpage, c'est la vie sur place, c'est la transformation sur place. C'est la vie sur place, c'est partir avec sa malle et ne revenir qu'en octobre...Quand je parle de redynamisation de l'alpage, c'est remonter là haut !

Le troupeau, l'homme et l'alpage

En 2001, à la Compote en Bauges, des récits d'une génération d'anciens montagnards, nés dans les années 1930, comme Emile et Denise Petit, transmettent un patrimoine de souvenirs de ces

liens affectifs qui attachaient les hommes et les animaux, en particulier vaches et chèvres. A l'alpage, comme au village à l'époque où les écuries étaient intégrées aux maisons, les animaux et les hommes vivent dans une grande proximité. Sur les alpages de l'Arlcusaz, le système de traite oblige le troupeau à revenir aux chalets deux fois par jours, la traite mobile n'est encore arrivée à modifier ces pratiques. Les animaux connaissent par cœur leurs trajets et leurs places.
Les réflexions de François Portet sur les races locales, et le témoignage de cet éleveur nostalgique d'une race comme la Noire du Pays, sont traces d'un monde de relations anciennes et intimes entre hommes et troupeaux, qui rentrent facilement en conflit avec les réglementations. Il est en effet très intéressant de retrouver, au niveau du cahier de charge de l'AOP, la question de races locales. Un point essentiel pour la transmission de ce patrimoine, c'est l'histoire propre de chaque exploitations et l'importance d'une reconnaissance de compétences des éleveurs dans la gestion du troupeau qui se pose.

Le troupeau : un bien vivant à transmettre

Au cœur de l'exploitation, le troupeau comme bien vivante offre des similitudes avec celle-ci : il est à la fois le fruit de l'activité des éleveurs (et parfois de plusieurs générations d'éleveurs) et représente potentiellement son devenir. (…)
Dans les démarches de labellisation et d'appellation d'origine des produits fromagers, on a introduit l'obligation de revenir à des races « locales » prenant par là même en considération ces processus de sélection localisés autour de différents critères: rusticité, aptitude au déplacement en montagne, qualité du lait. Ces procédures nécessairement normatives peuvent quelquefois entrer en contradiction avec les pratiques des éleveurs, et leur vision, finalement centrée sur le troupeau comme une entité vivante complexe, dont la constitution fait appel à des savoir-faire s'appuyant sur la technique et empiriques. La constitution et la reconstitution d'un troupeau fait largement appel à ces connaissances. Son renouvellement, par exemple, s'inscrit aussi dans un cadre social et territorial : c'est à partir de réseaux de connaissances éprouvées que l'on pourra rechercher, souvent à l'extérieur, les « souches » qui permettront de redémarrer un élevage.
La question des « races locales » revêt aussi une dimension symbolique forte, qu'il faut sans doute aborder avec précaution. Au delà de la revendication qui attribuerait à une race d'animaux native du territoire des qualités qui lui sont consubstantielles, **il faut sans doute voir aussi dans ce retour aux races « locales » la revendication d'une reconnaissance du rôle des éleveurs dans la constitution d'un mode d'élevage qui leur soit propre, où leurs savoir-faire d'éleveurs seraient finalement reconnus**. Il n'est pas indifférent, comme nous le verrons, de constater que **cette reconnaissance des races locales a trouvé ici sa place dans les cahier des charges des appellations d'origine (notamment pour les fromages de vaches) mais elle est est aussi revendiquée pour des producteurs hors appellation** qui s'attachent à telle ou telle race notamment parce qu'elle permet de mettre en valeur leur façon de travailler, et par exemple une cohérence entre les processus empiriques de sélection et un mode de production qui leur soit propre.

Le cahier des charges de l'appellation Tome des Bauges précise les races bovines qui sont seules habilitées pour la production laitière : Abondances (on dit aussi parfois Abondancières) Tarines ou vaches tarentaises et Montbéliardes. A travers cette réglementation on a cherché à favoriser la constitution de troupeaux composé de vaches laitières dont le berceau de race est régional et se situe respectivement dans la vallée d'Abondance et en Tarentaise (depuis 2012 les troupeaux doivent compter au moins 50%, de leurs effectifs dans ces deux races).

Du point de vue des éleveurs, qu'ils soient éleveurs bovins mais aussi chevriers ou ovins, la réalité patrimoniale que constitue le troupeau se rattache à l'histoire propre de chaque exploitation d'élevage dont elle est le bien essentiel.
Nous nous attacherons ici à reprendre ces histoires de troupeaux à travers les **deux dimensions de la reproduction** et de l'**élevage** comme forme particulière de la **domestication.**
Dans le cadre de la démarche d'appellation d'origine de la tome des Bauges, le cahier des charges a progressivement restreint le pourcentage des Montbéliardes dans chaque troupeau à 50%, à la fois parce que cette race laitière a été introduite tardivement dans le massif, parce qu'elle est du fait de sa taille moins adaptée à la moyenne montagne, consomme plus de foin et de fourrage et produit d'avantage de lait que des races rustiques, alors que la politique de l'appellation est à la limitation de la production.
Dans le cadre du cahier des charges de l'AOC Tome des Bauges sont mises en avant les races alpines : Tarines et Abondances, excluant de fait des croisements ou des races qui avaient encore leur place dans les étables voici quelques années et étaient fort appréciées des éleveurs :

« Mon père il était en Tarines à 65%, il y avait un peu de tout, un noyau de tarin, à côté il y avait de la noire, de la Montbéliarde. J'ai éliminé tout cela, ***c'est bien dommage, la Noire de pays, c'est une race que j'adore, c'est une noire, croisée avec l'Abondance, ce sont des vaches superbes, qui sont robustes****. Et le croisement entre une Tarine et une Abondance, ça donne une vache avec une tête brulée, on n'y a pas droit non plus, ce sont des vaches sensationnelles. Celle que l'on a perdue c'est la Noire-pie, c'est un peu la Vosgienne, en plus gros, des vaches robustes qui faisaient encore de la viande et qui faisaient beaucoup de lait. Moi qui aime bien la tradition, c'est notre plus grande perte. On en avait deux ou trois dans le troupeau, cela ne mangeait pas de pain, on ne pouvait pas faire de génétique avec, mais c'était la vache du pays. »*

Dans son parcours à travers les alpages et à la rencontre des montagnards, François Portet nous livre la description d'une expérience que nous pouvons considérer exemplaire, au sens de la **conscience patrimoniale de l'alpage** dans la valeur d'un produit qui, bien plus qu'un produit, est un tissu de relations stratégiques pour l'avenir de la communauté de producteurs et, au delà, pour le monde pastoral. Nous avons rencontré Dominique Duperrier et son fils Julien en 2017 (voir images production de la Tome de Bauges en alpage). Tous les thèmes évoqués dans ces extraits sont touchés dans nos échanges. L'enjeux d'une perte des alpages, systèmes écologiques complexe qu'il est très difficile de récupérer de l'abandon et de la friche, se pose. Comme dans la plupart des cas, les troupeaux de vaches et des chèvres en intégration contribuent à une bonne valorisation de l'alpage. L'entraide de la communauté familiale se révèle essentielle dans la gestion d'un bien vivant, le troupeau, si complexe. La description de l'expérience de cette famille et son témoignage est aussi une forte alerte sur la nécessité de « remonter là haut ». En aout 2017, la jeune bergère Virginie Gros, du coté de la Haute Savoie, transmet le même message : *Tout ce qui est porteur au niveau touristique, c'est toujours lié à la vie sur place. Les gens, ils se baladent sur des itinéraires de randonnée, ils s'arrêtent au chalet, ils assistent à une fabrication… les gens quand ils arrivent là haut et qu'ils voient de la vie, ils sont réceptifs et ça marche… »*

Comment sensibiliser la population touristique et la société en générale aux enjeux d'une bonne gestion de ces espaces d'altitude, si les montagnards quittent les alpages ?

Un autre aspect très important que ce témoignage nous livre : la nécessité de surveiller les parcours de pâturage et de faire brouter les vaches un peu partout, de manière à pouvoir entretenir l'alpage et « tenir ouvert ».

Une exploitation des Bauges-devant :

La stratégie d'une exploitation familiale et la reconquête d'un alpage

Voici pour le territoire des Bauges-devant un autre exemple, concernant une exploitation familiale relativement importante. Il s'agit d'un Gaec[96] familial installé dans la commune de Jarsy, proche de la Compôte. Il rassemble trois associés et une salariée à temps complet et regroupe une centaine de vaches laitières, une trentaine de génisses pour le renouvellement et un troupeau de chèvres. **L'exploitation s'appuie aujourd'hui à la fois sur la conduite de pâtures et prés dans la vallée et la gestion d'un grand alpage** (à l'échelle du massif des Bauges) (150 hectares) situé en-dessous du Mont de la Coche et à peu près en face de la Combe *d'Arclusaz*. La commune où est installée le siège d'exploitation se situe entre 800 et 1000 mètres, l'alpage s'étage de 1400 mètres d'altitude en partie basse jusqu'à près de 2000 mètres au sommet, avec le chalet d'alpage construit en partie médiane. Ce premier état ne dit rien cependant d'une histoire relativement mouvementée autour d'un projet dont la reconquête des alpages est une composante essentielle. **C'est sans doute à travers ce projet que se fait le plus clairement jour l'idée que l'alpage est une composante patrimoniale de l'élevage de montagne et de ce fait la démarche de reconquête d'un « espace délaissé » prend tout son sens.** Voici comment cette histoire là nous a été exposée. Elle révèle combien l'alpage est un bien matériel mais aussi et surtout immatériel, tous deux transmissibles dans le cadre familial. *« On a une tradition d'alpage, on avait un alpage familial qui était au Col de Bornette soit, et puis, l'alpage on l'a perdu la génération avant mon père, ils l'ont perdu en partage donc mon père, il n'avait plus d'alpage »* La reconquête de l'alpage se situe au moment de l'installation d'une nouvelle génération voici un peu

96 Gaec: exploitation agricole en forme sociétaire.

plus de vingt ans. *« On exploite depuis 1989, c'est-à-dire que l'on a redémarré, c'était abandonné depuis 1955. Il n'y avait pas d'accès, pas d'eau et ça fait vingt ans qu'on y bosse. Disons que comme on est parti de rien, on a pu faire les choses à notre convenance. On a fait un chalet avec un logement en haut puis la fromagerie, les salles… On est propriétaire du chalet, l'alpage là haut, on en a, à peu près, 150 hectares et nous on est propriétaire de 120 ».*

Un nouveau chalet fonctionnel a été construit, le réinvestissement de l'alpage s'inscrit dans une prospective. D'autres projets sont encore à l'étude dans cette exploitation, comme l'installation au-dessus de l'alpage reconquis d'un nouvel alpage pour installer le troupeau de chèvres actuellement sédentarisé à proximité du siège d'exploitation.
Avant d'en venir à la **conduite de l'alpage** qui est, comme nous venons de le suggérer un élément essentiel dans le fonctionnement de l'exploitation, il faut rappeler qu'elle s'insère dans un système qui fait jouer les surfaces disponibles et leur étagement, mais aussi les différentes catégories de bovins en fonction de leur maturité. **L'éleveur accorde une grande attention aux différentes catégories d'animaux qui assurent le renouvellement du cheptel laitier.**
A la mauvaise saison, à partir du mois de novembre, chaque année une trentaine de génisses sont envoyées dans le Var par le biais d'un groupement d'éleveurs qui gère ainsi six cents jeunes femellles originaires de Savoie pour l'hivernage à l'aide de bergers salariés par le groupement. Au printemps chaque groupe d'âge est géré séparément : les jeunes de l'année restent « *en bas autour du village* » notamment pour habituer les jeunes bovins à la présence humaine. La deuxième année deux parcs sont installés dans la partie basse de l'alpage et la troisième année : *« Celles qui vont vêler cet automne on les met dans un petit alpage sous l'Arcalod , ces génisses là elles vont monter à quasiment 2000 mètres d'altitude c'est ceux qui restent en bas qui s'en occupent»* On gère à la fois l'élevage dans la proximité puis par rapport aux besoins en alimentation de qualité les génisses « gestantes » sont transférées dans les parcs d'altitude sous la surveillance des personnes qui malgré la charge de travail des foins ne sont pas comme leurs collègues du haut astreintes à la traite, au transport du lait et à la fabrication. Les vaches laitières pâturent le plus longtemps possible en fin de saison dans la commune. Lors d'une visite d'exploitation au début du mois de décembre :*« Sont à l'étable, toutes celles qui ont mis bas il n'y a pas longtemps. Mon fils trait encore dehors. Les bêtes sont encore dehors, on ne les rentre pas la nuit. On a retardé, on est en train de finir les prairies. Mais, je pense que d'ici début de semaine prochaine, on va tout rentrer. Du coup, on ne nourrit que, comme si elles étaient à l'herbe »*

L'alpage situé sur la même commune que l'exploitation est à une demi-heure de piste. Le jeune responsable de l'alpage descend une fois par jour la traite du soir, la traite du matin étant transformée sur place dans le chalet qui comporte une salle de fabrication moderne.

La taille de l'exploitation exige au moins une personne à temps complet pendant l'été pour le fauchage et le stockage du foin, et en l'occurrence c'est ici « l'aîné » qui se charge de cette tâche stratégique, conforté par l'entraide familiale : *« On a Julien avec son frère Matthieu qui s'occupent des foins avec mon père de ce qu'il y a à faire et cette année il y a un peu mon frère qui nous a donné la main au foin en bas ».*
Faire ses foins, ses regains et parfois une troisième coupe, ce sont bien sûr des tâches exigeantes dont le résultat est sous le regard de tous les habitants des villages qui peuvent encore évaluer directement ce travail.
« Pour les foins en bas quand on fane des prés on le fait à la motofaucheuse, on essaie encore si tu veux de le faire… Tu en vois beaucoup maintenant ils vont faucher ce qu'ils prennent avec le tracteur ils ramassent mais ils ne descendent plus du tracteur, nous on fait ça mais c'est du temps à passer, le résultat quand tu fais des prés autour du village, c'est quand même plus propre. »
Dans cette exploitation comme il y a un responsable plutôt en charge des activités dans la vallée, un fils a pris la responsabilité de la conduite de l'alpage. Il y séjourne donc durant toute la saison avec un aller et retour quotidien vers le bas pour descendre la part de production réservée à la coopérative (l'autre part étant pour la fabrication sur place puisque le chalet est équipé d'une salle de fabrication). Il est donc aussi directement responsable d'une fabrication quotidienne de tome. A ses côtés une salariée titulaire d'un BTS partage l'ensemble des tâches liées à la traite, aux soins quotidiens aux animaux, à la fabrication. **Comme en bas l'entraide familiale joue aussi, et lors d'une visite en alpage il y avait au moment de la traite quatre à cinq adolescents venus donner la main pour canaliser le troupeau, apporter une aide au moment de la traite et de la fabrication ou encore effectuer les multiples tâches de manutention qu'exige l'organisation de l'alpage**. Lors de cette visite il y avait également une femme de la parentèle qui gérait la cuisine pour des tablées plus ou moins nombreuses. **En effet sur ce grand alpage comme dans le massif de l'Arclusaz, l'hospitalité est la règle pour tous les membres de la parenté et connaissances qui viennent visiter l'alpage. Cette visite peut alors s'accompagner d'un achat de fromage,**

mais il ne s'agit pas pour autant d'une activité touristique organisée. Cette hospitalité, cette convivialité ouverte participe du mode de vie en alpage, comme l'idée qu'il s'agit en quelque sorte d'une forme de nomadisme organisé et valorisé.

« Un alpage, c'est la vie sur place, c'est la transformation sur place. C'est la vie sur place, c'est partir avec sa malle et ne revenir qu'en octobre. Aujourd'hui, pour beaucoup, l'alpage c'est (seulement) monter des bêtes en haut … *Quand je parle de redynamisation de l'alpage, c'est remonter là haut. Tout ce qui est porteur au niveau touristique, c'est toujours lié à la vie sur place. Les gens, ils se baladent sur des itinéraires de randonnée, ils s'arrêtent au chalet, ils assistent à une fabrication… les gens quand ils arrivent là haut et qu'ils voient de la vie, ils sont réceptifs et ça marche… »*

Les journées de travail en alpage, en effet sont démesurément longues. Lever à cinq heures du matin pour la mise en place de la traite (préparation de la station de traite mobile), à partir de six heures du matin et celle-ci peut durer de une heure trente à deux heures. La fabrication qui suit avec les tâches de nettoyage nécessaires et le cycle recommence en fin d'après midi avec la deuxième traite. A cela il faut ajouter le regroupement du troupeau vers la station de traite et les nombreuses tâches annexes. La journée s'achève donc tard par la descente du lait de la traite du soir et la remontée qui intervient vers 23 heures. L'amplitude de la journée de travail est donc de 17 à 18 heures, tous les jours de la semaine. Compte tenu de l'organisation de l'exploitation il n'est pas envisageable d'imaginer un service de remplacement pendant la saison d'alpage. Il y a cependant, malgré ces fortes contraintes des moments de relâchement, notamment le temps pris avant, pendant et après les repas, où précisément la convivialité trouve sa place.
Comme « en bas » l'activité de l'alpage repose sur un investissement technique important pour rendre supportable une forme d'activité dont nous avons perçu les contraintes. La station de traite mobile, différents équipements pour la fabrication exigent l'installation d'un groupé électrogène, car l'électricité n'est pas installée dans cette montagne.

Sur un alpage où la pente est assez prononcée dans certains secteurs (notamment en partie haute) avec un dénivelé de près de six cent mètres la conduite des pâturages est assez complexe, comme dans la combe de *l'Arclusaz*. Le système de parc avec fils électrifiés et piquets a permis d'éviter sur des secteurs potentiellement dangereux une garde permanente des bêtes, au prix d'un important travail d'installation *: « C'est énormément de boulot, on fait des kilomètres et des kilomètres de parc, on clôture tout en électrique et piquet d'acacias parce que l'automne, on détend les fils (pour éviter que les clôtures ne soient couchées par la neige) »*.
La station de traite est déplacée sept fois et les quartiers plus productifs peuvent être pâturés à plusieurs reprises : *« On monte à l'alpage fin mai début juin, on monte avec une salle de traite mobile on a des places de traite sur quasiment tout l'alpage on déplace la salle de traite au fur et à mesure que les vaches montent, on part de 1400 mètres e t on monte à 1800, quand on arrive en haut si tu veux l'herbe commence un peu à se passer on essaie un peu de les barrer quand elles ont mangé les endroits qui sont plus faciles pour elles on barre un peu pour qu'elles aillent un peu où c'est plus difficile. Hier soir on a passé pratiquement une heure à les descendre au fond de la côte en bas, elles ne veulent pas bien y aller. »*
Pendant de longues années dans cet alpage reconquis les parties hautes n'avaient plus été pâturées, il faut donc quelquefois pousser les bêtes à retourner dans ces secteurs brouter des herbes plus dures. *« Sur un quartier tu as tout le temps des coins un peu plus durs que les autres, les côtes là-dessous , l'herbe est un peu dure, quand on arrive dans le quartier j'essaie de leur faire manger en premier, les quartiers un peu moins bons et d'alterner un peu bon et mauvais on* ***essaie de bien faire pâturer partout, même si tu regardes que la production il y a des coins ça ne vaut pas le coup de les mettre si on veut entretenir, et tenir ouvert il faut les emmener… »***

La traite

Dans les alpages, l'introduction de la traite mobile a permis de revitaliser les alpages en abandon, les anciens systèmes étant très couteux en termes de temps et des personnes employés. Comme nous pouvons le lire dans l'extrait qui suit, la traite mobile a facilité la gestion de l'alpage. Nous avons suivi une remue de traite mobile en 2017, à l'alpage de la Croix d'Allant (voir photos).

Nous l'avons vu, avec l'exemple du Beaufortain, la salle de traite mobile était à la fois le moyen et le symbole du maintien des alpages laitiers. **Tous les éleveurs des Bauges qui ont poursuivi traite et fabrication mentionnent effectivement la station de traite mobile comme le premier signe avant - coureur d'une renaissance de l'alpage laitier**. L'éleveur que nous venons de citer se rappelle de la première installation mobile de traite **dès 1989**. Pour son fonctionnement il est nécessaire de déplacer aussi un groupe électrogène qui peut éventuellement alimenter aussi le chalet qui, pour son confort est désormais équipé de panneaux solaires et de batteries pour l'électricité domestique. L'atelier de fabrication de fromage lorsqu'il y a production sur place a également dû être modernisé pour répondre aux normes sanitaires désormais imposées, et dans ce cas une cave à fromage a aussi été construite.
La station de traite mobile a apporté une bien plus grande souplesse dans la gestion des alpages, placée à proximité des secteurs pâturés lorsqu'il y a une piste d'accès , elle permet aussi de se dispenser de rentrer les vaches pour la traite. On porte plus d'attention et de soins à l'aménagement du logis, à l'installation de la salle de fabrication et l'espace de chauffage du lait pour lesquels le ou les bâtiments traditionnels peuvent, souvent être conservés au moins dans leur forme extérieure, comme les caves lorsqu'elles existent et sont suffisamment importantes. En revanche le petit édifice, appelé ici *freidi,* généralement de pierre qui permettait de conserver le lait au frais entre deux traites est devenu aussi inutile.

Oui aux Aillons il y en avait pas mal des chèvres. Mon père adorait les chèvres. À la montagne, il les avait là-haut. Ses chèvres, c'était quelque chose ! Il les chouchoutait ! Et elles le lui rendaient bien parce que quand il arrivait, elles étaient toutes autour de lui là…

La vie à l'alpage

Les souvenirs des étés en alpage sont patrimoine partagé dans les familles de montagnards. Les enfants, à 10 ans, étaient déjà en alpage où ils étaient chargés de faire la soupe. Dans les mémoires, nous retrouvons une mémoire du gout, avec ces plats au bon gout du lait d'alpage. Des plats de lait froid et du pain, de la polente de farine de mais, du petit lait. Le petit lait, sous-produit de la fabrication du fromage, servait pour nourrir les hommes, les cochons, mais pouvait aussi erte valorisé par la fabrication du sérac, aujourd'hui très recherché. La mémoire des bucherons, de leurs cabanes, d'une alimentation simple à base de petit lait et polente est aussi patrimoine commun des pays alpins. Souvent, en Savoie, les bucherons étaient italiens[97].

« V. : Voilà. Et qu'est-ce qu'ils faisaient les hommes dans les alpages à manger ?
R. : À midi, c'était déjà l'assiettée de lait bien froid avec du pain. Il y en a qui mettaient des pommes de terre ou de la polente. Mais moi, la polente, j'aimais pas bien. J'aimais mieux avec du pain.
Rde. : Et puis, les saucisses, du lard.
R. : Oui, on mangeait du cochon, des saucisses. On faisait pas bien à manger. Quand on avait déjà une bonne assiettée de lait, ça nous calait déjà bien.
Rde. : Puis vous aviez du beurre, des tomes.
R. : Oui.
V. : C'était surtout les hommes qui montaient là-haut hein ?
Rde. : Ah oui.
V. : Les femmes, elles suivaient pas tellement.
R. : Il y en a bien qui y allaient, des femmes.
Rde. : Ta mère, elle y est bien allée, aux alpages, aux écuries là-haut.
R. : Voilà. J'avais 10 ans quand je faisais la soupe là-haut.
Rde. : Et puis tu l'as jamais refait aussi (rire).
V. : C'était une soupe d'orge toujours ?

97 Voir travaux de Philippe Hanus sur la mémoire des bucherons italiens en Savoie.

Rde. : Non de légumes.
R. : Ça dépend. Tout un mélange, on mettait des pommes de terre, des pâtes, de la polente. Elle était bien épaisse, dans les vieilles marmites en fonte.
V. : Ça c'était la soupe des alpages ?
R. : Oui.
V. : On la faisait avec du lait ?
R. : On mettait du lait oui.
V. : Et c'était un bon goût là-haut, parce que le lait était bon.
R. : Ah oui, il était bon
Rde. : Ça a beaucoup changé ».

« J. : Et puis, il y a ceux qui mangent en montagne, ceux qui étaient en montagne ils faisaient bien autre chose encore. Ils mangent de la polente tous les jours*. Moi je me souviens, il y avait des bûcherons qui allaient couper des coupes de 300-400 m³. Et bien, ils faisaient une cabane, et puis ils faisaient leur popote.* ***Ils allaient chercher le petit-lait, après le fromage, et ils buvaient ça****. C'était encore meilleur que l'eau.*
(Extraits de l'entretien avec Jean et Marie-Jeanne Chanvillard et Solange Fantin à Saint-Offenge 17/05/16)

Anciennement on faisait le tome qu'à l'alpage, dès qu'on descendait on emmenait le lait à la fruitière…

Les alpages de l'Arcluse à La Compote en Bauges, dans la mémoire d'Emile et Denise Petit, sont les seuls lieux de fabrication de la Tome par les montagnards. Le quotidien de l'alpage est habité par hommes, femmes et enfants. L'alpage est un lieu de vie, de travail et de fete pour toute la période d'été.

V. Les femmes n'y allaient pas, aux alpages ?
D. ***Ah, si ! la mémé se plaisait bien … elle savait traire les vaches comme les hommes. Quand on était petits… moi ils m'ont monté là-haut à deux ans, ma mère, quand ils avaient fini de faner là, ils allaient faner en montagne aussi,*** *dans le mois de juillet, août, ils laissaient la maison là, il n'y avait rien, il y avait deux chèvres, mais ils les montaient à la montagne, ils les montaient là-haut, et pendant quinze jours ils restaient là-haut, tous, mon père, ma mère, toute la famille.*
V. ***Ce matin on me disait que c'était plutôt les hommes qui montaient à l'alpage …***
E. ***Oui, mais c'est au moment de foin que moi je vous parle, qu'on faisait là-haut.***
V. il y avait une fête, des moments particuliers qu'on vivait là-haut ?
E. le 15 août. Toujours maintenant.
D. Si, le 15 août, on ne pouvait pas monter, ils descendaient les alpagistes, ils venaient faire la fête ici.
V. là-haut c'était un peu comme des petits villages ?
D. L'Arcluse ? Oui, avant oui, mieux que maintenant, ***il y avait quatre montagnes****, mais enfin … il y en a déjà une de fermé. Là maintenant les gens montent même en voiture.*
V. Les chalets sont en état ?
E. ***Oui, ils sont toujours dans le style, quoi, ils sont vieux, on les a réparés.***
V. Vous faîtes la tome là-haut … et en bas la même chose en hiver ?
E. Oui, voilà.
V. Vous étiez nombreux à faire le fromage dans les alpages ?
D. Oui, mais quand on était là il fallait apporter le lait à la coopérative laitière, dès que les vaches descendaient c'était le lait pour la coopérative. ***Anciennement on faisait la tome qu'à l'alpage, dès qu'on descendait on emmenait le lait à la fruitière. Maintenant c'est plus pareil, avec les quotas laitiers, puis à l'époque il n'y avait pas autant de lait que maintenant, ça c'est sûr. Moi j'ai connu, ici dans le village, 84 sociétaires.*** *Des familles qui portaient le lait à la fruitière. Il y en avait moins de lait avec ces 84 qu'il y en a maintenant avec six ou sept. Il y avait des gens ici qui n'avaient pas d'alpages, des familles qui vivaient avec trois vaches, quatre vaches, c'est de la pauvreté … mais les gens, ils avaient leurs*

patates, leurs vignes à Saint Pierre, avec des mulets ... (Emile et Denise Petit, La Compote en Bauges, VLZ 2001)

A ce moment-là, les vaches il fallait les garder, il n'y avait pas de clôture, ni rien...
Alpages de mémoire

A. ***A ce moment-là, les vaches il fallait les garder, il n'y avait pas de clôture, ni rien****.*
Il y avait bien plus des vaches dans les alpages qu'il y en a maintenant. C'était bien jusqu'au 14 juillet, après le 1er' juillet, l'herbe commençait à manquer, et puis ce n'est pas comme maintenant qu'on fait le lait toute l'année. A ce moment-là, il fallait arriver au mois de novembre, pour aller à la fruitière.
D. Il faut dire aussi que l'alpage correspondait véritablement, au point de vue organisation, à quelque chose qui était très, très structuré. C'est-à-dire que chacun avait son travail, le nombre de gens qui allait à l'alpage était défini à l'avance, c'était précis, tout était calculé pour que la moindre économie puisse être faite.
A. Oui, il y avait le ***maître fruitier, le maître berger, un ouvrier qui était par là pour aider à charrier le bois.***
D. c'était en été, parce que, en alpage, ils faisaient le bois pour l'année d'après.
A. Parce que quand on faisait du fromage, il fallait avoir du bois sec pour le faire chauffer. On prenait les mulets, quand ils étaient en train de moissonner ici, le mulet avait des heures de repos, alors on le mettait à la montagne, on charriait du bois, on faisait encore deux ou trois bottes de foin pour l'automne, on ne laissait rien ...
D. L'organisation était très méticuleuse.
V. Vous passiez combien de temps, vous jeune, à l'alpage ?
A. Cent jours.
D. C'est marrant, ce qu'il faudrait essayer de rechercher, Valentina, c'est ces fameux 100 jours ... ils disaient toujours qu'une campagne de montagne c'était 100 jours. Quelle relation peut y avoir entre 100 jours de campagne d'alpage et les 100 jours où l'empereur est revenu ...
A. C'était 100 jours dans la région de Bauges, mais par exemple en Tarantaise c'était 90. Parc e que là c'est moins haut.
D. je ne sais pas s'il n'y a pas une corrélation entre ces fameux 100 jours, et les 100 jours où Napoléon est revenu d'Italie ... il doit y avoir une relation à l'histoire. Et l'on disait une campagne.
V. là-haut vous restiez tout le temps, en permanence ...
A. Oui, ils nous emmenaient le ravitaillement pour la semaine, le lundi. Ils montaient avec le mulet, le cheval, ils amenaient ... un oncle, ou mon père, quelqu'un de la famille ... toute l'histoire de celui qui travaillait c'était l'histoire de la famille. *(Albert Dumoulin et Denis Fressoz, la Compote en Bauges, VLZ, 2001)*

V. les sonnettes des vaches ?
D. Ca c'est tout l'aspect, émulation, passion, et tout ce qu'on voudra. Je pense qu'ils vivaient aussi avec ça.
A. Il y avait une période, maintenant il n'y a plus.
D. L'histoire des sonnettes, des belles vaches, ça faisait partie du scénario de l'alpage.
A. A cette époque-là le bétail c'était toutes des tarines, Charles Aimonier c'était des tarines aussi, lui il était un peu ...
V. Les tarines étaient considérées les meilleures vaches ?
A. Bien sûr, bien sûr ! Pour monter dans les alpages, elles se défendaient mieux. Elles avaient le pied meilleur que l'abondancière. On montait, on partait d'ici, on pouvait aller à une montagne à vingt kilomètres ; les vaches il y en n'avait pas une boiteuse en arrivant ...
(Albert Dumoulin et Denis Fressoz, la Compote en Bauges, VLZ, 2001)

Et puis mon père qui était en alpage avec les bêtes, il faisait la tome. Il avait des chèvres aussi et il faisait le chevrotin…

Entre vaches et chèvre. Des nostalgies fromagères

Vaches, chèvres et brebis, dans l'histoire longue des alpages, vivent ensemble. Les chèvres du père et les anciens chevrotins sont ici mémoire familiale des alpages. Le chevrotin était complémentaire à la tome de vache.
Régine Bouvet raconte une complémentarité entre les chevrotins, fabriqués en alpage, et les vacherins, fabriqué à la ferme à la fin de l'hiver, avec le lait très riche des vaches qui venaient de vêler. Une spécialité des jours de fêtes.

R. : L'alpage du Lindar. C'est au-dessus de La Thuile. La Thuile et Aillon-le-Jeune, ça se touche. L'alpage est là, au col du Lindar.
M. : Et on faisait de la tome dure ?
R. : Oui à la fruitière, et puis mon père qui était en alpage avec les bêtes, il faisait la tome. Il avait des chèvres aussi et il faisait le chevrotin.
M. : Ah le Chevrotin des Aillons ? Il se faisait comment ce chevrotin, vous vous rappelez ?
R. : Oui c'était un peu comme la tome sauf que le lait de la chèvre n'était pas écrémé du tout. C'était du lait brut, complet. Et puis, je crois qu'il chauffait moins. Alors la température, je ne saurais pas vous dire.
M. : Mais le chevrotin, c'était un fromage dur ou frais ?
R. : Frais. On le mangeait frais et puis aussi, après, on le conservait dans la cave et il mûrissait comme les tomes mais il restait toujours beaucoup plus mou. Ce n'est jamais une tome dure. *Un peu comme le vacherin qui est crémeux au centre, et bien c'est un peu la même chose.*
M. : Il faisait du vacherin aussi votre père ?
R. : Non. Le vacherin, il faut le faire avec le lait des vaches que l'on récolte avant le vêlage. C'était du lait qui était très gras, qui avait beaucoup de protéines. Et donc, ce vacherin, on ne pouvait pas le faire en alpage parce que les vaches, on les faisait vêler en bas pendant l'hiver.
M. : Et la fruitière elle en faisait ?
R. : Elle en faisait pas non plus.
M. : C'était où qu'on en faisait alors ?
R. : C'était dans des fermes qui étaient un peu spécialisées pour ça. Il y avait des gens qui faisaient le vacherin chez eux, et alors là ! C'était un régal !
M. : C'était plutôt pour Noël qu'on le mangeait ?
R. : Oh oui Noël et puis il fallait le retenir à l'avance parce qu'il en avait pas des grosses quantités. Et quand on mangeait du vacherin, alors là vraiment, c'était un jour de fête.
M. : Pas forcément Noël.
R. : Oui un jour de fête.
M. : Il y avait des communes dans les Bauges où on faisait le vacherin ?
R. : Et bien Aillon-le-Vieux oui, c'était un Miguet aussi, qui habitait au bord du nant Le Martinet.
M. : Et il y avait d'autres communes où on faisait le vacherin ou c'était vraiment qu'aux Aillons qu'on avait des gens comme ça qui faisaient le vacherin ?
R. : Non je pense que c'était bien les Aillons qui étaient réputés pour ça. Maintenant, peut-être qu'il y en avait d'autres dans d'autres communes.
M. : On m'a déjà dit qu'avant il y avait peu de chèvres, mais en fait aux Aillons il y en avait ?
R. : Oui aux Aillons il y en avait pas mal des chèvres. Mon père adorait les chèvres. À la montagne, il les avait là-haut. Ses chèvres, c'était quelque chose ! Il les chouchoutait ! Et elles le lui rendaient bien parce que quand il arrivait, elles étaient toutes autour de lui là.

M. : C'était l'idole !
R. : Tout à fait, c'était l'idole (rires) ! ».
Extraits de l'entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet à Le Noyer (21/07/16)

Mais mon mari il a la nostalgie d'autres fromages qui étaient mi-chèvre, mi-vache, et qui étaient en forme de tomme, et plus coulants, plus moelleux… Alors il y a plusieurs sortes de chevrotins. Il y avait donc ces anciens chevrotins, mi-chèvre, mi-vache sous forme de petites tommes, enfin de tommes grosses comme ça mais minces, la Tome des Bauges mais en moins épais…
Ces anciens formages semblent bien les témoins des anciens alpages, caractérisés par une moindre spécialisation dans la production de fromages de vache, à la production fromagère plus variée. Ce sont des fromages au laits mélangés, que l'on recommence à trouver sur le marché

L. : On a un neveu qui a une trentaine de chèvres.
S. : Il est allé à La-Motte-Servolex plusieurs années, il a un BTS. Donc il fait un petit fromage qui est bon, **mais mon mari il a la nostalgie d'autres fromages qui étaient mi-chèvre, mi-vache, et qui étaient en forme de tome, et plus coulants, plus moelleux.**
L. : Ça, mais alors ! C'était… on en mange plus des comme ça.
S. : C'était très très savoureux oui.
L. : C'était une fille qui allait en montagne là-haut, presque au Colombier, qui avait eu la poliomyélite, qui boitait, et bien elle avait des chèvres là-haut, elle faisait des chevrotins, on appelait ça…
S. : Elle avait des vaches aussi. Elle mélangeait.
L. : Elle s'appelait Petit-Barat.
S. : **Alors il y a plusieurs sortes de chevrotins. Il y avait donc ces anciens chevrotins, mi-chèvre, mi-vache sous forme de petites tomes, enfin de tomes grosses comme ça mais minces, la tome des Bauges mais en moins épais. Et puis après, à la Lavanche, il y a Isabelle qui fait des très bons crottins de chèvre. Alors c'est pas la même recette que le neveu, c'est pas la même fabrication. Lui il fait genre tome, elle, elle fait genre à la louche.**
L. : C'est du crottin sec.
S. : Et puis, il y a encore une dame de Lescheraines qui a ses chèvres à Rossanaz l'été, et qui fait aussi des chevrotins. Elle a que des chèvres.
M. : On peut dire que c'est le chevrotin des Aillons alors ?
S. : Oui. Mais il y a deux écoles, Michael, il fait pas de la même façon qu'Isabelle. Mais il paraît qu'il va faire des deux façons maintenant. **Madeleine m'a expliqué la différence mais j'ai pas bien compris. Je crois que Michael, il fait comme la tome, c'est-à-dire qu'il coupe le caillé, il fait égoutter, alors qu'Isabelle, elle remplit ses moules à la louche. Je sais pas… ».**

J'ai des chamoisées - donc des alpines - et quelques chèvres de Savoie, donc noires avec des barrettes blanches…

Le retour des troupeaux des chèvres et des brebis dans les alpages des Bauges, en lie avec la régression de la vache, est un phénomène important des alpages contemporains. Voici un extrait qui nous raconte le retour des troupeaux d'ovins et des chèvres. Ces troupeaux de chèvres doivent se faire une place dans un milieu plutôt méfiant envers la chèvre. Le XXe siècle ayant privilégié la vache, signe de richesse et d'aisance, a laissé des traces fortes dans les mentalités. La chèvre contribue à défricher les montagnes à l'abandon. La question de race se rattache, pour les chèvres comme pour les vaches, à une AOP chevrotin.

Dynamique des élevages caprins … et ovins en périphérie et au cœur du massif

Dans des conditions de pente ou d'accès assez difficiles, **ceux qui se sont spécialisés depuis une trentaine d'année dans les élevages caprins et ovins ont pu trouver leur place avec ces terrains difficilement exploitables par les troupeaux bovins laitiers.** Les éleveurs que nous avons rencontrés ne disposent généralement pas de surfaces suffisantes pour alimenter leurs animaux à

proximité du siège de leur exploitation. A l'échelle de ce massif des Bauges, ils vivent ainsi, peut être plus fortement une forme de nomadisme à plusieurs pôles en fonction de leur situation actuelle et des expériences qu'ils ont vécues. ils assument donc à leur façon l'héritage d'une forme d'agriculture de montagne, dans sa façon de travailler attentive à la gestion du milieu naturel, sans doute parce qu'ils dépendent plus largement des ressources du milieu montagnard. **Dans le contexte « bauju » d'attachement à « l'exploitation familiale », ils représentent avec leurs collègues éleveurs bovins une forme d'héritage d'une agriculture de montagne qui a su résister et s'adapter. (p.39)**

Dans la partie centrale du massif les meilleurs alpages sont aujourd'hui réservés aux bovins (vaches et génisses), les troupeaux secondaires sont de moins en moins nombreux, et la pratique de sous-location à des chevriers est mal vécue par ces derniers. Pourtant, pour l'entretien des alpages, cette complémentarité avait ses vertus car les chèvres s'aventurent dans la pente, et elles s'installent sur les crêtes pour passer la nuit, contribuant ainsi à défricher des espaces qui ne sont guère pâturés par de bovins moins à l'aise sur les fortes pentes.

Les éleveurs qui ont choisi les caprins pour des raisons économiques (accès au foncier dans les vallées, moyens financiers pour l'installation) doivent donc trouver des pâturages dans des alpages souvent délaissés par les éleveurs bovins laitiers. Il sont aussi contraints pour assurer la rentabilité de leur exploitation de gérer encore, à côté de leurs chèvres, des bovins : génisses ou vaches taries pris en pension. (p.46)

Cette reconquête comme en d'autres lieux déjà présentés s'appuie sur l'association des caprins (et des ovins) avec la pratique traditionnelle des jeunes bovins (génisses) pris en pension.

Finalement pour les chèvres on a monté une association de race… il y avait de la chèvre des Bauges… l'on était plusieurs chacun dans son petit coin en Tarentaise, en Maurienne à trouver dommage que cette bestiole disparaisse !

La variété biologique est un argument mis en avant aussi par les éleveurs de chèvres, qui s'organisent en association pour la sauvegarde des anciennes races de chèvres de Savoie. Pour les brebis, la recherche nous parle d'un retour timide mais intéressant, au sens d'une conscience patrimoniale qui se fait large, permettant de diversifier la vision de l'alpage et son avenir. L'alpage, pour ces troupeaux ovins, est le seul espace de vie possible.

Troupeaux caprins et ovins

L'élevage caprin s'est longtemps exercé dans l'ombre des exploitations bovines. Ainsi les éleveurs qui constituent leur troupeau pour «s'installer en chèvres » reprennent des animaux jusque là un peu négligés, selon eux.

« Aux Arbets, l'alpage du sommet avait un petit troupeau de chèvres qui leur en a tellement fait voir qu'en 83 je les ai achetées , le problème du double troupeau, c'est qu'il n'y avait plus assez de main d'œuvre déjà à l'époque gérer deux troupeaux c'était quasiment impossible : et il y avait un troupeau principal et le deuxième troupeau était t négligé(…) Elles étaient comme ça, voilà je n'ai pas fait de choix au niveau des chèvres, on les a prises parce que c'est ce qu'il y avait par là.

Alors à l'époque ils avaient une chèvre noire à ventre blanc et barrette blanche, ils appelaient ça la « chèvre de pays ». *Elle ressemble un peu à la poitevine. C'est une chèvre pareille, noire à ventre blanc et barrette blanche et longs poils. Des grands poils sur les jarrets. La version savoyarde est à poil ras. Et nous donc on a pris ces chèvres parce que ça tombait comme ça quoi. On n'était pas trop regardant, ça tombait comme ça au départ »*

La race alpine dite aussi chamoisée s'est ensuite imposée dans les élevages, au détriment peut être de ces chèvres au statut incertain. L'Alpine, race de chèvres rustiques d'origine alpine, est aujourd'hui présente dans toutes les zones caprines de France. Quelques chèvres Saanen blanches (la principale race de chèvres laitières en Europe) complètent les troupeaux**. Pour les éleveurs qui ont choisi de produire le fromage chevrotin reconnu en appellation**

d'origine, le cahier des charges prévoit des troupeaux constitués à 80% de chèvres de race alpine[98].

Reprenant une production considérée comme secondaire par les éleveurs en place, les nouveaux arrivants qui souhaitent se spécialiser dans l'élevage caprin choisissent en effet la race alpine parce qu'elle offre des effectifs suffisamment importants à la fois pour trouver des reproducteurs, acquérir aussi des chèvres dans d'autres élevages pour le renouvellement du troupeau, et entrer ainsi dans une logique de sélection comme leurs collègues éleveurs bovins. Il n'en reste pas moins que les éleveurs caprins restent relativement isolés sur leurs exploitations, tant pout l'organisation de la production : aucune collecte de lait n'est possible (mais cela ne correspond sans doute pas à leur stratégie individuelle de production) et pour l'organisation de l'élevage proprement dit : l'insémination artificielle ne paraît guère possible.

Pour revenir sur la question de la race locale, ces chèvres noires et blanches avec leurs caractéristiques : « barrettes » blanches sur la tête : « deux bandes blanches qui descendent des cornes jusqu'au nez »[99]sont présentes dans les exploitations, comme le mentionnent fréquemment des éleveurs

« *J'ai des chamoisées - donc des alpines - et quelques chèvres de Savoie, donc noires avec des barrettes blanches* ».

Une majorité d'éleveurs caprins produit des fromages en dehors de l'appellation « chevrotin », donc sans l'impératif d'utilisation de deux races précisées dans le cahier des charges (80% Alpines et Saanen).

Une vingtaine d'éleveurs caprins présents surtout en Savoie et Haute-Savoie ont cependant créé une association qui souhaite aujourd'hui faire reconnaitre les **« chèvres des Savoie » comme une race ou plutôt une « population » d'animaux présents sur ces territoires et ayant leur place dans les élevages**. Dans l'argumentaire publié sur le site de l'association[100], en effet, **on utilise la notion de population pour souligner qu'il s'agit de défendre une diversité biologique [101] dans ces caractéristiques, à l'encontre des deux grandes races caprines laitières définies à travers des standards de race (« l'Alpine chamoisée » et la « Saanen blanche »)** ; cet argumentaire autour de la diversité passe néanmoins par l'identification de quelques sous-types à l'intérieur de la population : le type « à barrettes » (noire et blanche), le type « cou clair » , le type « pie » et enfin le type « unicolore ».

Un éleveur installé en alpage sur les pentes de la montagne de Chaurionde, associe cette action à la démarche des éleveurs bovins qui abandonnent des races exogènes au profit des races locales :

« Les chèvres actuellement ce sont des Saanen et de l'Alpine chamoisée, deux races originaires de Suisse, c'est un peu dommage (…) Ce qui s'est passé dans les Bauges on commençait à avoir des troupeaux d'Holstein et des Montbéliardes que l'on n'avait pas jusque là. Ce qui a freiné pour les vaches c'est la mise en place des appellations Beaufort et Reblochon. ».

Par rapport aux éleveurs bovins, les ressources en terme de « souches » à acquérir ou échanger sont beaucoup plus restreintes :

« Au départ la souche de F. (l'éleveur qui lui a remis les première s chèvres en échange de son travail) il y avait de tout, ***il y avait de la chèvre des Bauges****, il y avait des blanches parce qu'elles étaient assez nombreuses, et même si ensuite, j'ai trouvé un bouc de Savoie pour la reproduction, j'ai toujours eu une ou deux chèvres qui sont sorties blanches, même après sept générations. »*

« Finalement pour les chèvres on a monté une association de race. Je cherchais des boucs, je ne trouvais pas, on a fait envoyer un courrier par la chambre d'agriculture aux éleveurs ça a permis de voir que l'on était plusieurs chacun dans son petit coin en Tarentaise, en Maurienne à trouver dommage que cette bestiole disparaisse. »

Des élevages caprins continuent pourtant à reconstituer leurs troupeaux en puisant dans différentes races ou populations de chèvres, suivant une logique qui était celle des éleveurs bovins avant l'appellation d'origine.

98« la race alpine est originaire des Alpes suisses et françaises. Si la variété chamoisée est la plus répandue on rencontre également d'excellentes souches polychromes (…) Forte d'une base contrôlée de plus de 140 000 chèvres (…) Cette race est élevée dans toutes les zones caprines de France. » (Sourcewww.agroparistech.fr/svs/genere/especes/caprins/alpine.htm)

99 Description et renseignements sur le site l'Association de Sauvegarde de la chèvre des Savoie : www.association-chevre-savoie.fr/

100 Site cité ci-dessus

101 L'association a déposé en ce sens une demande auprès de la Fondation du patrimoine, voir site ci-dessus.

« On a eu beaucoup de problème ces derniers temps avec nos lots de chevrettes. Alors du coup on est un peu en manque de bonnes chèvres, l'année dernière on a pris les chèvres du voisin qui lui veut de la vraiment noire à barrette blanche, et comme il avait des croisées, on les a prises. Donc on a des croisées alpines et noire barrette blanche »

Dans l'élevage ovin laitier qui est une nouvelle opportunité pour quelques éleveurs caprins (et de plus rares éleveurs ovins exclusifs) on va retrouver ces deux voies : soit l'emprunt de races déjà éprouvées, soit la relance de races locales dites « à faible effectif.

L'emprunt de races ovines exogènes déjà reconnues pour leurs qualités laitières correspond à une démarche de diversification de la production pour des éleveurs « mixtes » : ovins et caprins :

« on a fait le choix de la Lacaune, la brebis de Roquefort parce que là on voulait vraiment de la bonne brebis laitière. Donc là on a vraiment fait le choix et on est allé les chercher dans l'Aveyron, et puis maintenant on assez de sujets pour se permettre d'élever sur notre troupeau. De temps en temps on va chercher un bélier un peu loin… »

Eleveurs caprins et ovins ont des difficultés à trouver une place dans les vallées, et leur activité **dépend donc principalement des alpages**. Or sur les montagnes les brebis n'étaient pas forcément bienvenues lorsqu'elles sont revenues :

« C'est vrai qu'au début déjà des brebis laitières il n'y en avait pas quand j'ai dit que je voulais mettre des brebis laitières ils ont fait une réunion à la chasse ils ne voulaient pas qu'il y ait des brebis qui montent … comme dans le Sud : les brebis ça boite, ça crève dans les talus à cause de gens qui n'ont pas bien fait leur travail. Avant il n'y avait que des moutons maintenant on ne jure que par les vaches, »

Pour l'éleveur la recherche d'une race de brebis locale, la Thônes et Marthod[102], est à la fois un gage d'ancrage local pour cette réintroduction. Il commercialise sa production en vente directe et côtoie des usagers non agricoles à la fois dans les alpages et dans la vallée, et l'aspect de l'animal joue aussi dans le choix :

« Le choix des Thônes parce que c'est la race d'ici et puis justement c'est par rapport à l'image qu'il y avait des brebis le mouton ça amenait toutes les maladies, les Thônes et Marthod ça donne une autre image des brebis ce sont des bêtes qui sont beaucoup plus paisibles sanitairement et quand tu as des agneaux qui ressemblent à des peluches comme des petits pandas, les gens les voient autrement. Un troupeau laitier quand tu trais deux fois par jour les brebis il y en a une ils l'appellent « pot de colle » (pour sa familiarité), c'est comme une chèvre quand tu les trais dans un village comme à C…, …même au niveau tourisme quand je suis en période d'agnelage en février c'est la période touristique tous les soirs j'ai des gens qui descendent en février. »

Dans cette volonté **de réhabilitation de la brebis**, l'éleveur la décrit aussi un peu, dans ses comportements, à l'image de la chèvre, bien mieux admise sur les alpages baujus :

« Sur l'alpage la Thônes elle mange un peu tout, c'est une race rustique, une thônes a toujours le nez en l'air et les cornes elles enroulent une branche et la mettent en bas et elles mangent, tu mets des Lacaune elles ont le nez par terre même si celle que j'élève moi, elles ont l'habitude elles grimpent comme des chèvres ».

On pourra s'interroger sur la fragilité de ces relances, tant pour la chèvre des Savoie que pour la brebis Thônes et Marthod. Il s'agit en effet d'effectifs très réduits et ces initiatives s'appuient pour partie sur des éleveurs professionnels, et pour partie sur des amateurs. L'éleveur de brebis cité ici est aussi un pluri-actif, employé de station pendant l'hiver et aussi salarié d'un groupement foncier pendant l'été pour gérer un troupeau de génisses. Avec ces pratiques d'élevage qui échappent sans doute à la conception dominante de l'exploitation agricole professionnelle « mono-active », **on voit cependant émerger une conception patrimoniale de l'élevage, dans le sens où les éleveurs se préoccupent de la place de l'animal sur un territoire partagé avec des occupants agriculteurs et non agriculteurs.**

Les gens commencent à s'en rendre compte maintenant ça fait quatre ans que je broie des ronces, le tour du village il commence à ressembler à avant…

Le cas de l'alpage de Rosay est très significatif de l'organisation des groupements pastoraux et d'une fonction écologique des ovins pour re-ouvrir des paysages à la dérive…

102 Cette double désignation renvoie à la fois au massif des Aravis avec le village de Thônes et à un village des pentes extérieures des Bauges tourné vers la vallée de l'Arly : Marthod

Un pluri-actif entreprenant ou le retour des ovins sur les alpages

Sur l'alpage du *Rosay,* l'éleveur de brebis laitières de race Thônes et Marthod (une soixantaine de brebis inalpées) est aussi un pluri-actif qui sur son activité propre ne pourrait pas prétendre au statut d'agriculteur, et pourtant il est sans doute pour l'activité pastorale de ce secteur un maillon indispensable.

Il gère en effet sur l'alpage pendant l'été 75 génisses pour le compte du groupement pastoral de *Blanc-Plat*[103] et exerce l'hiver une activité en station de sport d'hiver au Crest-Volland en Savoie et réside et hiverne ses brebis dans une commune proche de la station. Il y a ainsi pratiquement 40 kilomètres de route puis piste entre l'alpage et le siège de l'exploitation. **Si, dans les Bauges la pluri-activité a existé comme nous avons pu le voir dans quelques exploitations en cours de mutation, elle est aujourd'hui exceptionnelle. C'est une situation qui se rencontre plus couramment encore dans les vallées possédant de grandes stations de sport d'hiver. Notre éleveur réintroduit aussi un élevage ovin qui a été présent sur ces pentes mais dans l'histoire récente a laissé de mauvais souvenirs, notamment pendant la période où les ovins en grand nombre se sont installés profitant d'un déclin momentané des élevages bovins laitiers. C**omme ses collègues éleveurs de chèvres qui élèvent aussi des brebis (voir exemples précédents), il a choisi des ovins à vocation laitière. Le groupement pastoral dispose des pâturages de plusieurs alpages aujourd'hui réunis et les génisses gardées par le berger disposent d'un vaste espace le fond en dessous du sommet de *Lanche Close* puis le plateau du *Charbon (*1680 mètres d'altitude) jusqu'à l'alpage de *La Combe* un peu plus bas (1560 mètres) sous le sommet du même nom, qui se poursuit par le secteur du *Charbon*. Les pâtures y sont découpées en trois grands parcs où elles ont réparties au printemps. Ce sont aussi des alpages avec des zones assez raides. Durant l'été ces génisses sont ramenées vers l'alpage du *Planay* un peu en dessous de *Rosay*. Les brebis pâturent librement sur les pentes juste en dessous de la pointe de *Blanc-Plat* (1880 mètres) et au sommet de *la Lanche* (1760 mètres) Le berger installé au *Rosay* dans le cadre du groupement pastoral exploite et entretient ainsi un ensemble de montagnes qui sans sa présence seraient probablement abandonnées. Certains secteurs sur lesquels sont installées les génisses sont en effet assez difficiles à alimenter en eau : « *L'année de la sécheresse tu calcules, les bêtes sont là on a un alpage là-bas si je ne me bagarre pas pour abreuver trente génisses l'alpage il meurt, le secteur là-bas c'est foutu* »

Le chalet voisin du *Planay* est abandonné, le chalet du *Charbon* est transformé en gîte. Un peu plus loin l'alpage de *la Combe* avait été réinvesti par un jeune éleveur laitier en bovin et en chèvres, il n'est semble-til plus présent sur cet alpage. A partir de *Rosay,* les deux élevages sont aussi gérés pour leur capacité à complémentaire à entretenir ces espaces qui s'enfrichent: la brebis de Thônes et Marthod ayant semble-t-il une aptitude particulière pour s'attaquer aux ligneux, les génisses sont installées dans les pâtures des fonds. Il y a aussi un fort investissement du berger alpagiste qui, comme son collègue de l'alpage du *Drizon* prépare les alpages avant la venue des génisses en débroussaillant. C'est une tâche qu'il remplit également dans sa commune de résidence, s'employant ainsi à ré-ouvrir des pâtures qui lui sont concédées pour y réinstaller ensuite ses brebis: *« A Cohennoz je débroussaille pour récupérer du terrain, ils sont contents ça ne leur coûte rien, et puis ça ne va jamais, les gens ils ne sont là que l'hiver c'est pas grave, les gens commencent à s'en rendre compte maintenant ça fait quatre ans que je broie des ronces, le tour du village il commence à ressembler à avant » .*

Variétés fromagères. Des héritages en mémoire. Des fabrications mixtes.

Des narrations des éleveurs interrogés par François Portet et des narrations des habitants, émerge un retour vers la variété des troupeaux de vaches, de brebis et des chèvres. La variété et diversifications de productions est la stratégie adoptée par Philippe Ginollin, de la ferme de la Correrie, héritier d'une tradition de diversité fromagère et des fromages au lait mixte. Alternance entre gros fromages type gruyère, tome, petits fromages type le vacherin des Bauges : *dans cette double perspective d'optimisation économique et de retour vers la variété des productions traditionnelles, l'éleveur-transformateur cherche ainsi à diversifier sa production sur la base de recettes traditionnelles.*

La fabrication comme enjeu patrimonial

Nous avons plusieurs fois souligné le paradoxe ou la contradiction entre organisation collective des éleveurs (notamment par le biais de la coopération) et l'attachement à l'exploitation comme lieu des stratégies de production individuelles (productions fermières notamment). Peut être faut-il aussi considérer aussi ces stratégies autour des exploitations du point de vue patrimonial. C'est-à-dire comment les éleveurs articulent aujourd'hui leur façon de produire aux expériences vécues dans le passé dans le cadre de ces exploitations, et de ce point de vue nous verrons **qu'il peut y avoir des rapprochements à faire entre différents types d'élevages bovins, caprins, ovins.**
En suite, on peut aussi s'interroger sur le lien entre ces façons de produire et les attentes des publics, dans le contexte bien particulier de cette moyenne montagne si proche de ses villes-portes.
Pour l'éleveur fabriquer c'est à la fois escompter une plus-value supplémentaire en négociant sa propre production auprès d'un grossiste, et par la vente directe, pour les élevages mixtes (bovins-caprins) c'est aussi jouer sur plusieurs types de fabrication et conserver aussi ces savoir-faire fromagers qui avaient permis dans la période précédente d'alimenter en lait la coopérative à la mauvaise saison et de fabriquer soi même plusieurs types de fromages pendant la saison d'alpage.

« *Ça faisait vivre un fromager et sa famille, le gars il transformait quand il avait suffisamment, il fallait à peu près 400 litres pour faire du gruyère, quand il avait suffisamment de lait il faisait du gruyère et quand il n'avait pas suffisamment il faisait de la tome* »

A plusieurs reprises nos interlocuteurs ont insisté sur ces savoirs fromagers présents dans les exploitations qui permettaient d'alterner dans les montagnes la fabrication des fromages gras de gros format (type gruyère) et les fromages maigres type tome qui permettaient aussi de fabriquer du beurre.

La transmission s'opère aussi par le passage des éleveurs dans ces alpages exploités par ceux que Charles Gardelle a appelé les entrepreneurs Baujus, c'est-à-dire ceux qui tenaient des grandes montagnes (à l'image des alpages de Tarentaise où se fabriquait le Beaufort). Cet éleveur des Bauges qui aujourd'hui (tout en étant attaché à sa coopérative en gestion directe) vend toute sa production fermière en vente directe explique sa passion pour la fabrication par un apprentissage informel au sein de l'alpage de la Fullie, tenu par « les Ferrand » [104]

« Ma formation ? C'est sur le tas, un BEPA, la maison familiale de Cruseilles, et après en formation de fabrication, zéro ! (…) Mais tout gamin j'allais en montagne à la Fullie, chez les Ferrand et puis j'ai pris « le vice » là-haut, j'ai baigné dans le lait là-haut ! Après quand on aime, quand on a la passion du lait, ça suit… ».

Sur les Aillons, Il y avait un vieux fromage qui s'appelait « Le Colombier », il faisait partie d'un fromage de mélange, il était un peu comme le Vacherin des Bauges[105], je suis le dernier à le faire, à une taille raisonnable. On ne l'appelle même

104 Le témoignage des Ferrand entrepreneurs d'alpage, recueilli par Charles Gardelle est présenté dans la première partie du rapport de F.Portet.

105 Le vacherin est un fromage à partir de lait de vache à pâte molle semi-pressée, le lait est mis en fabrication juste après la traite, sa croûte est lavée. Son diamètre était d'environ 20 à 21 centimètres pour une épaisseur. Il est très crémeux. Particularité de fabrication il est cerclé d'une sangle en bois d'épicéa ou d'érable qui lui confère son goût (comme le Vacherin de Franche-Comté). Ce fromage était plutôt fabriqué l'hiver avec des laits très gras et affiné pendant une quinzaine de jours. Il demande de nombreuses manutentions et une fabrication soigneuse.

plus Vacherin des Bauges par rapport à la Tome des Bauges, on a basculé en vacherin des Aillons…

Des anciennes recettes, des anciens formages, sont ainsi repris par les praticiens les plus entreprenants. Les gros fromages type gruyère sont aussi tentés, dans ce grand champ d'expérimentation, par les éleveurs de brebis.

Dans ces grands alpages, **les élevages et donc les fabrications étaient la plupart du temps mixte (bovins et caprins) les laits pouvaient être mélangés ou les fabrications conduites dans des chaudrons séparés. La fabrication à partir du lait de chèvre, en plus petites quantités permet de se « faire la main »**, comme l'indique le même éleveur :
« J'ai commencé à fabriquer la chèvre, tout est parti de là, pas de vache, en tomme de chèvre [106] *et après le premier fromage que j'ai créé , c'est le « Saint Bruno » , un mélange vache-chèvre (sous-forme d'une tomme de petite taille) . A cette époque là, il y avait les quotas, en 1995, ils mettaient une pression phénoménale, le lait de vache ne se développait pas, et tout le monde se mettait à faire de la chèvre »*

Comme on a déjà pu le remarquer les choix sont dictés par les opportunités économiques, mais ils s'inscrivent aussi par cet éleveur dans **des pratiques traditionnelles éprouvées dans l'univers de l'alpage. Dans cette double perspective d'optimisation économique et de retour vers la variété des productions traditionnelles, l'éleveur-transformateur cherche ainsi à diversifier sa production sur la base de recettes traditionnelles :**

« Sur les Aillons, Il y avait un vieux fromage qui s'appelait « Le Colombier », il faisait partie d'un fromage de mélange, il était un peu comme le Vacherin des Bauges[107]***, je suis le dernier à le faire, à une taille raisonnable. On ne l'appelle même plus Vacherin des Bauges par rapport à la Tome des Bauges, on a basculé en vacherin des Aillons* ».**

On trouve à la fois des fromages attestés et recherchés localement, encore fabriqués par quelques éleveurs comme le Vacherin, des spécialités plus locales comme le Colombier et de nombreux types de fromages de mélange lait-vache et des fromages à pâte dite cuite[108] :
« J'ai trois chaudrons, je fabrique tous les jours entre deux et trois fromages, trois jours par semaine je fabrique le Tome des Bauges, plus des petites fabrications à côté et les autres jours je fais mes spécialités. »
Cette organisation assez complexe et surtout astreignante renvoie bien cependant aux façons de faire que nous avons pu rencontrer encore en alpage et dont quelques clichés rendent compte : présence de deux chaudrons pour des fabrications séparées, conduite de la fabrication des tommes de chèvre alternativement avec la fabrication en tome des Bauges.
Dans l'exploitation prise en exemple ici la logique de fabrication fermière a été développée au plus haut niveau possible, tout en sachant que l'éleveur se situe toujours dans le système « Bauju » : sa production est partagée en deux moitiés : il produit autant pour ses propres fabrications qu'il n'apporte de lait à la coopérative, hormis la production de lait de chèvre, hors quota, entièrement destinée à la fabrication en propre.

Les fromages à pâte cuite, type gruyère, fabriqués naguère aussi bien dans les coopératives que dans les montagnes des Bauges comme on l'a vu sont toujours convoités, même si la Tome est devenue le produit emblématique du Cœur des Bauges, et du fait de son positionnement en appellation d'origine, vendue un peu plus cher que la Tomme de Savoie (reconnue elle par une Indication géographique protégée) rémunère un peu mieux tant en vente de lait que lorsqu'elle est vendue « en blanc » ou en Tome finie. Si en périphérie du massif, dans l'Albanais les éleveurs vendent leur lait dans le cadre de leurs coopératives pour la fabrication d'un

106 En alpage le lait de chèvre est la plupart du temps transformé en tomme selon la même technique de fabrication que la tome de vache, et dans ce cas les deux types de fromage peuvent être déposés dans la même cave, ce qui n'est pas le cas pour la fabrication en chevrotin

108 Les fromages à pâte cuite sont chauffés à une température d'environ 50°pendant une heure environ.

fromage à pâte cuite sous signe de qualité, l'Emmental, certains éleveurs du cœur des Bauges regrettent que leurs savoir-faire fromagers (en coopérative ou en fabrication fermière) n'aient pas pu être reconnus dans le cadre d'une appellation d'origine « gruyère » comme le remarque cet éleveur-alpagiste :
« Le gruyère, nous on est pas trop dans les clous pour le faire, c'est un gros problème parce que les Bauges elles avaient une tradition de fabrication, mais on ne s'est pas assez mobilisés pour défendre notre dossier et il y avait un gruyère Suisse, le Comté et le Beaufort ils se sont un peu opposés à ce que le gruyère soit semblable à leurs deux AOC, et on a décidé que l'on ferait des trous. Nous on a toujours tendu vers une pâte lisse… Et maintenant, en plus le gruyère on ne sait quasiment plus le faire, il y a très peu d'entités qui en font, c'est très difficile à maitriser le pressage à pâte chaude. »
Les coopératives produisent un fromage de type gruyère, sous la marque commerciale « Margériaz », c'est à dire en dehors des systèmes de label, pour la coopérative de Lescheraines cela représente un quart de sa fabrication.

Les éleveurs caprins et ovins laitiers développent eux aussi une grande variété de fabrications. L'étude sur l'économie caprine du massif, précédemment citée [109]le souligne. Elle montre aussi que **l'appellation d'origine protégée « chevrotin** » (qui pourtant recouvre potentiellement le territoire du PNR des Bauges) ne concerne guère les éleveurs du territoire (seulement deux éleveurs repérés lors de l'étude pour 24 éleveurs). En ce qui nous concerne nous n'avons rencontré qu'une seule exploitation fabricant des chevrotins, en alpage au Nord du massif et ayant son siège dans les Aravis.

Comme le notaient aussi les auteurs de l'étude, les chevriers fabriquent d'abord une tomme de chèvre suivant les techniques utilisées pour la tome de vache. Dans les alpages lorsque les deux élevages cohabitaient et lorsqu'on partageait les caves c'était beaucoup plus simple, alors qu'une fabrication de chevrotin à croûte lavée suivant les techniques utilisées pour le reblochon aurait nécessité d'utiliser des locaux de stockage et caves séparées. La tomme qui se décline en plusieurs formes et dimensions répond aussi au goût des consommateurs par proximité avec les tommes mélangée et tomes de vaches. Peut être par rapport à des demandes urbaines les chevriers fabriquent quand ils le peuvent des fromages de chèvre lactiques[110], ceux-ci demandant plus de soin dans la fabrication, mais pouvant être consommés à tous les stades de frais à très sec. Le fromage de type lactique est aussi beaucoup plus intéressant économiquement :
« Le lactique c'est le fromage qui nous fait vivre, il se vend à la pièce, il est très cher au kilo mais comme il est vendu à la pièce , ça passe très bien ».
Un peu comme leurs collègues fabricants de fromages de vaches, les chevriers cherchent aussi à élargir leur production avec des pâtes cuites :
« Avec les laits de chèvre et de brebis on peut tout faire. *Ça peut aussi se travailler. Les températures de chauffe sont un petit peu plus basses ; 50°, on a fait des expériences, mais on n'avait pas de cave froide, ça a fait des petites bulles que l'on ne désirait pas. Donc cela a donné un petit goût prononcé au fromage, mais on va s'équiper en froid. En fait c'est au moment où on a le plus de lait, au printemps, au moment du pic de lactation, que l'on voudrait faire des produits de report, des gruyères, des grosses tommes et des gruyères, des produits de report que l'on peut mettre en chambre froide, et que l'on peut vendre plus tard lorsqu'on a moins de produits ».*

À la fête d'automne à Gruffy, ce qu'ils appellent la R'Vola, la revoilà, ils font encore la tome blanche… Puis, quand même tout ce qui est à base de lait, dans notre pays il y a beaucoup de lait. Même les mariages, une fois, j'avais demandé à mon père, pour les mariages c'était de la tomme blanche…

Tome blanche préparés à la naissance d'un veau, fromage au marc de pommes, un ancien fromager appelé Moustache qui bradait des fromages qui durait un hiver entier : ces sont les souvenirs d'un peuple de montagnards. Les traditions continuent bien à vivre sur les tables contemporaines. Josiane Ferrand prépare du fromage blanc à la présure pour ses neveux. Un pays de lait : la tomme blanche apparaît ici come un fromage frais, accompagnant les mariages.

« J. : Et puis les paysans, c'est vrai que, quand les vaches avaient fait un veau, ils

109 De Sainte Marie C., Perenzin, Delfosse C, *l'économie caprine du massif des Bauges*, op.cit.

110 Les fromages lactiques sont le fruit d'une coagulation lente qui se produit sous l'action conjuguée de ferments puis de présure.

se servaient du lait pour faire des tommes blanches.
M. C. : Oui, ils avaient pas le droit de porter le lait pendant quelques jours.
J. : Ils en mangeaient avec des pommes de terre.
L. : Ils mettaient un peu de présure dedans.
J. : Oui comme un fromage frais quoi.
M. C. : ***À la fête d'automne à Gruffy, ce qu'ils appellent la R'Vola, la revoilà, ils font encore la tomme blanche. Les gens vont la chercher****. On la mange avec des pommes de terre. C'est une tomme très fraiche encore, c'est pas solide.*

« L. : Et puis avec le reste là, le marc, ils faisaient la gnôle, c'est avec ça qu'ils faisaient l'alcool.
M. C. : Nous ce qu'on faisait un peu aussi avec le marc, parce que dans les Bauges à Jarsy, il y avait un fruitier qui s'appelait « Moustache ». Je me souviens toujours de ça parce que j'allais avec mon père là-haut, et on allait acheter le fromage. Et mon père achetait une meule, on achetait pas un kilo de fromage, 30 kilos, 32 kilos. Et mon père avait coupé un tonneau par le milieu, il l'avait redressé, et dessous il avait mis comme ça de marc de pommes, de la paille dessus, et on posait le fromage qu'on avait acheté et puis on avait du fromage tout l'hiver, pour le conserver*. Pour la fin de l'histoire du fromage, j'étais au régiment, j'ai perdu ma mère, j'ai perdu mon père quand j'étais au début du régiment, donc je suis revenu à la maison, la sépulture tout, et puis je me suis dit, il restait encore du fromage à la cave. Comme j'avais plus personne ici, je me suis dit je vais l'emmener à la caserne. Il en restait neuf kilos, on était quinze, ils m'ont bouffé le fromage le soir en arrivant. Je sais pas si ça vous dit quelque chose (rires).*
Mais il était bon, il faisait comme du beaufort, et Moustache il prenait des cuites le dimanche, alors il tournait pas toujours le fromage, alors il était un petit peu cuit dessus et dessous, et on avait un petit bout de pastille comme ça. Alors il était obligé de brader, alors on payait pas trop cher, mais il était bon. (Extraits de l'entretien avec Michel Charles, Lydie Lavy, Jacqueline Lavy et Monique Lavy à Gruffy 11/05/2016)

« M-L. : Et ils faisaient la tomme blanche avec les patates aussi.
J. : Oui ils faisaient la tomme blanche avec le lait des vaches qui venaient de faire le veau.
M. B-C. : Moi j'avais un parisien qui était resté à côté de chez nous, et il était constipé, il nous avait envoyé chercher du petit-lait, et puis moi j'étais gamine et les parents m'avaient demandé en patois « pourquoi il veut du petit-lait ? » et j'avais répondu « il peut pas boser » (rire).
V. : Et le sérac nous en Italie, on fait beaucoup avec du sucre, on mange ça la ricotta avec du sucre.
M-L. : Moi la tomme blanche, je la mange avec des pommes de terre en entrée et je sucre après.
J. : Hier j'avais invité mes neveux et mes trois nièces, qui ont à peu près mon âge, et qui allaient à l'alpage avec mon mari, alors je les avais invités hier à manger, alors je leur avais fait un fromage blanc. Alors ils se sont régalés parce que, le fromage blanc, je l'ai fais avec de la présure, pas avec de la poudre. Et ça a rien à voir avec le fromage blanc qu'on achète.
V. : Mais alors vous faites maison le fromage blanc comme ça ?
J. : Oui j'ai plus de vache, je vais chercher du lait à la ferme et je fais mon fromage blanc à la présure... Parce que mon mari avait été enregistré à Alto en 2008, alors il dit : « Je fais mon fromage blanc, et pas toute la merde qu'ils mettent dedans » (rire). Ils y mettent des ferments maintenant, ils font cuire dans un plat en aluminium, en deux ans il cuit le plat, alors vous vous rendez compte ce qu'on avale. Si t'as pas la matière première... Moi je vais chercher le lait chez Pavy, parce qu'ils ont que des tarines, rien à voir.
V. : Et dites-moi comment vous faites la tomme blanche ?
J. : Ben je vais chercher le lait des tarines, le soir, je vais chez Pavy, j'en prends cinq litres à la fois. Il faut que le lait soit à 37°C, à la température de la vache, je refais chauffer une casserole de lait que je mélange pour qu'il soit à 37°C, dans mon seau. Je mets ma présure quand j'arrive et puis voilà. Et puis je laisse cailler toute la nuit, et puis le lendemain matin, je le mets dans une forme ou dans une passoire. Et la présure, je l'achète en pharmacie. Au bout de deux heures

normalement, on peut faire le fromage blanc. Donc la tomme blanche, on peut la manger tout de suite.
V. : Donc c'est vrai que ça serait intéressant d'aller chez vous pour la tomme, voir vraiment la préparation de la tomme blanche.
J. : C'est bien compliqué parce qu'il faut mettre cailler le soir, il faudra revenir le matin.
V. : Oui faire un passage au soir, et revenir le matin, c'est pas grave, on va s'organiser.
J. : Mais enfin quand on fait la tomme à la montagne, normalement en 35 minutes elle doit être prise. Mais moi pour faire ma tomme blanche, je mets moins de présure. Et les présures qu'on achète à la pharmacie, c'est plus les présures qu'on avait nous.
F. : Normalement la poudre c'est de la caillette pilée.
J. : On tuait nos veaux, on gardait les caillettes, on gardait l'estomac du veau pour donner au… le fromager de La Compôte il nous prenait la caillette. On la gonflait…
V. : En fait, ce qu'on achète en pharmacie, ils utilisent les caillettes de veaux je pense.
J. : Non c'est du liquide, parce que mon mari ne savait pas trop faire à la caillette, et donc on prenait l'estomac du veau, et il soufflait dedans, puis après il roulait comme ça, serré, pour le faire sécher. Et puis alors ça il les coupait avec un couteau. Il fallait savoir doser, c'est pour doser que c'est dur ». (Extraits de la table-ronde à Bellecombe-en-Bauges, 06/06/2016)

A. : Puis, quand même tout ce qui est à base de lait, dans notre pays il y a beaucoup de lait. Même les mariages, une fois, j'avais demandé à mon père, pour les mariages c'était de la tomme blanche…

***Rde.** : Oh ça faisait beaucoup de tartes, beaucoup de crèmes, des crèmes pâtissières, des crèmes chantilly.*
***V.** : Ah ben avec les vaches, c'est le rêve ! Vous aviez tout quoi.*
Rde. : Oui, du fromage blanc. On appelait ça la tome blanche nous, qu'on mangeait avec du sucre. Il y en a qui la mange avec du sel. Chez nous, c'était avec du sucre.
R. : Puis nous, quand on avait une vache qui faisait le veau, le lait il fallait pas le porter à la fromagerie avant huit jours, alors on faisait la tome maison. On faisait la tomme blanche ou même la tomme salée. Parce qu'on avait pas le droit de le porter avant huit jours.
***V.** : La tomme à la maison, c'était que à cette occasion là, quand la vache faisait son veau ?*
***Rde.** : Oh non mais même autrement, comme on avait du lait, si on voulait en manger.*
***R.** : Mais pour faire la tomme à la maison, on attendait quand même quatre, cinq jours.*
***Rde.** : Non mais de la tomme blanche, on en mangeait souvent du fait qu'on avait du lait. (Extraits de l'entretien avec Raymond et Raymonde Berthoud à Broissieux, Bellecombe-en-Bauges 05/07/16)*

Non, le lait on le buvait. J'avais eu un petit qui avait eu la croûte de lait petit, après il buvait que du lait de chèvre, on avait acheté une chèvre pour lui. Maintenant, il digère tout mais avant, il digérait pas tout…

A Entrevernes, on évoque la tomme blanche préparée avec le premier lait des chèvres qui ont vêlé, et le reblochon de la fruitière. Le lait de chèvre était bu et considéré pour ses propriétés médicinales, si l'on arrivait à acheter une chèvre pour un petit avec la croute. Le sérac est bien une préparation qui prend pied aujourd'hui, alors que dans l'enfance des narratrices était réservé aux gens de l'alpage.

M. : Et les fromages ici ? Si les gens avaient des chèvres, c'est qu'il y avait du fromage de chèvre.
A. : Oui peut-être bien. Nous, on a jamais eu de chèvre. Quand t'étais jeune, ils faisaient la tome ?
M-L. : Oui, on mangeait beaucoup de tomme blanche.
M. : Ah c'était la tomme fraiche ?
M-L. : Oui, c'était bon ça. L'autre jour, il y a une dame, l'Yvette, qui en a fait quand ses chèvres ont fait le premier lait, mais c'était bon !
A. : On faisait la tome, et après ils ont fait le reblochon.
M. : Il y avait une fruitière à Entrevernes ?

A. : Oui.
T. : Ils voulaient l'agrandir et, en creusant, elle s'est effondrée. Alors, ils l'ont jamais reconstruite.
A. : Oui mais ils ont continué à fabriquer dans l'ancienne école.
T. : Oui mais c'était pas les si bons reblochons.
(...)
M. : Et si on mangeait la chèvre salée, ça veut dire qu'il y avait des chèvres, on faisait du fromage de chèvre ?
A. : Pas tout le monde.
M-L. : Non, le lait on le buvait. J'avais eu un petit qui avait eu la croûte de lait petit, après il buvait que du lait de chèvre, on avait acheté une chèvre pour lui. Maintenant, il digère tout mais avant, il digérait pas tout.
T. : Maintenant, ils disent assez qu'il faut pas manger de lait de vache, qu'il faut manger que du lait de brebis. C'est pas que c'est trop nourrissant mais c'est pas bon pour le corps.
M. : Mais c'était quoi les fromages que les gens faisaient ici à Entrevernes ?
M-L. : La tomme blanche.
T. : La fruitière, c'était le reblochon.
A. : Après. Au début, c'était la tome.
M-L. : Mon oncle, c'était la tome. On portait le lait, on achetait pas d'autres fromages.
M. : La tomme blanche.
M-L. : Non mais une tome faite.
M. : Et ils faisaient le gruyère aussi ou l'emmental ?
A. : Non. À l'époque, le reblochon, c'était les fruitières les moins bien payées parce que le reblochon il était pas connu... il était pas comme maintenant. C'était les fruitières mal côtés où ils faisaient le reblochon. Ils faisaient surtout de la tome. Dans les alpages, mon oncle il faisait de la tome quand il montait les vaches.
M. : Ils faisaient le sérac ?
M-L. : Le sérac oui.
T. : Maintenant, ils le font.
M-L. : Quand vous passez, vous savez, les tomes des maisons, et bien eux ils font du sérac.
A. : Maintenant oui, mais quand on était gamins ils en faisaient pas.
T. Ils font sérac de chèvre et sérac de vache.
A. : J'aime pas trop moi.
T. : Moi j'aime quand c'est frais, ça fait comme la tomme blanche. Mais après, quand ça vieillit, ça s'acidifie un peu.
M-L. : Moi j'aime bien. Tout ce qui est laitage, j'aime bien. Je me rappelle, Yvette m'avait porté une tomme de chèvre blanche, ce que je me suis régalée ! (Extraits de l'entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz à Entrevernes, 22/07/2016)

Mais le chevrotin... Moi j'ai pas retrouvé ce goût de chevrotin avec la confiture qu'on mangeait quand on était jeunes... Oui moi je me souviens encore quand ils faisaient la tome à la maison. L'hiver, ils en faisaient.
Chevrotin et tome maison, en hiver.

« M. : On reprendra ça parce que ça m'intéresse, mais comme Ginette va partir j'aimerais bien qu'on parle un petit peu des fromages, parce que vous m'avez dit qu'il y avait des chèvres aussi à la montagne, donc ils faisaient le fromage de chèvre aussi.
G. G. : Oui, le chevrotin ils appelaient ça.
M. : Ah, il y a quelqu'un qui m'a parlé du chevrotin des Aillons.
C. : Oui c'est Sophie qui en a fait.
G. G. : C'est pas la peine d'essayer de la joindre.
C. : Mais ils mettaient un peu de lait de vache, et ça faisait des chevrotins crémeux.
M. : C'est quoi alors Ginette, comment on faisait le chevrotin ?
G. G. : Oh mais je sais pas moi, j'ai jamais fait. C'est mon mari qui faisait ça. Mon fils a repris, il fait la chèvre pure et il fait du Saint-Bruno c'est-à-dire vache et

chèvre.
C. : Un peu comme les chevrotins.
G. G. : Comme le chevrotin avant. Et il fait aussi le béret, c'est un fromage de vache plat, comme un béret.
C. : Et crémeux, et qui remplace le reblochon quand on fait des tartiflettes (rire).
M. : Et donc ils faisaient le chevrotin avant ?
G. G. : Le chevrotin et la tomme.
M. : Il y avait le gruyère aussi ?
G. G. : Non à ce moment-là ils faisaient pas de gruyère. Mais ils faisaient le beurre, le beurre à la baratte, qu'est-ce que c'était bon !
C. : Il faut une grosse quantité de lait pour faire du gruyère.
G. M. : Oui puis peut-être que ça se faisait moins à cette époque-là.
M. : Ça s'est développé après.
G. G. : Après.
M. : Et donc on le mangeait avec quoi le chevrotin ?
G. G. : En fromage.
G. M. : Avec du pain.
M. : On le mettait pas dans les plats ? La tomme non plus ?
G. G. : Non. On mettait dans la soupe par contre, la tome.
C. : Et quand ils goûtaient, moi je me souviens quand on allait chez Francis, on arrivait à 16h, il y avait le fromage, la confiture, le chocolat. Quand ils cassaient la croûte ils mangeaient sucré salé déjà, les montagnards.
G. M. : Le chocolat noir est très bon avec le gruyère. Et le chevrotin avec la confiture. Mais le chevrotin. Moi j'ai pas retrouvé ce goût de chevrotin avec la confiture qu'on mangeait quand on était jeunes.
G. G. : Non.
M. : Mais le chevrotin, c'était un fromage frais ou dur ?
C. : Dur. Ah non on mangeait pas de fromage frais, c'était tout des fromages affinés.
G. M. : Ils faisaient peut-être le lait caillé.
G. G. : Ils mangeaient beaucoup beaucoup de lait caillé. La mémé, qu'est-ce qu'elle faisait comme lait caillé, dans des petits saladiers. Et ils mangeaient le lait caillé avec du sucre.
C. : Les montagnards aiment bien le sucré. Ils avaient besoin de sucre les gens de la montagne. J'ai vu mettre du sucre sur les frites moi ». (Ginette Ginollin, Aillon le Jeune, 2016)

« M. : Ils avaient le casse-croûte le matin et l'après-midi.
F. : Mais ils se levaient de bonne heure hein !
A. : À quatre heures, ils étaient au boulot.
F. : Je me souviens le papa à 8h…
A. : Nous on se levait à 8h, lui il avait déjà fait une partie de sa journée.
F. : Alors il cassait la croûte puis après ça repartait jusqu'à midi. C'est comme le soir, le soir à 5h c'était le petit casse-croûte, pain, fromage, des fois il y avait un petit peu des gâteaux.
M. : De la viande aussi comme la charcuterie ou les diots ?
F. : Pas trop le soir.
A. : Non à 4h, un bout de tome.
M. : Elle était bien grasse ?
F. : Oui moi je me souviens encore quand ils faisaient la tome à la maison. L'hiver, ils en faisaient.
M. : Ils emmenaient le lait à la fruitière mais ils en faisaient un peu aussi ?
F. : Oui.
M. : Chez vous aussi ?
A. : Oui, ma mère aussi elle en faisait.
M. : Vous savez les faire vous ?
A. : Non, on sait rien faire !
F. : Moi j'ai bien vu faire les tantes mais… » (Extraits de l'entretien avec Alice Martin et Fernand Martin à Mercury, 13/07/2016)

À Lovettaz, ils faisaient leur fromage. Et ils faisaient le batusson aussi, c'est du fromage blanc qui est bien égoutté. Un peu comme le sérac mais avec des herbes dedans. De l'ail…

M. L. : À Lovettaz, ils faisaient leur fromage. Et ils faisaient le batusson aussi, c'est du fromage blanc qui est bien égoutté.
G. : Un peu comme le sérac mais avec des herbes dedans.
M. L. : De l'ail.
G. : Et du persil.
M. : Donc ils utilisaient le petit lait pour le faire ?
G. : Oui, sûrement, c'est comme le sérac.
M. L. : C'est-à-dire, c'était le fromage qui était bien égoutté.
G. : C'est quand ils faisaient leur fromage, ils en enlevaient un morceau.
M. : Si c'est pas fait avec du petit lait, c'est pas comme le sérac. C'était du fromage maigre alors ?
G. : Oui oui, c'est ça. Ma mère, elle adorait ça.
M. : Donc c'est un fromage frais et maigre aux herbes.
G. : Oui. On ajoutait des herbes, ail et persil.
(Extraits de l'entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon à Saint-Jean-d'Arvey (13/07/16)

Mais les plats de fromage, les tartiflettes, les raclettes, les machins, sont vraiment liés historiquement à l'économie touristique du ski.
Des nouveaux plats, comme la matouille

L. : La matouille. Je suppose que vous l'avez déjà entendu.
S. : Ça les anciens nous en parlent pas. C'est récent…
L. : Ce qui est plats au fromage, c'est lié à l'économie touristique du ski.
V. : Oui ça nous intéresse ça.
L. : Souvent on pense que c'était… éventuellement la fondue, la fondue maintenant vous avez des recettes catégoriques qui vous disent tac-tac-tac. La fondue c'était, il me reste un peu de celui-ci, un peu de celui-là, un peu de celui-là, et je mets tout dedans, je tourne.
V. : Mais la matouille c'est quelque chose qu'on fait bien ici ?
L. : Ça prend. On a une fromagerie qui est juste à côté, qui est… donc madame dans la famille ils sont fromagers depuis trois ou quatre générations, et monsieur c'est une famille de restaurateurs qui ont la culture de la bonne restauration. Ils ont un marché sinon ils seraient venus. ***Et eux, par exemple ont même des plats spéciaux à matouille, et ont leur fromagerie.*** *Et je pense que sur le plateau du Parc, il y a des personnes qui peuvent vous exposer, mais là ils ont sans doute quelques petites précisions à nous apporter qu'on n'a peut-être pas sur le plateau, au même titre que sur le plateau on a peut-être pas les mêmes qu'ici.* ***Mais les plats de fromage, les tartiflettes, les raclettes, les machins, sont vraiment liés historiquement à l'économie touristique du ski.***
(Extraits de la table-ronde à Saint-Pierre-d'Albigny, 04/06/2016)

La soupe, avec un bout de tome…
La tome du quotidien : entre soupe et casse-croute.
Au quotidien, la tome est partout dans le vécu du pays. Elle accompagne les travaux de champs et d'alpage, elle est sur la table tous les jours, dans la soupe quotidienne au repas que l'on prépare pour les travailleurs. Elle accompagne tous les plats du quotidien, gratins, soupes, elle est posée sur les tables pour la fin du repas…

G. : La soupe de légumes, oui, et puis on peut y mettre un tas de choses.
M. L. : Moi j'y mets un morceau de lard dedans.
G. : Ça fait le repas de midi. Soupe de courge aussi, potiron.
A. : La soupe, avec un bout de tome…
(Extraits de l'entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie

Chaffardon à Saint-Jean-d'Arvey, 13/07/2016)

« M. : Et quand vous étiez jeune, vous alliez amener le casse-croûte aux travailleurs dans les champs, à votre père ?
S. : Oui même à 10h le matin. Alors on portait la soupe dans un petit pot en étain. Oui, la soupe, du fromage, du saucisson quelques fois…
(Extraits de l'entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat à Aillon-le-Vieux 15/07/16)

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

Indiquez des informations sur son mode de transmission, sa vitalité ou sa fragilité, les personnes qui le pratiquent, l'entretiennent et le transmettent, son contexte de réalisation ou de pratique, son évolution, ses adaptations et ses emprunts, les organisations concernées, etc.

La transmission de ce patrimoine complexe et articulé se fait en premier lieu dans les familles et à l'intérieur de *communautés de pratique*, ici les communautés des éleveurs au niveau local. Chaque village pastoral a en effet une identité locale bien liées aux troupeaux, aux fruitières, aux alpages, aux histoires de montagne achetées, vendues, louées. Troupeaux, herbes et fromages occupent, dans le cœur de Bauges, l'espace social de la vie locale. Au niveau des villages, ce sont les fruitières que, depuis le XIX siècle, ont été les lieux de la sociabilité et de la transmission entre les générations. Aujourd'hui, bien que la fruitière soit un lieu de rencontre quotidien, les rythme de travail ne favorisent pas les échanges. Les réunions de syndicats, les réunions organisées dans le cadre de l'AOP et l'organisation de fruitières sont des moments stratégiques de transmission pour les professionnels.

Mais ce patrimoine se transmet aussi à travers les échanges informels dans les lieux le plus divers et, à la saison d'été, l'alpage est un lieu stratégique de transmission de la valeur patrimoniale du fromage comme résultat final d'une chaine de transmission, complexe et vitale pour l'avenir des montagnes. Comme en ont témoigné Dominique Duperrier et Virginie Gros pendant les enquêtes de l'été 2017, c'est aux alpages que le travail de communication et transmission des valeurs du fromage comme fruit de la vie pastorale et de l'alpage se fait le plus intense, dans un contexte de libres échanges avec les randonneurs et gens de passage, motivés et disponibles à l'écoute.
Un autre lieu fort de transmission ce sont les rituels de la vie pastorale, fêtes, foires, bénédictions d'alpages, ainsi que les emmontagnées et demontagnées (montée aux alpages des troupeaux à l'arrivée de l'été et descente des troupeaux à la fin de l'été).

Dans le contexte actuel, un lieu stratégique de transmission de la culture pastorale est en danger : ce sont les alpages. Pour la plupart abandonnés pour des causes variées, qu'il est urgent d'analyser, la revitalisation des alpages est un vrai enjeu, qu'il va falloir relever, pour la sauvegarde de ce patrimoine.

III. HISTORIQUE

1. Repères historiques

Indiquez au moyen de sources (références bibliographiques, discographiques, audiovisuelles, archivistiques, etc.) quel est l'historique de la pratique ou de l'élément, puis vous l'insérerez dans son contexte.

Comme raconté dans la partie I, description de l'élément, l'organisation pastorale fait partie de l'histoire longue du Massif et des Alpes en général. Cependant, comme le rappelle la note qui suit, avant la spécialisation laitière du XIX siècle le fromage faisait partie d'un vaste ensemble de ressources qui caractérisaient la polyculture alpine, exploitant l'étagement pour y cultiver tout ce qui servait à l'alimentation des hommes et du bétail.

Jerome Daviet, chargé de mission pour l'inventaire du patrimoine bâti au PNRMB, nous a envoyé ces notes :

Les textes anciens évoquent des productions de fromages en alpage mais la tome n'est pas mentionnée, on parle de fromages, sans précisions entre gros et petits fromages. Les seuls fromages nommés sont le sérac et parfois le vacherin, mais s'agit-il d'un vacherin ou simplement d'un fromage de vache ?

Les « freidis » pièces froides pour garder le lait de la veille au frais, les potences et tables d'égouttages présents dans beaucoup de chalet d'alpage témoignent d'une production de fromage dans toutes les montagnes.

Les fruitières, qui se repèrent encore à leurs ouvertures horizontales en façade nord et présentes dans de nombreux villages (Vesonne à Faverges, Arnand à Doussard, Entredozon à Saint-Jorioz, Le Perrier au Noyer, Saint-Blaise à Aillon-le-Jeune etc) attestent l'importance de l'économie laitière à partir de 1860-1870 jusque vers les années 1970. Pour mémoire, avant le milieu du XIXe siècle, la production première des paysans des Bauges étaient les céréales, on produisait du fromage mais aussi du vin, du cidre, du chanvre, des châtaignes, des pommes etc.

Quand les documents font défaut, l'histoire du patrimoine fromager comme patrimoine pastorale peut être reconstruite à travers des traces matérielles, comme les chalets et bâtiments d'alpage, ou immatérielles, comme les mémoires, incorporées dans les gestes et les corps de montagnards, et transmises par voie orale. La transmission orale est surement un outil puissant, bien que subjectif, pour transmettre cette histoire.

Pour ce qui concerne, plus particulièrement, les alpages, le travail d'inventaire suivi per Jerome Daviet, avec Caroline Guibaud et Thierry Monnet, chargés de l'inventaire général du Patrimoine Culturel à la Région Auvergne-Rhône-Alpes, a mit en lumière des aspects importants de l'histoire de ce patrimoine. http://inventaire-rra.hypotheses.org/1744.
La réalité d'alpages de moins en moins investis par la fabrication fromagère, ressort de cet article. L'histoire des alpages est une histoire de conflits autour d'un bien majeur pour les communautés de montagne, systématiquement convoité par les différents pouvoirs.

Utilisés par **une centaine d'exploitations locales, les 6500 ha d'alpages du massif des Bauges** tiennent une place fondamentale dans l'économie agricole et l'identité du territoire. Ils sont depuis quelques années au cœur des préoccupations du Parc naturel régional du Massif des Bauges qui travaille à concilier les enjeux agricoles, touristiques et la préservation des patrimoines naturels, bâtis ou immatériels.

Un travail conjoint a ainsi été mené par le Parc, le service Régional de l'Inventaire du patrimoine culturel de la Région Rhône-Alpes et le laboratoire d'études rurales de l'Université Lyon 2 sur la connaissance des patrimoines culturels des alpages afin de valoriser un héritage millénaire en se démarquant des nombreuses idées préconçues.

Les alpages des Bauges, une réalité à géométrie variable

La définition de l'alpage, **« un pâturage d'été situé en montagne »,** est assez éloignée de ce qu'en perçoit l'alpagiste, qui le considère comme un lieu de vie et de travail qui rime parfois avec

solitude. C'est aussi une notion qui a évolué dans le temps, accompagnant en particulier les mutations du monde agricole au XXe siècle.

L'altitude est bien sûr la caractéristique principale de l'alpage, mais elle ne saurait à elle seule le définir. En effet, les pâtures du Mariet à Arith, implantées à environ 1 000 m d'altitude, sont communément désignées comme des alpages, contrairement à celles situées autour du hameau de Plainpalais aux Déserts, pourtant situées à près de 1 200 m. Les premières sont en effet suffisamment éloignées d'un village pour imposer d'y établir une habitation et une étable d'occupation temporaire.

Ainsi, la répartition de la population et les variations démographiques contribuent à l'évolution des espaces désignés comme alpages, comme le montre l'exemple des chalets du Solliet à Faverges, devenus chalets d'alpage après le départ des derniers habitants permanents au milieu du XIXe siècle.

Bien que ces alpages soient situés au cœur de plusieurs Appellations d'origine protégée (tome des Bauges, reblochon, chevrotin et abondance) **la production laitière y est désormais minoritaire avec un cheptel d'environ 2 500 têtes sur un total de 6 250 montées en alpage (bovins, caprins, ovins et équins cumulés).**

Enfin, **le massif des Bauges est aujourd'hui exploité selon le système dit de « petites montagnes », ce qui signifie que les exploitations gèrent leurs propres troupeaux sur des pâturages dont elles sont propriétaires ou locataires. À l'opposé, la gestion des massifs dits de « grandes montagnes », comme la Vanoise ou le Beaufortain, est fondée sur de vastes domaines où est réuni le bétail de tout un village produisant des fromages dont la valeur est partagée au prorata de l'effectif inalpé par chaque éleveur. Dans les Bauges, 66 % des alpages sont des propriétés privées, 23 % sont communaux et 8 % appartiennent à des sections de communes.** La grande majorité de ces alpages communaux ou sectionaux, aujourd'hui louée à des exploitations individuelles, était autrefois gérée sur le principe des « grandes montagnes ».

- Des alpages néolithiques ou monastiques ?

On a longtemps attribué aux moines le rôle de défricheurs de la plupart des alpages du massif. Toutefois, les dernières recherches universitaires montrent que **ces espaces étaient déjà exploités au moment de l'implantation monastique, aux XIe et XIIe siècles**. De fait, les archéologues ont démontré (notamment dans le massif voisin de Chartreuse) que **les sociétés agropastorales se sont développées en Savoie, Dauphiné et Valais entre 5 500 et 3 500 avant notre ère**. Ainsi, les montagnes des Bauges ont pu être parcourues par des troupeaux dès le néolithique ou l'âge du bronze, même si aucun élément irréfutable ne permet pour l'instant de confirmer cette hypothèse. En effet, divers sites archéologiques comme la grotte de Banges à Allèves ou le site des Charretières à Sévrier attestent la présence d'éleveurs dès le néolithique et quelques objets tels que des pointes de flèches trouvées fortuitement près du col d'Orgeval à Jarsy ou près du chalet du Sire aux Déserts démontrent le passage de l'homme dans nos actuels alpages.

Ce n'est toutefois qu'en 1090, lors de la fondation du prieuré de Bellevaux, qu'apparaît la première mention écrite d'alpages dans les Bauges. Les archives monastiques étant les principales et les plus anciennes sources relatives aux alpages, les historiens ont naturellement considéré les moines comme leurs fondateurs. De la fin du XIIIe siècle à la Révolution française, les moines jouent un rôle prépondérant dans l'exploitation de ces prairies. Six monastères locaux possèdent alors la quasi totalité des alpages des hautes Bauges (entre les montagnes du Trélod et de l'Arclusaz) mais aussi du Colombier, du Semnoz et du Margériaz.

Pourtant, les textes du Moyen Âge évoquent presque toujours des alpages déjà existants lors de l'installation des moines, et exploités par les communautés villageoises qui en perdent alors la jouissance, non sans résistance. Les alpages échappant à l'emprise monastique relèvent soit du comte de Savoie, tels ceux du Revard et des Rochers de la Bade, soit de seigneurs locaux, comme celui de la Fougère (Cléry) qui dépend du marquis de Tournon, soit de communautés villageoises, à l'image de l'alpage de la Combe de l'Illette, possédé par les habitants du hameau de Montlardier (Le Châtelard).

Ainsi, la place prise par les propriétés religieuses à la fois sur la montagne et dans la documentation a éclipsé le rôle des communautés d'habitants et des seigneurs laïcs, tant dans l'origine de la création des alpages que dans leur histoire jusqu'à la fin de l'Ancien Régime.

- Un territoire convoité

Quels que soient leurs propriétaires, les alpages représentent un enjeu majeur dans un massif où l'élevage prédomine, et de nombreux conflits émaillent leur histoire. Le mur de pierres levées construit au milieu de l'alpage de l'Arclusaz, probablement à la suite d'un différent qui opposa le prieuré de Bellevaux à l'abbaye du Betton entre 1251 et 1299, est un des rares témoignages matériels subsistants de ce type de conflit. Les sources textuelles permettent d'en restituer la violence et la durée. **En effet, nombre de ces désaccords opposant moines et paysans, ou communautés villageoises entre elles, s'étalent sur de longues périodes**. Les moines de Hautecombe et les communautés de Jarsy et de Giez s'affrontent pendant près de trois siècles à propos des alpages de Chérel, tandis que les habitants de Marthod et ceux de Marlens se disputent l'alpage de l'Alpettaz, sous la Dent de Cons, de 1339 à 1827. Les rivalités sont si fortes qu'elles dégénèrent parfois en de véritables rixes. Les comptes de châtellenie du Châtelard gardent ainsi la trace d'amendes infligées aux moines de Bellevaux, à la suite de coups de main menés dans les alpages, vers 1270, contre les hommes des hameaux de Rière-Bellevaux, la Chapelle et Carlet.

A la fin du Moyen Âge, après plusieurs siècles de lutte, les conflits s'estompent en même temps que les modes de gestion des alpages changent. En effet, les monastères passent progressivement d'un mode d'exploitation directe, par le biais des frères lais, à une exploitation indirecte par l'intermédiaire de contrats d'albergement ou d'acensement. Toutefois, même si la communauté de Grésy-sur-Isère obtient ainsi la jouissance du Mont de Grésy, **la plupart des alpages sont alors exploités par des éleveurs entreprenants et aisés qui complétaient leurs propres troupeaux par ceux d'autres éleveurs en échange d'une taxe.**

Après la Révolution, l'ensemble des alpages seigneuriaux ou monastiques est généralement acquis par de riches bourgeois, qui y perpétuent les modes de gestions des moines avant de les céder progressivement à des paysans locaux.

Aménager l'alpage, les traces de l'homme

Espaces naturels empreints d'histoire, les alpages recèlent un patrimoine culturel souvent minoré, représenté essentiellement (mais pas exclusivement) par les bâtiments d'exploitation.

La ferme d'estive, toujours appelée chalet d'alpage, est un bâtiment ou un ensemble de bâtiments d'architecture ou de matériaux divers, regroupant les fonctions nécessaires à une exploitation agricole d'occupation temporaire tournée très largement vers l'élevage. Elle comporte ainsi toujours un logis avec un espace de fabrication pour le fromage, une cave, une étable et parfois un fenil. Dans certains alpages de grande taille, des bâtiments annexes s'ajoutent au chalet d'alpage. Il peut s'agir d'une étable isolée sans logis pour abriter du bétail non laitier, telle l'étable à génisses située au nord du chalet de la Servaz (Faverges), d'une étable avec un logis sommaire servant d'alpage intermédiaire, comme celle située au sud de l'alpage d'Orgeval (Jarsy), ou encore d'un abri rudimentaire pour le berger à l'image de la cabane du plateau du Bar (Plancherine) entre la Pointe de Chaurionde et le chalet du Drizon. Même si l'hétérogénéité domine et si aucun édifice d'alpage ne répond parfaitement à une typologie, cinq grandes familles illustrées par les exemples suivants se dégagent.

DAVIET, Jérôme. « Les alpages du massif des Bauges, un patrimoine mal connu », *Les carnets de l'Inventaire : études sur le patrimoine – Région Rhône-Alpes* [en ligne], 7 mai 2013 [consulté le 23 mai 2017]. URL : <http://inventaire-rra.hypotheses.org/1744>

L'AOP Tome des Bauges, à la lumière de cette histoire longue, est encore plus importante pour la compréhension non seulement d'une histoire particulière mais aussi, à l'échelle alpine, des enjeux de ce patrimoine européen.
http://www.tome-des-bauges.com/
L'AOP Tomme des Bauges est un outil pour interroger une démarche collective qui se situe à la croisée des questions de Propriété intellectuelle et de Patrimoine culturel Immatériel.

Bibliographie Fromages

Allefresde, Maurice, « Les fabrications fromagères en Haute-Savoie », in Revue de géographie alpine, 1952 Volume 40 pp. 625-641

Arbos, Philippe, *La vie pastorale dans les alpes françaises*, Grenoble, Thèse, 1922, 716 p.

Arbos, Philippe, « L'économie pastorale dans quelques vallées savoyardes », in Revue de géographie alpine, 1913, Volume 1-1 pp.

Blanchard, Raoul, *Histoire et civilisation des Alpes*, Paris, Armand Colin 1924, 217p., 2 vol.

Chiva, Isac, « la maison: le noyau du fruit, l'arbre, l'avenir », in Revue Terrain, N°9, 1987, pp.5-9

Cholley, André, *Les Préalpes de Savoie (Genevois, Bauges) et leur avant-pays,* Thèse, Grenoble, 1925, 755 p.

Cottin, Sylvie, La construction sociale d'une identité autour de la Tome des Bauges, maitrise d'ethnologie. 1992-1993. Université Lumière-Lyon II. Département d'Anthropologi

David, Jean, « Les agriculteurs à double-activité en Savoie et Haute-Savoie : survivance ou renouveau » in Revue de géographie alpine, 19173 Volume 61-2 pp. 285-294

de Sainte Marie, Christine et Chabert, Jean-Paul Inra UR767, Ecodéveloppement, *Contribution au débat du PNR des Bauges*□*sur les liens entre produit et terroir dans le cadre de la révision de la charte,* Avignon 22 juillet 2004

Delfosse, Claire, *La France fromagère, 1880-1990*, Paris, La Boutique de l'Histoire, 2007, 270 p.

Delfosse, Claire, « De l'illustration du genre de vie pastorale au produit patrimonial. Le statut du fromage de montagne dans les travaux des géographes alpins depuis 1920 », in Revue de géographie alpine, 1998, Volume 86-4 pp. 15-33

Delfosse, Claire, Sainte Marie, Christine, PERENZIN, Cyndie, « Multi-usage des territoires ruraux et agriculture. Les éleveurs caprins dans le Parc naturel régional des Bauges », in dir. Jean-Luc Mayaud et Pierre Cornu, *Nouvelles questions agraires. Exploitants, fonction et territoires,* Paris, La bibliothèque de l'histoire, 2007, pp. 157-182.

Delfosse, Claire, Sainte Marie, Christine, PERENZIN, Cyndie, L'*économie caprine du massif des Bauges, une activité interstitielle ancrée sur son territoire*, multigraphié, Inra, Lyon2 Pnr des Bauges, 2007,25 p.

Demolis, Marie-Thèrèse, « L'emmental haut-savoyard », in Revue de géographie alpine, 1974, Volume 62 pp. 327-344.

Faure, Muriel, « Du produit agricole au produit « affiné » en objet culturel : le fromage beaufort dans les Alpes du Nord », in Terrain, N°33, 1999, pp,81-92

Faure, Muriel, « Patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord : savoirs et pratiques techniques » in Revue de géographie alpine, 1998, Volume 82-4 pp. 51-60

Faure, Muriel, *Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord.*, Thèse, Université Lyon2, 2000, 401 pages et annexes

GALAUP Patrice CORBET Thomas Fontanet, *Etude de la filière Tome des Bauges AOC De l'ancrage territorial à la logique de marché, Campus Agronomique Clermont-Ferrand,* 2010 / 2013

Gardelle, Charles, « La vie pastorale dans les Alpes françaises », in Revue de géographie alpine, 1973, Volume 61-3 pp. 449-461

Gardelle, Charles, *Enquêtes pastorales dans les Alpes françaises*, Grenoble, Thèse, 1975

Gardelle, Charles, *Alpages, terres de l'été*, Chambéry, La Fontaine de Siloe, 1999.

Guérin, Jean-Paul, « Les fruitières savoyardes », in Revue de géographie alpine, 1972, Volume 60 pp. 453-466

Guérin, Jean-Paul, « Population et économie dans une moyenne montagne : l'exemple des Bauges » .in Revue de géographie alpine, 1974, Volume 62-1 pp.75-92

Guérin, Jean-Paul, *Les Bauges. Entre lacs et Isère*, Chambéry, PNR des Bauges-SSHA, 2005, 350p.

Mahaut, Suzanne, « La répartition des bovins dans les Alpes françaises », in Revue de géographie alpine, 1940, Volume 28-2 pp. 109-156

Mayaud, Jean-Luc, *la petite exploitation rurale triomphante France XIX° siècle,* Paris, Belin, 1999, 278 p.

MESTELAN P. (1), AGREIL C. (2), de SAINTE MARIE C. (2), MEURET M. (2), MAILLAND-ROSSET S. (3)
Mise en place d'une contractualisation agri-environnementale basée sur le respect de résultats écologiques mesurables. Le cas des surfaces herbagères du PNR du Massif des Bauges.
Parc naturel régional du massif des Bauges, Maison du Parc, 73630 Le Châtelard□(2) INRA SAD UR 767 Ecodéveloppement,
Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants, Paris, 5&6 décembre 2007, Session Elevage et Environnement Domaine Saint Paul, Site Agroparc. 84 914 Avignon Cedex9□. Société d'Economie Alpestre de la Savoie

Collectif, *Fromages de Savoie, le passé, le présent*, Chambéry, SSHA 1995, 159 p.

Palisse, Marianne, *Les Bauges entre projets institutionnels et dynamiques locales : patrimoine, territoire et nouveaux lieux de politiques*, thèse, Lyon, 2006, 460p.

Pérenzin, Cyndie, *les producteurs caprins du PNR du Massif des Bauges, une diversité d'élevage en lien à un territoire multi-usage,* Mémoire de Master 2 Recherche, Lyon, 2006, 167p.

Portet, François. Elevage et patrimoine en Bauges : paysages, exploitations et fabrications. Rapport d'étude : Université Lyon II, Parc naturel régional du Massif des Bauges, 2012. 115 p. Non publié.

Robert, Jean., *La maison rurale permanente dans les Alpes françaises du Nord. Etude de géographie humaine*, Grenoble, Thèse, 1939, 517p.

Reffay, Annie, *La vie pastorale dans le massif du Chablais*, Grenoble, Thèse, 1966, 234 p.

Reignier, Fernand, « Le traitement et le travail du lait dans les régions montagneuses de Savoie », in Revue de géographie alpine, 1941 Volume29-3 pp. 437-448.

Vianey, « L'agriculture, un atout pour le développement local ? Le cas de la commune d'Ugine (Savoie, France) » in Revue de géographie alpine, 1994, Volume 82-1 pp. 45-60

Zingari, Valentina, *Des espaces en récit. Parcours du temps à la Compôte en Bauges,* Chambéry, 2002, Multigraphié, 110 P.

Etude stratégique de la filière Tome des Bauges – janvier 2016. Chambre d'Agricultures et territoire Savoie-Mont Blanc-Region Rhone-Alpes.

Collectif. La tome des Bauges. Editions Gap 2012

Syndicat de la Tome des Bauges
http://www.tome-des-bauges.com/

2. Les récits liés à la pratique et à la tradition

Indiquez de quelle manière la communauté se représente l'histoire de la pratique ou de l'élément.

Un travail sur les valeurs et fonctions sociales de ce patrimoine du massif des Bauges est en cours, dans le cadre de Alpfoodway. Il doit permettre de relever les récits de ces pratiques fromagères et pastorales, réunir un ensemble de représentations des communautés sur ce patrimoine, qui est à la fois un patrimoine alimentaire et paysager, où nature et culture se rencontrent dans une histoire particulière et en même temps universelle, à l'image du monde pastoral.

Ce patrimoine a un rôle fondamental pour le sens d'identité et continuité des communautés pastorales et plus en générale pour la société locale. L'étude engagée sur le territoire du village de la Compote en Bauges en 2001[111] avait permis aux mémoires et représentations locales de s'exprimer. Une mémoire des alpages et des généalogies des montagnards, ainsi qu'un riche imaginaire lié à l'alpage et aux fromages avait été repéré[112].
Un travail plus important sur les traditions orales est à prévoir.
Sur l'ensemble du Massif les montagnes des fromages, des fruitières et des alpages constituent un mythe de fondation.
Une véritable passion pour la montagne est partagée par les communautés/groupes/individus qui habitent ici.
Les représentations sont parfois lointaines de la réalité de ceux qui vivent sur le terrain. Il s'agit d'une histoire en mouvement, complexe, conflictuelle, passionnée.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

1. Viabilité de l'élément

Indiquez les menaces éventuelles pesant sur la pratique et la transmission de l'élément.

Plusieurs risques pèsent sur la transmission de ce patrimoine fromager et agropastoral, au sens de sa diversité et de la diversité des milieux qui en déterminent les caractères et la richesse, en premier lieu les alpages. La perte des pratiques de transformation du lait en alpage apparaît comme un risque majeur.
Quelle histoire pourra raconter, aux jeunes générations des Bauges, aux randonneurs venant de villes, des chalets d'alpage sans chaudrons, de-fonctionnalisés, simulacres d'une montagne productive et nourricière?
Un vrai et urgent travail de réflexion doit être engagé avec les élus, les producteur de l'AOP tome des Bauges et les autres éleveurs, en impliquant les associations locales et les habitants.

111 V.Zingari, 2001/2002, op.cit.

112 Outre ces sources orales, les travaux de Arnold Van Gennep, Charles Joisten, Christian Abry sont une mine d'informations à cet égard. Bien que consacré à différents territoires des Alpes française, une partie de ces travaux est dediée aux Bauges et au monde pastoral. Abry, C. et Joisten, C. 1992, *"Les êtres fantastiques dans les Alpes",* Le monde alpin et rhodanien, CARE, Grenoble ;

Quelle mesures mettre en place à l'échelle du massif ?
Quelle mesures mettre en place à l'échelle alpine ?

La question de normes sanitaires et des adaptations au milieu de l'alpage doit être posée.

2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Indiquez ici les modes et actions de valorisation, les modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international). Des inventaires ont-ils déjà été réalisés ? De quel type de documentation disposez-vous ? Disposez-vous d'une bibliographie ? Quelles sont les mesures de sauvegarde qui ont été prises, le cas échéant ?

Plusieurs mesures de sauvegarde ont été prises ces vingt dernières années, comme le raconte l'histoire de l'AOP Tome des Bauges. Une histoire de batailles, de résistances, d'adaptations.
L'AOP Tomme des Bauges est un outil pour interroger une démarche collective, à la croisée des questions de Propriété intellectuelle, Patrimoine culturel Immatériel et marketing du produit.
Un processus de patrimonialisation qui pourra aujourd'hui relever l'enjeux des alpages comme lieu à haute valeur écologique, culturelle, mais aussi économique et commerciale, vu l'impact de l'image forte des alpages sur la qualité d'un fromage de montagne dans les imaginaires.

Nous pouvons considérer l'AOP comme une mesure de sauvegarde du patrimoine agropastoral des Bauges dans son ensemble, mais aussi imaginer une révision du cahier de charge, qui insiste davantage sur l'enjeu d'une revitalisation des alpages.
Des mesures agro-environnementales sont des outils de transmission à développer. Ces mesures renforcent et soutiennent les producteurs/praticiens dans leurs efforts de transmission.
Le projet/concours national « prairies fleuries » insiste sur la richesse de la flore locale, dont les éleveurs et praticiens locaux sont bien conscients (comme mis en évidence dans l'étude ethnographique menée par V.L. Zingari en 2001/2002 à la Compote en Bauges).

Cette richesse, que l'on retrouve comme une valeur gustative du fromage local fruité et fleuri, est préservée grâce à la mesure agro-environnementale "prairies fleuries" (MAE).
http://www.europe-en-france.gouv.fr/Rendez-vous-compte/Projets-exemplaires/Les-prairies-fleuries-du-massif-des-Bauges

Le travail de recherche, sensibilisation, animation mené dans le cadre de cet inventaire doit aussi être considéré comme une mesure de sauvegarde et se pérenniser avec des actions concertés avec les communauté des praticiens.

La constitution d'un groupe thématique avec des praticiens-experts est prévue, dans le cadre du projet Alpfoodway. Au sein de ce groupe, un travail d'échange sur les mésures de sauvegarde de ce patrimoine est è engager avec la profession pastorale et les divers acteurs du territoire.

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

Indiquez comment et dans quelle mesure les communautés, les groupes, ou, le cas échéant, les individus qui créent, entretiennent et transmettent l'élément ont participé à l'élaboration de la fiche et consenti à l'inclusion dans l'inventaire.

Une démarche participative a impliqué, comme expliqué dans l'introduction et le premier chapitre du Rapport, un fort dialogue avec les habitants de divers villages, ainsi que la mise en place de réseaux de personnes-ressources invitées aux réunions publiques et tables rondes.

Un travail de partage des résultats des enquêtes et de mise en projet, thèmes par thème des perspectives de l'inventaire, doit être envisagé.
La constitution d'un groupe thématique avec des praticiens-experts est prévue, dans le cadre du projet *AlpFoodway*.
Dans ce cadre, le travail va se poursuivre pour les deux années 2018 et 2019.

IMAGES

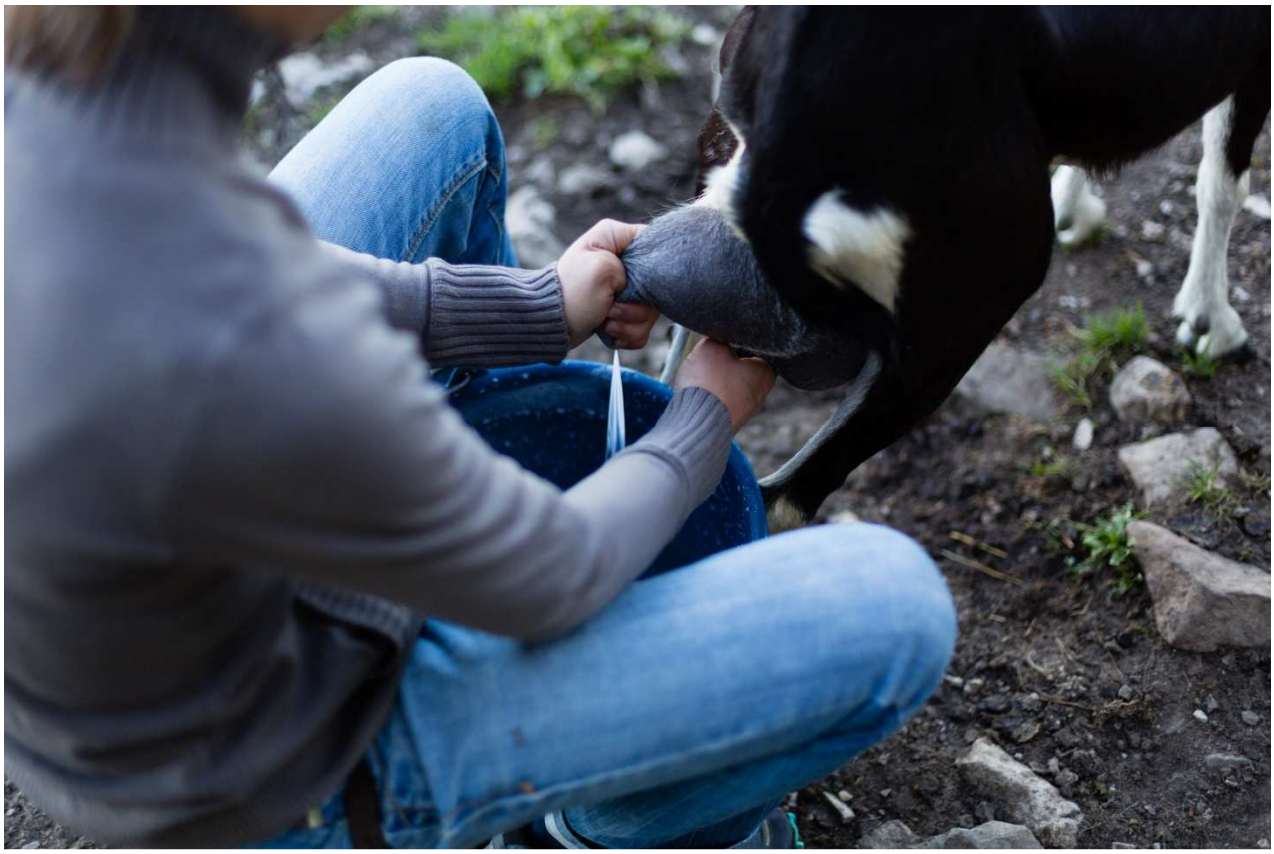
Un travail de documentation photographique a été réalisé par par la photographe Flore GIRAUD, missionnée par le Musée Savoisien pour illustrer les savoirs et pratiques alimentaires et culinaires du Massif des Bauges.
De suite, une selection d'images réalisées les 15 et 21 août 2017 : traite des chèvres et fabrication de fromage de chèvre et de sérac à l'alpage de la Bouchasse (Faverges-Seythenex, Haute-Savoie) par Virginie Gros.

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien



© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

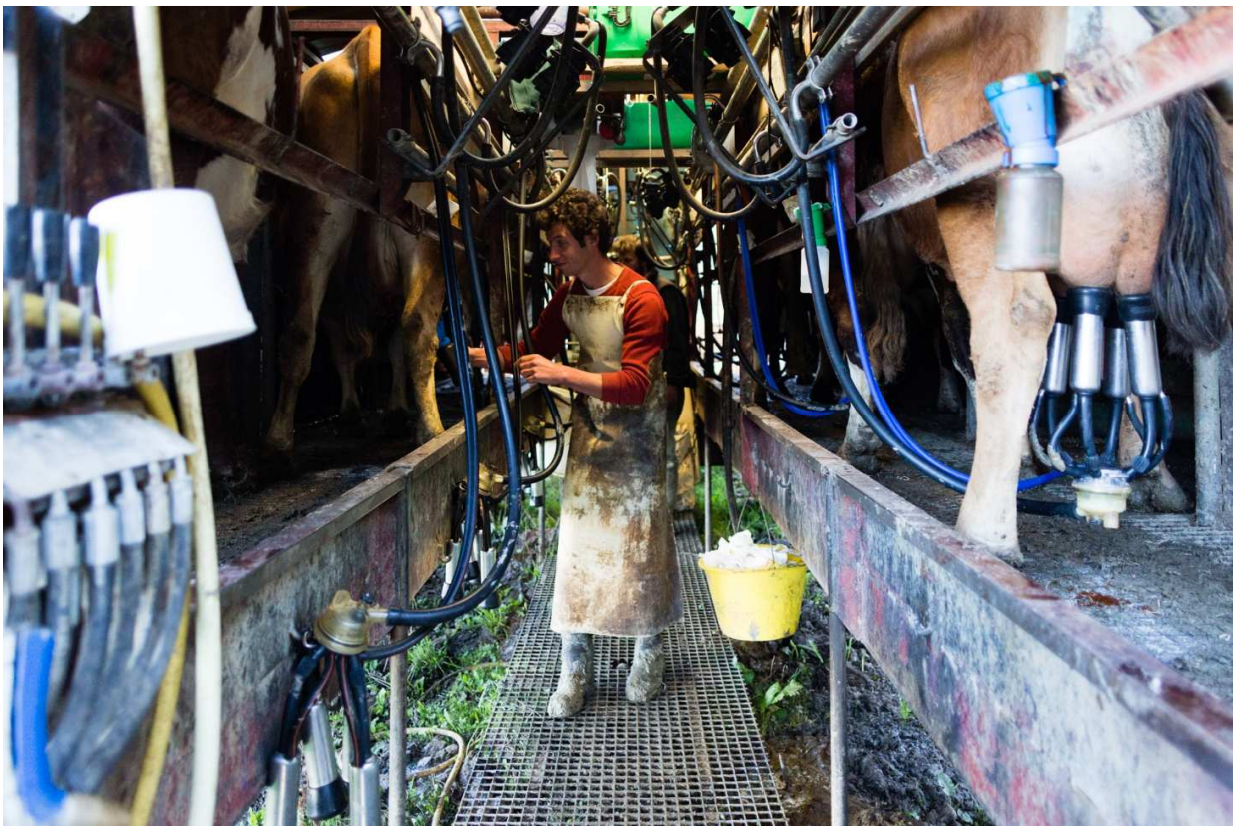
© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

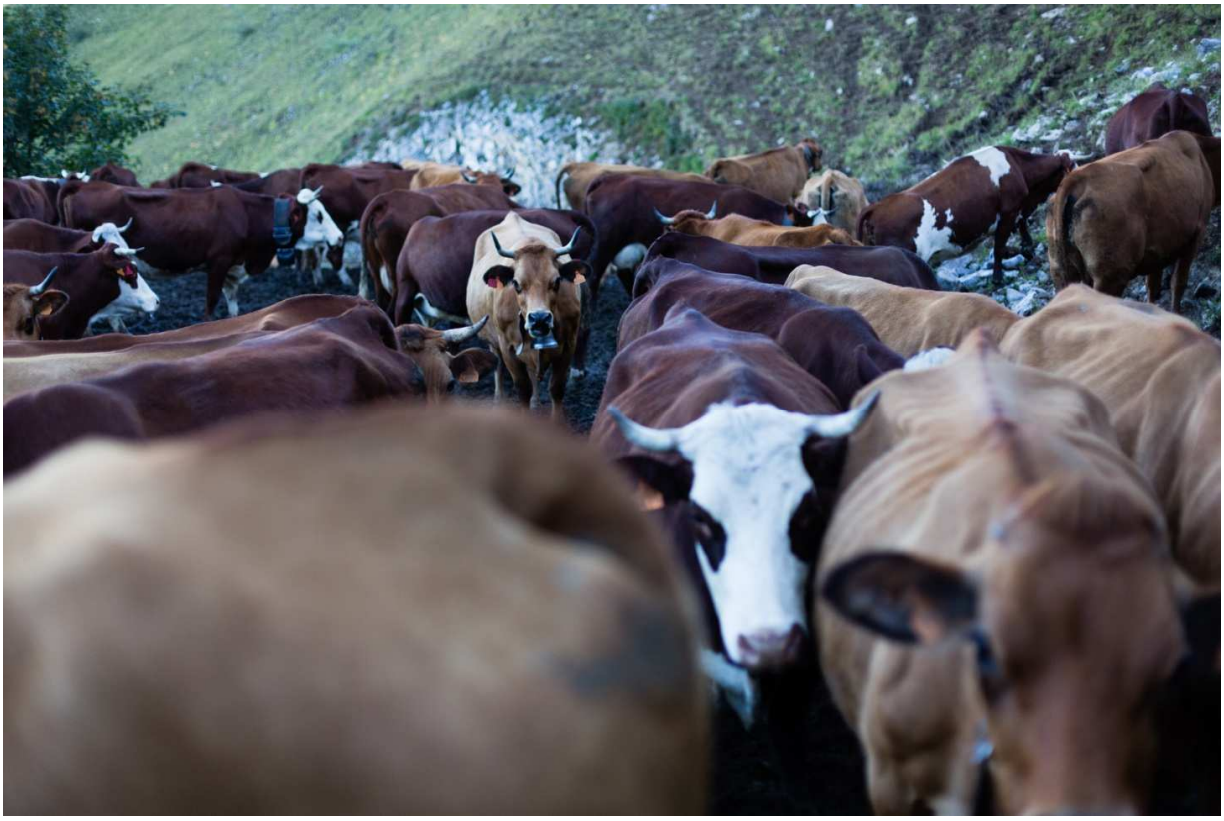
© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

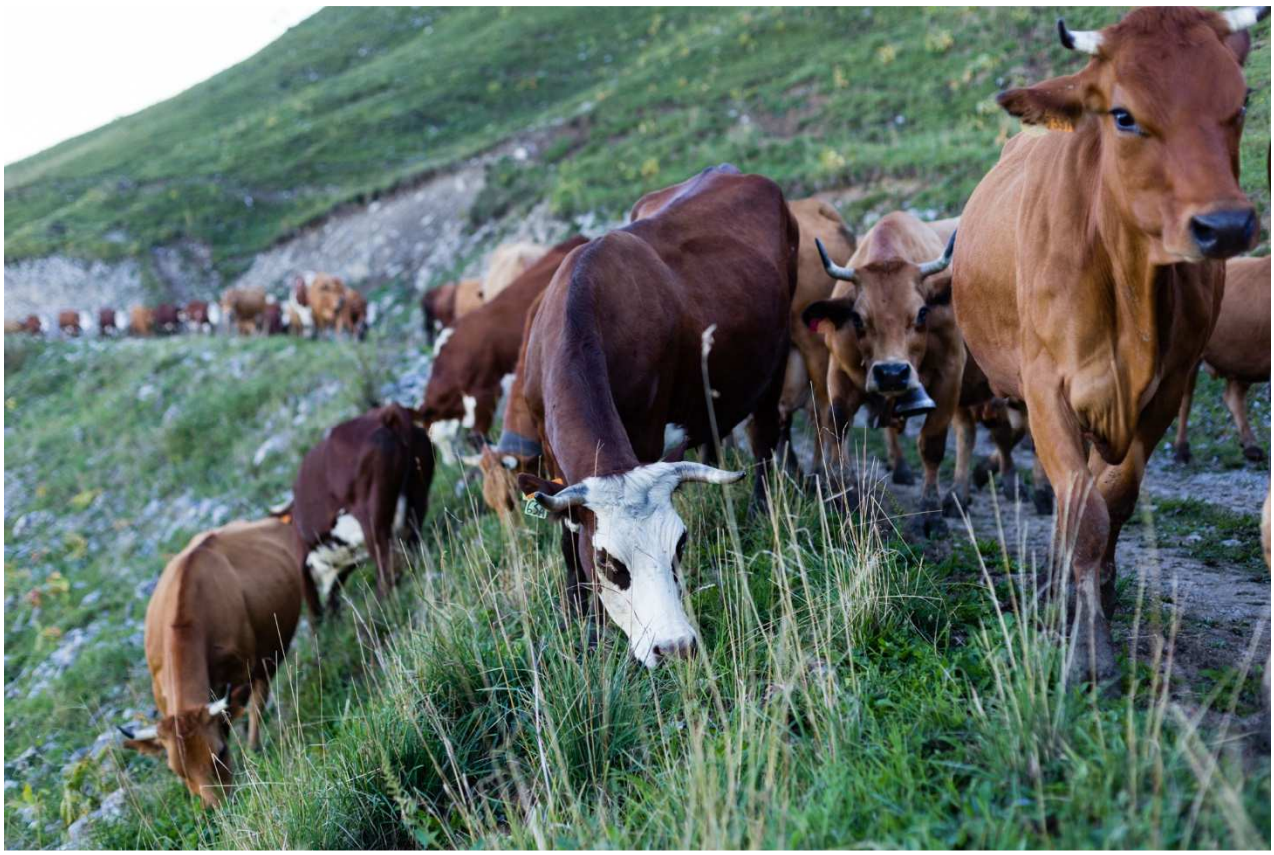
© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

De suite, une selection des photographies réalisées le 21 août 2017 : traite des vaches, fabrication de beurre et Tome des Bauges à l'alpage de la Croix d'Allant (Jarsy, Savoie) par Dominique et Julien Duperier (père et fils).

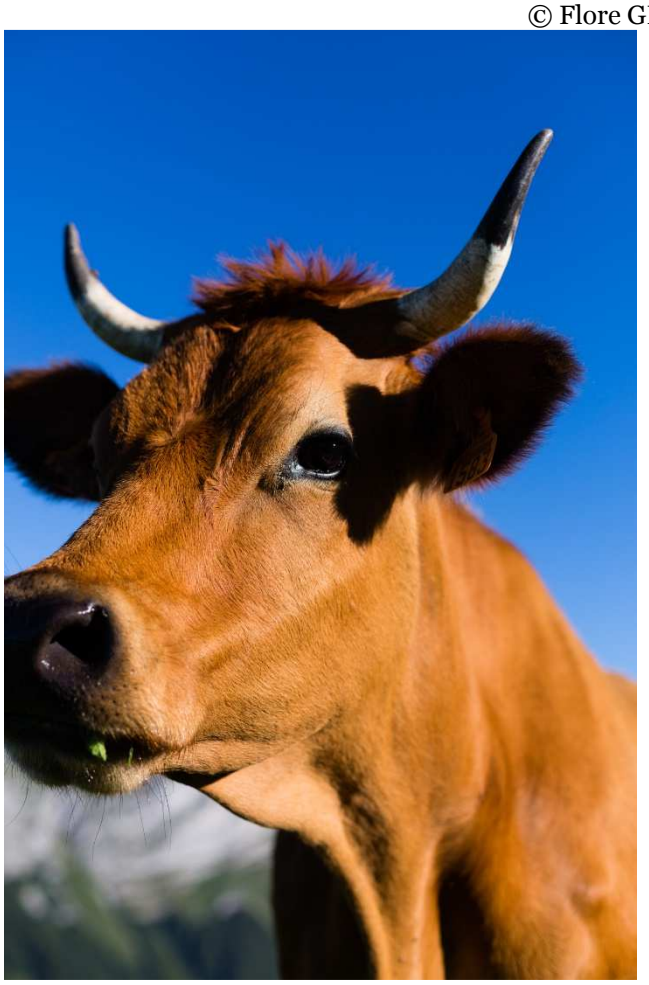


© Flore GIRAUD, Musée Savoisien





© Flore GIRAUD, Musée Savoisien



© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

© Flore GIRAUD, Musée Savoisien

CHAPITRE 4 - Production des documents audio-visuels et processus d'analyse documentaire.

Le dossier de retranscriptions : Voix du Massif des Bauges

Analyse des documents et retranscriptions de l'oralité

Car le classement, même hétéroclite et arbitraire, sauvegarde la richesse et la diversité de l'inventaire; en décidant qu'il faut tenir compte de tout, il facilite la constitution d'une "mémoire" - (Lévi Strauss, 1962, p. 29).

Afin de pouvoir partager, à court, moyen et long terme, les résultats de nos travaux avec les acteurs locaux et plus largement sur le web, nous avons pris la décision de constituer un début de base de données suivant les critères des archives ouvertes. S'inspirant du Guide des bonnes pratiques *Patrimoine culturel immatériel. Pour l'analyse documentaire du son inédit*[113] de la FAMDT, nous avons adopté un système de mise en contexte et d'analyse des documents produits sur le terrain. Ce Guide est, en effet, un outil très pertinent, contribuant à faire dialoguer le domaine de la recherche en Sciences Humaines avec les standards internationaux du web (OAI-PMH, Dublin Core[114]), le mouvement de « Digital Humanities » et les Conventions internationales.

D'autre part, nous nous sommes inspirés d'une expérience en cours en Italie, dans la commune de Fiesole[115], où une association culturelle a lancé un projet de collecte de narrations locales dans une perspective de patrimonialisation, via le web. Ce projet pionnier a permis d'expérimenter diverses formes de valorisation de la narration, à travers un concept de « paysage narratif » qui peut devenir spectacle vivant, donner vie à des montages audiovisuels, se transformer en parcours de visite, promenade patrimoniale guidée par les histoires locales, les histoires de vie, les récits. Le paysage se retrouve ainsi démultiplié par la complexité du vécu local, en échappant aux pièges du stéréotype et de la réduction au cliché touristique. Ce concept de paysage-laboratoire[116] constitue un défi intéressant dans une vision du territoire comme processus vivant, à construire dans une démarche participative.

Le stage de Maïté Loyrion a permis d'élaborer plusieurs fiches d'analyse/catalogage, suivies d'une transcription complète des entretiens et autres documents sonores.
Dans le système proposé, l'analyse suit les critères suivants :

- Une introduction de **mise en contexte** de l'entretien/rencontre/terrain.

---

113 Claire Marcade, Bernard Guinard, Stephanie Coulais, Yvon Davy, Eric Desgrugillers, et al. *Patrimoine culturel immateriel. Traitement documentaire des archives sonores inédites. Guide des bonnes pratiques.* 2014, pp.82. <halshs-01065125>

114 « Le **Dublin Core** est un langage commun de **métadonnées** utilisé pour décrire des ressources numériques. L'usage de ce langage universel permet de croiser et partager les données autour des archives dans un objectif l'**interopérabilité** des données. Il comprend **15 éléments de description** signalétiques, analytiques et relatifs à la propriété intellectuelle. Le Dublin Core fait l'objet de la **norme internationale** ISO 15836 « Information et documentation - L'ensemble des éléments de métadonnées Dublin Core ». Le Dublin Core a un statut officiel au sein du W3C23 et de la norme de recherche d'information ISO 23950.

115 http://www.narrandofiesole.it

116 Une expérimentation fruit de réflexions partagées avec les architectes de la *Fondazione Michelucci* de Fiesole, et un groupe de travail multidisciplinaire. Voir De Simonis, Paolo - Mantovani, Silvia - Lapiccirella Zingari, Valentina, 2013, *Narrando@Fiesole. Abitare il paesaggio, ascoltarne le voci,* «Ri-Vista. ricerche per la progettazione del paesaggio», 19: 85-99; http://www.fupress.net/index.php/ri-vista/ article/view/17239 (consultato in data 16/11/2016).

- Une **fiche-entretien** avec 16 champs à renseigner, dont un champ mots-clés permettant une future exploitation web et un champ droit.
- Des **notes de terrain**, qui donnent des éléments d'information issus du carnet de terrain du chercheur.
- Des **notes de retranscription**, présentant aussi un tableau de séquences sonores/thématiques. Cette partie se révèle très utile en cas de recherche d'extraits pour des actions de sauvegarde/valorisation mais aussi pour des investigations ultérieures et approfondissements de la recherche.

Cette démarche participative au processus de patrimonialisation, passant par une mise en valeur documentaire de l'oralité et des ambiances sonores, apparaît comme un enjeu majeur. Des montages de voix des habitants sont un moyen de co-production qui peut avoir un impact très positif au sens d'une appropriation du travail de recherche et de mise en dialogue des habitants/acteurs d'un territoire. La construction de ***paysages narratifs*** assume tout son sens : les milieux naturels, les paysages et les pratiques sont le résultat des stratifications du vécu local et la recherche suit des routes souvent invisibles aux yeux.

Ces documents peuvent s'enrichir du visuel, sans pour autant que l'image prenne tout le pouvoir, comme c'est trop souvent le cas à l'heure actuelle, dans une société qui souffre d'une spectacularisation généralisée. Les **notes de contexte** rédigées par le chercheur en **introduction**, dans une forme narrative qui se rapproche d'un carnet de voyage, permettent une mise en contexte et une compréhension des caractères et des limites de l'entretien comme espace d'enquête (espaces/temps/du récit, comment la rencontre a été préparée, dans quel contexte, etc.). Dans la partie **notes de terrain**, le chercheur dévoile ses sentiments dans la relation d'enquête, ce qui nous fait accéder au sens complexe de la rencontre ethnographique comme rencontre entre sujets dans un contexte donné et comme espace de relation[117].

Construisant une polyphonie à lire, à écouter et à voir, ces parcours sont à la fois une invitation à la recherche, au changement de vision, au partage d'un projet de territoire qui sait interroger les temps et les expériences. Ces récits sont aussi une invitation à lire le changement et la transformation des styles de vie, posant les bases pour une mise en perspective du processus de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.
Touchant la biographie de chacun et le tissu relationnel local saisi à travers des conversations informelles, des récits biographiques, des rencontres sur le terrain, cette approche permet d'interroger les systèmes de valeurs et le rapport au changement.

L'entretien porté en exemple, ***Conversation entre amis à Sainte-Reine sur la vie et l'alimentation locale***, nous apporte une grande richesse d'informations, à la fois historiques et socioculturelles et nous permet de rentrer dans le quotidien d'un village des Bauges. À travers cette valorisation narrative du point de vue des habitants, sous forme de polyphonie, émerge une biographie[118] du territoire contemporain.

---

117 Favret-Saada, J., 1990 *« Être affecté »,* in *Gradhiva*, n° 8, p. 3-10. « Les paysans bocains refusèrent obstinément de jouer le Grand Partage, sachant bien où cela devait aboutir : j'aurais la bonne place (celle du savoir, de la science, de la vérité, du réel) et eux, la mauvaise. La Presse, la Télévision, l'Eglise, l'Ecole, la Médecine les mettaient au ban de la nation dès qu'une affaire de sorcellerie tournait mal et donnait lieu à un fait divers. (...) En fait, ils exigeaient de moi que j'expérimente pour mon compte personnel – pas celui de la science – les effets réels de réseau particulier de la communication humaine en quoi consiste la sorcellerie. Autrement dit, ils voulaient que j'accepte d'y entrer comme partenaire, et que j'y engage les enjeux de mon existence d'alors. Au début, je n'ai cessé d'osciller entre ces deux écueils : si je « participais », le travail de terrain devenait une aventure personnelle, c'est à dire le contraire d'un travail ; mais si je tentais d' « observer », c'est-à-dire de me tenir à distance, je ne trouvais rien à observer : Dans le premier cas, mon projet de connaissance était menacé. Dans le second, il était ruiné. Bien que je n'aie pas su, quand j'étais sur le terrain, ce que je faisais ni pourquoi, je suis frappée aujourd'hui par la netteté de mes choix méthodologiques d'alors : tout s'est passé comme si j'avais entrepris de faire de la « participation » un instrument de connaissance. » (Jeanne Favret-Saada, Etre affecté, p. 153).

118 Michel de Certeau, l'invention du quotidien. Arts de faire. Op.cit. "Un langage, dès qu'il est parlé – dès qu'il est respirable – implique des repères, des sources, une histoire, une iconographie, en somme une articulation d' « autorités ». (...) A toute volonté constructrice (et chaque groupe la suppose) il faut ces signes de reconnaissance et ces

accords tacites sur des conditions de possibilités, pour que lui soit ouvert un espace où se déployer. Des repères organisent des initiatives. Une carte permet des voyages… (M. de Certeau, 1974, p.27).

Exemple de retranscription d'un entretien

Conversation entre amis à Sainte-Reine sur la vie et l'alimentation locale

Discussion entre Roger Bertin, Albert Gaudin,
Françoise Ferrand et Annie Vibert, en dialogue avec Maïté Loyrion

Cette rencontre a pu se faire grâce à l'aide d'Annie Vibert qui, lorsqu'elle a entendu parler du projet pour la première fois, s'est montrée très intéressée. Elle était présente à la réunion de lancement du projet, le 24 mars 2016, et a proposé de s'impliquer dans le projet en identifiant dans sa commune (Sainte-Reine, Hameau d'Epernay) des personnes-ressources. C'est ainsi qu'elle a sollicité ses amis, Françoise Ferrand, qui continue de réaliser la recette du gratin aux pommes (fruits), et Roger Bertin, dernier bauju à posséder des vignes dans la Combe de Savoie. Annie elle-même est une passionnée d'histoire locale et de patrimoine et a écrit deux livres sur sa commune. Elle a par ailleurs retrouvé la recette des « carrons » et l'a déjà réalisé plusieurs fois pour essayer de se rapprocher au plus près de la recette originelle. Elle me propose de réaliser un entretien chez elle.

Par une après-midi ensoleillée, j'arrive à Epernay devant la maison d'Annie, une ancienne ferme aux volets bleus joliment décorée à l'extérieur *(cf. illustration 1 dans « Photographies entretien Epernay avec R. Bertin, F. Ferrand, A. Gaudin et A. Vibert »).* Je monte la loge et frappe à la porte. Annie m'ouvre et s'exprime : « *Ah ! Elle a trouvé* ». J'entre dans la cuisine et salue les personnes assises à table : Françoise Ferrand sur ma gauche, Albert Gaudin, le père d'Annie devant moi, dont la présence n'était pas prévue, et Roger Bertin sur ma droite. Albert me cède sa place pour aller s'asseoir à côté de sa fille, en face de moi. Nous discutons pendant quelques minutes et commençons l'entretien.

FICHE ENTRETIEN

Titre du corpus	Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires du Massif des Bauges
Titre de l'entretien	**Conversation entre amis à Sainte-Reine sur la vie et l'alimentation autrefois**
Nom de l'enquêteur	Maïté Loyrion
Nom des témoins	Annie Vibert, Albert Gaudin (père d'Annie) Françoise Ferrand et Roger Bertin
Date et heure de l'entretien	Mercredi 27 avril 2016, à 14h
Lieu de l'entretien	Sainte-Reine, Epernay (domicile de Annie Vibert)
Contexte de l'entretien	Projet « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires », par le Parc du Massif des Bauges, 2016
Durée de la rencontre	Environ 2 heures et 30 minutes
Langue	Français
Documents produits	Un ficher audio et 59 photographies
Durée de l'enregistrement	1h 55min 15s
Nom du fichier audio	SPAC-27-04-16-RB-FF-AV
Format du fichier audio	WMA
Analyse du contenu	**Les principaux thèmes traités :**

	La viticulture dans la Combe de Savoie L'élevage bovin, les chalets d'alpage et la tome Les cultures paysannes L'alimentation paysanne, de tous les jours L'alimentation de fête La boisson (le cidre, le vin) Le jardin La chasse et le gibier La pêche La conservation La viande Les desserts Les fours à pain Les moulins La tuade du cochon
Mots-clés	**Lieux cités** : Bauges, Bauges devant, Le Châtelard, Col du Frêne, Saint-Pierre-d'Albigny, les Grangettes, les Garniers, Saint-Jean-de-la-Porte, Combe de Savoie, les Aillons, Allèves, Col de la Scia, les Arbets, la Fullie, Jarsy, La Compôte, Ecole, Bauges derrière, Col de Leschaux, Lescheraines, Doucy, Arclusaz, Epernay, Routhennes, Sainte-Reine, la Tessonnière, Paris, Autriche, Gilly-sur-Isère, Albertville, Dauphiné, Haute-Savoie, Cusy, Haute-Combe, Duingt, Talloires, les Ferrières, Belle Combe, Lachat, Cruet. **Période** : XXe siècle. **Dates** : 15 août, 40-45, avant 14, 44, 1935, 1929, 1948-1952, années 45-50, Noël, Pâques, Pentecôte. **Personnes citées** : Bourrand, Paul (Bertin), Joseph Mermet, cousin Jacquy, René Michel, grand-père de Roger, grand-mère de Roger, mère de Roger, père de Roger, père d'Albert, père de Françoise, grand-oncle de Roger, Gachet le buraliste, frère d'Albert, Bouvet, oncle d'Albert, les « Bale », le fruitier « Bertel », José, la Dédée Janin, la Renée Janin, mère de Françoise, Jean-Paul Guérin, Georgette, Marie-Claire, neveu de Françoise, Odette, Stéphanie (nièce de Françoise), Josiane Ferrand, tante Guilloud, Blandin, parents Benoît, Braise, Odette Girolet, Perrier, les « Bolats », grand-mère d'Annie, mère Châtelain, François Marmet, Paget, Yvonne Darvey, Muguette Petit, Christiane Chapuis, Madeleine Brunier-Collet, Agnès Gallice, les « Chauviats », Marcel (ancien patron d'Albert), Henri (beau-frère d'Albert), Clément, Louis, Rose-Marie. **Aliments, plats et recettes cités** : soupe au lard, pot-au-feu, soupe de pommes de terre, purée de pommes de terre, farçon, saucisses de porc, œufs, saucisses de choux, riz, tartes, bugnes, rissoles, choux, betteraves, fayots, veau, cardons, céleris, carottes, ragoût (lièvre, renard, blaireau, chamois), grives, faisans, coq de bruyère, truites cuites au beurre, carrons, goures, ravioules, tome sucrée, gratins de choux et de châtaignes, gratins de polente, soupe à la polente, gratins de carottes, de choux, de raves et de châtaignes, carottes en sauce blanche, carrons fourrés, gratin de pommes, rissoles fourrées (pâte de prunes, poires, pommes, coings) et cuites à la poêle, épognes, la quétaze (nature, aux épinards, aux pommes de terre), gateaux roulés (chocolat, confiture), bouchées à la reine,

	quenelles, champignons, dinde, oie, poulet, le boudin, jambon, saucisson, la monette, chèvre salée, tome, pain.
Droits	Contrat de cession de droits (de reproduction et de représentation) concernant les enregistrements et photographies, signé entre l'enquêteur et les témoins.

RETRANSCRIPTION

Notes de terrain

L'entretien avec Roger Bertin, Albert Gaudin, Annie Vibert et Françoise Ferrand m'est apparu comme convivial et très intime. Étant tous habitants ou anciens habitants de Sainte-Reine, ils sont amis de longue date et ont vécu des moments forts ensemble. C'est davantage le cas pour Roger et Albert qui sont à peu près du même âge (environ 80 ans) et qui ont « fait les 100 coups » étant jeunes. Ceci est illustré plusieurs fois dans l'entretien par des anecdotes sur leur jeunesse. Françoise et Annie sont aussi du même âge mais sont plus jeunes que les deux premiers (environ 60 ans). Tous connaissent les mêmes lieux, les mêmes familles, les mêmes histoires et témoignent du quotidien, des traditions paysannes et des pratiques alimentaires d'autrefois. Ce témoignage prend vie au travers d'une discussion, qui semble des plus ordinaires, entre quatre amis d'un même village. Les uns livrent leurs souvenirs tandis que les autres, attentifs, confirment ou rectifient les propos. Tout au long de l'entretien, beaucoup d'émotions se succèdent et se partagent : la nostalgie d'un temps et d'une sociabilité perdus, la colère pour les conséquences du progrès et l'évolution de la société, le regret de ne pas avoir filmé ou photographié davantage la vie autrefois, la joie et les rires des souvenirs heureux… J'ai eu l'impression, pendant ces deux heures, de faire partie de leur histoire et de leur cercle d'amis. J'ai pu ressentir l'intensité de la rupture qui s'est opérée, au cours du XXe siècle, dans les modes de vie, ainsi que ses conséquences dans l'évolution des pratiques alimentaires. Un témoignage qui ne laisse pas indifférent…

Note sur la retranscription

Dans la retranscription qui suit, plusieurs éléments ont été ajoutés afin de mieux comprendre le contexte de l'entretien : commentaires, pauses, interruptions, rires. Certains passages ne nécessitaient pas une retranscription exacte et sont seulement résumés en quelques phrases. Ces éléments sont passés en italiques ou entre paranthèses.
Certains mots, notamment des noms de famille ou de lieux, ont pu faire l'objet d'une erreur d'orthographe. En cas d'incertitude, ils sont écrits entre guillemets. D'autres n'ont tout simplement pas été compris, auquel cas on retrouvera dans la phrase le signe suivant (…).
Seuls les passages en rapport avec le thème de l'alimentation sont passés en gras. L'enregistrement a été divisé en plusieurs séquences identifiées par un temps de départ et un temps de fin, et avec, en référence, les thèmes principaux abordés dans la séquence.

1 – De 00:00:00 à 00:19:26 : La vigne dans la Combe de Savoie, la fabrication du vin, le travail dans les vignes, les veillées dans les celliers, l'alimentation dans les vignes, les trajets pour aller et revenir de la Combe, l'alimentation en général. 5

2 – De 00:19:26 à 00:28:05 : La consommation d'alcool, le vin, le cidre, les bistrots, nostalgie d'un temps perdu, le progrès et la modernisation agricole, la modification des paysages, les cultures, la fruitière et l'élevage, l'alimentation, etc… 9

3 – De 00:28:05 à 00:35:03 : L'accident du grand-père, années de naissance, repas de fêtes notamment religieuses, les desserts, regrets de ne pas avoir plus filmé ou photographié ce temps, etc… 11

4 – De 00:35:03 à 00:53:23 : Les trajets du retour des vignes, la boisson, le jardin, le chanvre pour faire les cordes, la conservation des légumes, de la viande, la chasse et le gibier, la pêche aux truites, etc... 12

5 – De 00:53:23 à 01:10:35 : Les carrons d'Annie, les céréales et la farine, les goures, les pommes de terre, les ravioules et beaucoup d'autres plats..., des questions sur le projet, le gratin de pommes de Françoise. 16

6 – De 01:10:35 à 01:29:50 : Du vin autrefois au Nord du massif et au-delà du lac d'Annecy, les rissoles et autres desserts, les fours et le pain, la quétaze, les repas de fête (mariage, communion, Noël), le club des jeunes, le farçon. 20

7 – De 01:29:50 à 01:38:45 : La tuade du cochon, la conservation de la viande, le saloir, la chèvre salée, la truite. 22

8 – De 01:38:45 à 01:44:50 : Conseils de personnes-ressources. 24

9 – De 01:44:50 à 01:55:15 (fin) : Le chalet, les vaches et la tome. 24

Abréviations : **M**. : Maïté Loyrion ; **F**. : Françoise Ferrand ; **R**. : Roger Bertin ; **A. G.** : Albert Gaudin ; **A. V**. : Annie Vibert

Annie, Françoise, Albert et Roger ne savent pas très bien par où commencer. Françoise et Annie encourage Albert et Roger qui sont plus âgés à parler d'abord, de leur enfance. Roger se lance en premier.

.1 – *De 00:00:00 à 00:19:26* : La vigne dans la Combe de Savoie, la fabrication du vin, le travail dans les vignes, les veillées dans les celliers, l'alimentation dans les vignes, les trajets pour aller et revenir de la Combe, l'alimentation en général.

R. : Bon je vais vous faire un petit avant-propos. **Les baujus anciennement, dans ce qu'on appelle les Bauges devant, depuis Le Châtelard jusqu'au Col du Frêne, étaient tous propriétaires de vignes sur Saint-Pierre-d'Albigny.** Ces vignes il fallait les entretenir et, à cette époque, il n'y avait pas de véhicules alors ils faisaient le trajet avec un cheval. Et comme il y avait encore beaucoup de gens dans les maisons, il y en a un qui partait le lundi matin avec le cheval et puis il passait la semaine à Saint-Pierre. Et à Saint-Pierre, ils avaient un petit pied-à-terre. C'est ce qu'on appelle des celliers. D'ailleurs, je sais pas si vous connaissez un peu Saint-Pierre-d'Albigny, mais vous avez tout le contrefort des Bauges, tous ces petits hameaux, ça appartenait pratiquement tout aux baujus. Il y avait des hameaux entiers comme les Grangettes, les Garniers, la (...).
A. G. : Ouais, ça appartenait tout aux baujus, ouais. Et maintenant, ça appartient tout aux parisiens.
M. : Ah oui ?
A. G. : Ben une bonne partie.
R. : Et puis à partir des années 45-50, après la guerre là, les jeunes ont commencé à partir travailler à l'extérieur. Les vignes se sont petit à petit abandonnées. Donc ces fameux celliers ont été vendus bien souvent pour faire des résidences secondaires aux lyonnais, aux parisiens.
M. : Parce que les jeunes ils voulaient pas reprendre...
R. : Oh non, ben c'était plus rentable.
M. : Parce que le vin il était pas bon ?
R. : Si il était bon mais...
A. G. : Il était pas drogué comme maintenant. C'est pas des conneries. C'était naturel.
M. : Aujourd'hui ça revient un peu mais...
A. G. : Maintenant ? Pfo... !
F. : Si il y en a qui font du bio.

Albert rit. Roger suit !

R. : C'est difficile de faire du bio parce que il y a tellement de maladies. Moi je me souviens, tu t'en rappelles Albert ? On traitait cinq fois par an.
A. G. : Ouais. Et ben c'est bizarre, tu vois, moi j'ai une tonnelle chez moi. Je traite trois fois, pas plus ! Et les raisins sont jolis.
R. : Ouais mais ça dépend les variétés de raisin.
A. G. : Oh moi la variété je la connais pas, elle date d'avant Jesus-Christ *(rire)*, d'avant 14 ouais. C'était les plants qui ont résisté au phylloxéra.
A. V. : Donc celle que j'ai là, ça va résister aussi. C'est très bien !
M. : Ah oui donc avant ils traitaient pas beaucoup.
F. : Et maintenant c'est combien ?
R. : Maintenant c'est 10 ou 12 fois.
A. G. : Écoutez, maintenant je vais vous dire. J'ai une belle-soeur qui reste à Saint-Jean-de-la-Porte. Bon elle a une vigne, bien sûr, et c'est la cave qui lui dit qu'il faut traiter, tel jour. C'est pas normal ça ! Tu traites sans savoir.
R. : Si parce que la cave ils ont des techniciens.
A. G. : Oh tu parles des techniciens ! Allez, allez laisses moi tomber ça. Moi je suis contre ces trucs-là. J'ai toujours été contre. Moi j'ai eu affaire à des techniciens. Alors attention *(rire)*. Bon, il y en a peut-être des bons, mais il y en a ils y connaissent rien.
R. : Alors moi en ce qu'il me concerne, comme mes parents ils avaient des vignes, étant en retraite, j'avais un peu de temps libre alors j'ai continué à entretenir mes vignes. Mais je fais ça uniquement par passion. Moi je travaillais aux chemins de fer. J'ai toujours bien aimé la terre.

M. : Donc par passion vous avez gardé les vignes en bon état quoi...
R. : J'en ai même replanté.
A. G. : Non mais il a une jolie vigne attention !
F. : Oui puis il a beau cellier. C'est même mieux qu'un cellier.
R. : Donc c'est pas pour la rentabilité, c'est pour le patrimoine.
A. G. : N'importe comment tu n'as pas besoin de ça pour vivre, alors ça passe le temps.
M. : Et du coup vous ammenez vos raisins à la cave de...
R. : Non moi je fais tout de A à Z. Aujourd'hui, c'est uniquement pour conserver les traditions.
M. : Et la cave elle est en bas aussi ?
R. : Oui c'est tout à Saint-Pierre, la cave, le pressoir...
F. : Alors on va tous vendanger, c'est bien. Chaque année il nous dit : c'est la dernière saison.

Roger rit.

R. : Non mais cette année c'est la dernière.
F. : Ah bon on va faire une grosse fête alors !
A. G. : Ah ben si je suis vivant on en reparlera.
R. : Tu peux faire le pari *(rire)*. Non mais ça commence à être....
F. : C'est vrai que c'est raide, c'est pentu.
R. : Oui et puis à Saint-Pierre, l'été, il fait chaud.
M. : Vous avez beaucoup de monde pour les vendanges ?
R. : Oula oui ! Je suis obligé de sélectionner parce que sinon... étant donné que les baujus ont plus de vignes, alors ils me disent : oh quand tu vas vendanger, tu nous le dis. Et comme ma table peut contenir quinze personnes.

Tout le monde rit.

M. : Vous êtes le dernier bauju dans la Combe de Savoie.
R. : Qui a des vignes, oui.
M. : Et toute la fabrication du vin, c'est fait avec des méthodes traditionnelles, des machines anciennes ?
R. : Oui le pressoir, la cuve...
M. : Comment ça marche alors ? Des vendanges jusqu'à l'ouverture de la bouteille *(rire)*.
R. : Ben quand on vendange, on met ça dans une cuve...

Annie sort son premier tome et montre pages 211 et 212, des photos des vendanges et du pressoir.

R. : On laisse cuver huit jours et puis, une fois qu'il a fermenté, on soutire le clair de la cuve directement dans les tonneaux. Puis on met ce qu'il reste dans la cuve sur le pressoir de façon à pouvoir égoutter carrément le marc, extraire tout le jus. Une fois que le vin est dans les tonneaux, on laisse reposer, parce qu'il va s'éclaircir, et le lit tombe au fond. Et après, à partir du mois de mars, on soutire pour l'enlever de sur le lit. Et après, il reste plus qu'à le boire. C'est ça Albert ?
A. G. : Ah oui. Tu t'es pas trompé. À part que toi c'est tout à niveau. Nous, c'était à deux niveaux.
M. : Vous dites « vous » parce que vous en aviez des vignes aussi ?
A. G. : Oui mes parents. Moi j'ai rien, j'ai que la casquette sur la tête et puis mes deux mains.
M. : Donc vous avez travaillé dans les vignes aussi...
A. G. : Oh m'en parlez pas ! Avec mon oncle là. Toute la semaine tous les deux.
M. : C'était pénible ?
A. G. : Ben c'était pénible ? Comment vous dire ? C'était tout à la pioche, au « bigard ». C'était raide. Et puis, il y avait beaucoup d'herbe. Mais enfin...
R. : Non mais c'était la belle époque, parce qu'à cette époque il y avait beaucoup de gens dans les maisons, alors donc, il y avait beaucoup de main-d'oeuvre.
A. G. : Ouais moi je me plains pas.
F. : Il y en avait toujours un qui était délégué pour les autres.
R. : Oh ben à partir du mois de mars, il y avait pratiquement une personne jusqu'au foin qui restait à Saint-Pierre.

A. G. : Ils remontaient juste le samedi soir pour chercher de la bouffe puis ils redescendaient le lundi.
M. : Les femmes, elles descendaient pas en bas ?
R. : Non, uniquement pour les vendanges. Oui, c'était un peu folklorique mais c'était la belle époque moi je trouve.
A. G. : Ouais c'est sûr c'était la belle époque. Au moins tu rigolais, parce que maintenant tu ris plus.
R. : Le soir, dans les celliers, il y avait des veillées.
M. : Tous les hommes qui étaient descendus pour la semaine dans les vignes ils se retrouvaient ?
F. : Oui, le vin aidant !

***Rires*.**

R. : C'était pas comme ceux qui restaient ici au village. Ben le soir il y avait la traite à faire, tandis qu'eux, dès qu'ils avaient fini la journée dans leurs vignes, ils étaient tranquilles. On dormait sur des paillasses. C'était sommaire. Bien souvent, les veillées, ça se composait d'une pièce. Bon il y avait la pièce qui faisait pour la cuisine, pour dormir. Une ou deux pièces. Et puis, l'écurie pour le cheval. Et puis, la cave où il y avait la cuve, le pressoir, tous les propriétaires n'en avaient pas, ils pressaient chez les voisins.
M. : Et du coup, ça fonctionnait comment pour utiliser le pressoir ?
R. : Ben les gens ils demandaient ça, ça se prêtait.
M. : Et alors il descendait la semaine avec le panier préparé par la femme ? C'était quoi, des plats tout prêts qu'il fallait réchauffer ou c'était des...
R. : Oh ben c'était la cuisine de l'époque, c'était sommaire.
A. G. : C'était la soupe bien souvent.
R. : La soupe, un morceau de lard ou...
M. : Il y avait quoi dans la soupe ?
A. G. : Oh ben patates... j'en sais rien moi, je sais plus, et puis du lard de cochon.
M. : Et ça faisait toute la semaine la soupe ?
A. G. : Oh ben non, ça dépend, il fallait la refaire dans la semaine. Il y avait pas de frigo, il y avait rien. Mais ça c'est une habitude. C'est comme la montagne, c'est une habitude *(rire)*.
R. : On connaissait pas autre chose à cette époque. C'est pas comme maintenant où les petit-déjeuners, vous avez 36 sortes de confiture, de croissants, de...
A. G. : *(rire)* Oui c'est pas pareil.
M. : Il y avait le pain aussi ?
A. G. : Ben le pain est à Saint-Pierre. On allait le chercher...
R. : Oh mais à l'époque, on le faisait encore le pain, on le descendait des Bauges.
M. : Et puis vous le faisiez tremper dans la soupe, et ça faisait bien ?
A. G. : Ben oui. Avec un morceau de tome.
M. : Donc si vous deviez refaire la soupe, il y avait une cuisinière en bas.
A. G. : Oui un poêle.
R. : À cette époque, il aurait fallu des caméras.
F. : Quand ils remontaient avec les chevaux.
A. G. : Oui, il y avait un gars des Aillons, je me rappelle plus de son nom, il faisait toutes les chapelles à un moment. Vous savez ce que c'est qu'une chapelle ? C'est un bistrot *(rires)*. Et le cheval, il s'arrêtait à toutes les chapelles. Lui, il descendait, il allait boire son canon, il remontait le cheval loin, qui tenait bien sa droite. Ça c'est des bêtes.
R. : Il faut dire qu'il y avait pas de circulation comme maintenant.
A. G. : Ben il y avait pas de bagnoles.
F. : Il y avait eu un accident là-bas dans le ruisseau, je sais plus qui c'était.
R. : Oui il y a une voiture qui a passé, le cheval a eu peur alors il a fait un écart, ça a tout basculé dans le ruisseau.

A. G. : Oh ben j'ai vu moi, je montais, c'est pas si vieux, « vieux gris », il avait une mobilette bleue lui, il était devant moi, j'ai jamais pu le passer devant par le col en-haut. Comme ça, tout le long. Heureusement, il y avait pas de bagnole qui descendait. Il y a un bon dieu pour ces gens-là.
M. : Vous descendiez à beaucoup la semaine ?
R. : Oh oui, le matin on entendait les roues des tombereaux.
M. : Et par famille ?
R. : Il y en avait un qui était délégué.
F. : Il y avait des gens qui venaient des Aillons.
R. : Il y en a même un qui avait des vignes à Saint-Jean-de-la-Porte, d'Allèves. Vous vous rendez compte, il fallait traverser toutes les Bauges. Les Aillons, bien souvent, ils passaient par le col de la Scia.
M. : Et chaque famille avait son cellier en bas ?
R. : Ah ben oui, tous ceux qui avaient des vignes avaient un cellier.
M. : Les veillées, c'était tous les soirs ?
A. G. : Oh ben non pas tous les soirs.
R. : Ils avaient du temps de libre, alors comme il y avait, moi je vois autour de mon cellier, il y avait des gens de Jarsy, de La Compôte, d'Ecole, donc ils se réunissaient un peu et ils parlaient de...
F. : Des évènements politiques *(rire)*.
M. : Et aux veillées, vous mangiez la même chose que ce que vous mangiez les jours de la semaine ?
A. G. : Oh ben oui. Vous savez, Saint-Pierre...
M. : Donc dans la soupe, c'était le lard du cochon qui avait été tué et qui faisait toute l'année ? Il y en avait assez pour toute l'année ?
A. G. : Oui quand il y avait un beau cochon, ça faisait bien tout. Ça dépend les gens qu'il y avait à la maison.
R. : Quand il y avait plus de monde, ils en tuaient deux. Pas question d'aller chercher le beafsteak au boucher. On achetait du pot-au-feu pour le 15 août.
F. : Pour le 15 août ? Alors qu'il faisait chaud et tout. C'est marrant.
R. : Ben oui c'était la mode, pot-au-feu. Bon en plus il y avait la volaille, les lapins, les œufs... la boucherie c'est rare. Ah et puis pour la batteuse (le pot-au-feu). Ah moi tu vois... j'aimerais bien que les jeunes refassent un petit saut en arrière.
A. G. : Ah ça leur ferait du bien, ah bordel ! Je te garantis, qu'ils passent où je suis passé moi... *(rire)*.
M. : Je vais faire passer le message *(rires)*.
A. G. : Enfin, on est là, c'est que ça a bien été... Bon c'est tout pour la vigne, il y en a assez *(rires)*.

.2 – *De 00:19:26 à 00:28:05* : La consommation d'alcool, le vin, le cidre, les bistrots, nostalgie d'un temps perdu, le progrès et la modernisation agricole, la modification des paysages, les cultures, la fruitière et l'élevage, l'alimentation, etc...

M. : Le vin il se vendait ou c'était pour la consommation familiale ?
R. : Pour la consommation familiale. Et puis, ça s'en vendait un peu dans les Bauges derrière, du Châtelard jusqu'au col de Leschaux. Et comme les gens avaient moins de vigne, à cette époque on faisait pas venir, comme maintenant, le vin du midi. C'était pratiquement tout du vin de la Combe de Savoie. Mon grand-père, il en faisait un peu le commerce lui. Il livrait tous les bistrots de Lescheraines.
F. : Il y avait combien de bistrots à l'époque ?
A. G. : Oh il y en avait ! Ça devait tout se toucher.
R. : Oui parce que Lescheraines il y avait souvent des foires, des marchés, donc... puis à cette époque ça s'en buvait du vin.
M. : Plus que maintenant ?
A. G. : C'est défendu maintenant *(rire)*.
F. : Ben il y avait pas d'autre boisson. Il y avait pas d'alcools forts.
M. : Et le cidre un petit peu ?
F. : Le cidre, on en fait pas beaucoup ici.

M. : Peut-être plus dans les Bauges derrière ?
R. : Oui là où il y avait pas de vignes.
A. G. : À Doucy par exemple, maintenant je sais pas si ils font, mais avant ils en buvaient beaucoup du cidre. Moi quand j'étais chez (...) à Doucy, ma patronne elle se coincait avec du cidre. Ben oui avec la chaleur *(rire)*.
R. : Moi j'ai l'impression, comme les gens avaient pas tellement à manger, ils se rabattaient un peu sur le vin. Ça devait les nourrir. Les gens quand ils allaient faire les foins là, ils avaient tous la bouteille en bois accrochée au chariot.
A. G. : Oh mais c'était le beau temps, même qu'on en a bavé, c'était le beau temps.
M. : Ça vous manque ?
A. G. : Moi oui, ça me ferait rien de retourner en arrière. Ça me ferait retrouver une jeunesse *(rires)*.
R. : Non mais quand même, nous avec Albert, on est quand même la génération qui avons connu vraiment le progrès. Comme il vous disait, on a débuté avec la pioche, maintenant, c'est les tracteurs, les motoculteurs. La faux c'est pareil à l'époque, c'était tout fait à la faux. Après, il y a eu la motofaucheuse, les tracteurs, maintenant c'est les rotatives, les...
A. G. : Et ces braves paysans se plaignent... Ils se plaignent tous. Et nous non, on se plaignait pas nous *(rire)*. Ah je te dis...
M. : Ça a du vous faire bizarre de voir la modernisation comme ça...
R. : Non ben parce que ça s'est fait progressivement. Mais c'est après, arrivés à notre âge, quand on se rend compte de ce qu'on a vécu, et ce qu'on voit à l'heure actuelle, on se dit, ben mon vieux !
A. G. : Ah oui c'est vrai, c'est sûr.
R. : Moi je sais que quand je suis là-haut à mon chalet, il y a le GR 96 qui passe, puis il y a beaucoup de gens qui passent, et puis souvent on discute. Alors je leur dis qu'anciennement, sous l'Arclusaz *(qu'il prononce Arcluse)*, c'était tout fané. Ils me prennent pour un fou parce que maintenant c'est tout boisé.
A. G. : Moi mon père, il est mort là-haut.
M. : Ah oui il y avait beaucoup plus de cultures.
A. G. : Ah oui ben c'était tout labouré en-bas. Ici, ils mettaient du blé, de l'avoine, du seigle, patates... alors il fallait faire les foins en-haut.
R. : Avant-hier au soir, je dormais pas. Je comptais le nombre de gens, de propriétaires qui portaient le lait à la fruitière. J'ai connu hein... 24 propriétaires *(à Epernay)*. Et il y en avait autant à Routhennes parce que, la commune, il y a deux hameaux, Epernay et Routhennes. Alors que maintenant, il reste trois agriculteurs sur la commune, mais ils font deux fois plus de lait que nous on faisait.
M. : C'est ça qui est paradoxale... Et il y avait la fruitière ici à Sainte-Reine ?
F. : Oui il y en avait trois même.
R. : Elles existent toujours d'ailleurs. La fruitière elle est là, juste là devant. Quand vous arrivez, vous passez par la grande rue qui monte, et ben là à droite, vers le bassin. À Routhennes, elle est transformée en gîtes, sur la place du village.
M. : Donc vous dites qu'il y avait les cultures, et c'était quoi comme cultures ?
A. G. : Pommes de terre, betteraves beaucoup, pour les vaches, du blé pour faire le pain, du seigle, de l'orge, de l'avoine pour le cheval. Ça prend vite du terrain ça.
R. : Oui toute à l'heure, on parlait que les gens allaient dans les montagnes. Parce que tout ce qu'on peut appeler la plaine, même dans les coteaux, tout était labouré. Le premier foin, il se faisait dans les côtes. Bien sûr, il y avait pas des troupeaux... Le maximum qu'ils avaient, les plus riches, ils avaient une dizaine de vaches.
M. : Et elles pâturaient pas ici... Elles allaient tout le temps dans les alpages...
R. : Elles allaient en alpage oui. Et l'hiver, elles étaient dedans... Bon on va peut-être laisser la parole à ces dames...
A. G. : Allez, allez, discutez.
F. : Non non je suis sûre que vous avez encore des choses à dire.
A. V. : Oui, continuez, pour une fois... Vous êtes bien partis.
A. G. : Ah ben oui, dire des conneries ça va *(rire)*.

F. : Non c'est pas des conneries, c'est la réalité.
R. : Après, il faudra trier.
F. : Mais t'inquiètes pas...
A. G. : Vous enlevez tout ce que je dis *(rires)*.
R. : Non non tu dis des trucs censés toi.
F. : Les repas tu sais tu disais, ce qu'on mangeait à Saint-Pierre, il y avait aussi beaucoup de patates. Ils mangaient beaucoup de patates avant.
A. G. : Ben oui.
M. : Les patates c'était dans la soupe aussi ?
F. : Ben oui la soupe, la purée, les farçons.
A. G. : La femme elle préparait pas les farçons pour descendre.
M. : C'était du vite-fait *(rire)*.
R. : Des saucisses de porc, des œufs.
F. : Des saucisses de choux que vous faisiez vous.
M. : Vous les faisiez cuire ?
R. : Oh ben à Saint-Pierre, on les faisait cuire oui.
M. : Non parce que apparemment, il y en a qui les mangeaient crues, certaines fois...
A. V. : De toute façon, elles sont cuites. Le chou est cuit, il reste le lard...
R. : Je me souviens que, parce que moi j'avais perdu mon père très jeune, j'avais huit ans quand il est mort. Donc j'allais aux vignes avec mon grand-père, il m'emmenait pendant les vacances scolaires avec lui. Je me souviens une fois il avait un plat de riz, et puis on l'avait pas fini de la semaine. Enfin je sais pas si il l'avait fait en cours de semaine, mais on l'avait pas fini. Il l'avait laissé, et on est redescendus trois ou quatre jours après. Il y avait déjà de la barbe comme ça dessus *(rires)*...
F. : Vous l'avez pas mangé ?
R. : Oh ben il a gratté le dessus et on l'a mangeait !
F. : Oh non *(rire)*... T'es vacciné.
R. : C'est pour ça maintenant, quand je vois un truc « consommer avant le... » *(rire)*.
A. G. : C'est pas mal d'un côté, parce que au moins, ça te purge. T'as gagné de te prendre des maladies.
R. : Puis tu vois, on arrive à 80 ans, on est bien là.
M. : Il fallait pas gaspiller *(rire)*.

.3 – *De 00:28:05 à 00:35:03* : L'accident du grand-père, années de naissance, repas de fêtes notamment religieuses, les desserts, regrets de ne pas avoir plus filmé ou photographié ce temps, etc...

A. G. : Tu sais peut-être toi *(à R.)*, ton grand-père, ça c'est à marquer là-dessus. Tu sais non ? Quand il a coupé le sapin...
R. : Ah ben j'y étais moi quand il a coupé le sapin.
A. G. : Ah t'étais avec lui ?
R. : J'étais pas avec lui, mais lui il dormait là-haut dans la grange à Bourrand, et puis il a coupé le sapin, et avec Paul on est remontés le matin avec le casse-croûte. Et comme on arrive là-haut à la Tessonnière, on entendait qu'il était pris sous le sapin. Et à cette époque il y avait Joseph Mermet qui était en face, je suis descendu l'appeler et il est venu, il a coupé la branche pour le libérer.
F. : Et il avait pas de mal ?
R. : Oh si, il a pas retravaillé depuis, ça l'avait tout...
A. G. : Ça c'est des sales coups...
M. *(à R.)* : Et vous vous êtes né quand ?
R. : 1935.
M. *(à A. G.)* : Et vous ?
A. G. : Oula ! 1929, je suis plus tout jeune. La tête, elle est toute jeune, mais le reste c'est tout foutu *(rire)*.
R. : Oui puis on arrive à un âge, on se souvient mieux de notre jeune temps que...
A. G. : À deux heures du matin je dors plus, il faut bien que je pense à quelque chose *(rire)*.
M. : Donc c'est aux fêtes qu'il y avait des repas plus diversifiés ?

F. : Oui les fêtes religieuses surtout : Noël, Pâques, la Pentecôte…
R. : Oh ben, c'était respecté les dimanches.
A. G. : Et on allait aux vêpres le dimanche. Si on y allait pas, on recevait une triquée.
F. : C'était des prières l'après-midi.
M. : Le dimanche vous mangiez plus de choses que…
R. : Oui ils amélioraient un peu. Bien souvent, il y avait une poule, un dessert que les dames faisaient. Mais c'était quand même tout des produits de la maison. Ils achetaient pas les…
M. : Et c'était préparé comment ?
R. : Oh ben ça je sais pas…
F. : Il surveillait pas *(rire)* !
M. : Et en dessert c'était quoi ?
R. : Des tartes, bien souvent, c'était des bugnes, des rissoles… Non mais il y aurait eu un film, aujourd'hui, je crois que vous voudriez pas le croire l'époque qu'on a vécu, hein les jeunes… C'est pour ça que quand je vois qu'ils manifestent, moi ça me…
M. : Et oui, la vie a bien changé depuis…
A. G. : Oui maintenant, il faut plus les toucher les jeunes. Vous voyez bien les gamins, si vous donnez une fessée à un gamin, il va en taule le papa ou la maman. Alors ça veut dire quoi ça ? C'est ceux qui font les lois qu'il faut mettre en taule, pas en taule, à Cayenne !
A. V. : Ça existe plus *(rire)*.
A. G. : Vous allez dire là, ces deux vieux, je sais pas si ils ont dit la vérité *(rire)*.
M. : Non c'est pas vrai, je vous crois.
R. : Non mais ça pour le mettre en mémoire, il aurait fallu le filmer.
F. : Et oui mais il y avait pas de caméra.
R. : Non il y avait même pas d'appareil photo.
F. : Il y a peu de photos d'ailleurs dans les vignes.
R. : Nous, les premières photos qu'on a eu, c'est parce qu'on avait mon cousin Jacquy qui était à Paris. Lui il avait déjà un appareil, alors quand il venait, il en faisait un peu. Mais c'est les premières photos dont je me souvienne.
M. : Et elles sont où ces photos ?
R. : Oh ben elles sont à la maison.
A. G. : Oui regardes moi quand j'étais en Autriche, j'ai ramené un appareil photo, c'était une caisse, un machin comme ça. C'est le seul que j'ai trouvé là-bas. C'était pas bien connu.
M. : Et vous avez des photos de quoi ?
R. : Oh des photos de jeunes quand on s'amusait entre tous. Mais pas de photos de vignes de l'époque. Mais depuis, oui, j'en ai bien quelques unes.
A. V. : Si, moi j'ai les photos à René Michel, des photos de la vigne. J'en ai deux ou trois qu'il m'avait passé.
R. : Ben lui, il était déjà plus jeune.
M. : Je pourrais les voir ?
A. V. : Oui, je te les enverrai. C'est dans l'ordinateur.
R. : Bon on va faire une petite pause et puis…
A. V. : Et c'est quoi la pause ? *(rire)*.

.4 – *De 00:35:03 à 00:53:23* : Les trajets du retour des vignes, la boisson, le jardin, le chanvre pour faire les cordes, la conservation des légumes, de la viande, la chasse et le gibier, la pêche aux truites, etc…

Françoise sent que Roger aimerait que l'on arrête l'enregistrement. Elle rebondit sur un autre sujet.

F. : Et mon père disait que quand ils remontaient le soir avec les chevaux, en fin de semaine, il paraît que ça chantait hein. Ils suivaient avec les chevaux. Ils partaient pas tous en même temps mais ils se rattrapaient.
R. : Oui, ils partaient à peu près à la même heure.
A. G. : Et ils buvaient dessus le tonneau, sur les barils.

F. : Ça donnait soif l'altitude *(rire)*.
R. : Vous connaissez le col du Frêne... À un endroit, il y a une grange, quand vous dépassez le col du Frêne, quand on descend sur Saint-Pierre-d'Albigny. Là c'était la halte générale. D'ailleurs, les chevaux, il n'y avait pas besoin de leur dire. Quand on arrivait là, hop, ils marquaient l'arrêt. Et dans le mur en face, il y a des petites encoches, là, pour l'écoulement de l'eau, et à l'intérieur, il y avait des pipes qu'ils faisaient avec des...
A. G. : Oui je vois, je peux pas te dire le nom, je m'en rappelle plus.
R. : Nous en patois on disait du « chneve ».
M. : C'était quoi exactement ?
R. : Du chanvre. Vous savez le chanvre ça monte, puis ça fait des tiges, et puis à l'intérieur elles sont vides. Alors les gens qui accompagnaient le mulet, ils ouvraient le tonneau, et puis allez, ils aspiraient le vin.
M. : Ça buvait beaucoup alors sur le chemin du retour.
R. : Oh oui ça buvait... Il y en a un, il était des Aillons. Il aimait bien boire, alors quand ils lui reprochaient qu'il était ivre, il disait « oh mais c'est pas le vin que j'ai bu, c'est l'odeur des rameaux qu'il y avait sous les... *(rires)*.
M. : Et du coup à la halte, c'était aussi parce que... Enfin, combien de temps il fallait pour revenir ?
R. : Il fallait deux heures. Parce que pour monter le vin de Saint-Pierre, ils montaient sur un tombereau à peu près quatre barils, ça fait... quatre fois cinq, vingt... deux-cents litres. Et il fallait aller demander un laissez-passer à un buraliste qui habitait à Saint-Pierre-d'Albigny. Alors il y avait le délai de trajet, je me souviens très bien de ces laissez-passer. Ils mettaient deux heures et demi de parcours. Ils mettaient un peu large, mais en deux heures ça se faisait bien.
A. V. : Et si, avec le temps de pause à la grange.
F. : Il fallait bien une demi-heure.
M. : Alors à chaque fois il fallait aller chercher un laissez-passer ?
R. : Oui, qu'on payait 20 centimes. C'est Gachet le buraliste qui faisait ça. Alors lui il avait un bar, et donc il était un peu commercial. Quand on allait là-bas, bon nous on était jeunes, on buvait pas, mais il donnait pas le laissez-passer tout de suite. Il attendait que les gens aient commandé leur tournée *(rire)*.
M. : Et donc chaque famille qui avait de la vigne dans la Combe, ils faisaient aussi leurs bêtes ?
A. G. : Oui, tous.
M. : Et vous vous rappelez du jardin chez vous ?
A. G. : Oui, c'était pas bien mon truc, mais je m'en rappelle bien. Il était en bas de la maison. Il y avait là, puis en bas dessous au « chenevet ». Ils mettaient des choux, des betteraves, des fayots...
R. : Oui mais à l'origine c'était pour mettre le chanvre.
F. *(en même temps)* : Il y avait des conserves aussi, les femmes faisaient des conserves. On en fait plus maintenant.
A. G. *(à R.)* : T'en as cassé du chanvre toi ?
R. : Non.
F. : Et pourquoi vous faisiez ça ?
A. G. et R. : Ben pour faire les cordes.
R. : Oui je me rappelle, les vieux ils cassaient la tige, puis ça faisait des grands fils.
A. G. : On le faisait tremper, puis on mettait dans l'écurie pour tenir l'humidité, et puis allez après on cassait. Ça cassait la tige mais ça cassait pas le fil. Alors on enlevait la tige, on prenait le fil et puis on tirait. Et ça pour faire des cordes.
R. : Mais les cordes c'est pas nous qui les faisions. Il y avait un cordier à Ecole. *(à A. G.)* Tu te rappelles quand il tournait au bord de la route là ?
A. G. : Oui c'était la bonne femme qui tournait. Oh il allait loin.
R. : Oh oui il allait loin. D'ailleurs il y a longtemps que les crochets sont restés accrochés aux poteaux téléphoniques.
M. : Et vos mères elles faisaient des conserves ? Vous vous en rappelez un peu de ça ?
R. : Oui, chez nous, on mettait en conserves un peu du porc. Le porc ils le mettaient beaucoup au saloir chez nous, mais chaque année on tuait un veau.
A. G. : Le gibier...

R. : Ah vous c'était le gibier oui *(rires)*. Mais nous on tuait un veau. Ils le mettaient pratiquement tout en bocaux parce qu'il y avait pas de congel à cette époque.
F. : Et puis tous les légumes.
R. : Les légumes, pas trop...
A. G. : Non on les rentrait à la cave.
F. : Ah oui... Parce qu'il y avait pas de cocotte minute.
A. G. : Oui, c'était frais à la cave. On les enterrait aussi à la cave.
R. : On les recouvrait de terre.
M. : Il y avait pas, selon les légumes, une manière différente de conserver ?
R. : Si nous on conservait les choux dans le jardin. On faisait une tranchée, on mettait sens dessus dessous. Il y avait juste le pied qui dépassait, puis on les recouvrait de terre. Ils se conservaient comme ça.
A. G. : Autrement, à la cave, les cardons, les céleris...
A. V. : Les carottes.
M. : C'était posé comme ça, sur une planche ou...
Tous : Enterrés sous terre.
F. : Tous les légumes bien séparés.
R. : Puis à l'époque, dans les caves, il y avait de ces monticules de pommes de terre...
A. G. : Maintenant, plus personne n'en mange.
M. *(à A. G.)* : Et du coup, chez vous, c'était plus le gibier ?
A. G. : Oui *(rire)*. C'était des braconniers, mes parents, pendant la guerre. C'était pas autorisé mais on pouvait bien faire comme on voulait.
F. : Ils avaient besoin de viande.
A. G. : Moi j'allais bien faire du tir avec le fusil.
M. : Mais pourquoi c'était pas autorisé ?
A. G. : Ben parce qu'on était en occupation, 40-45.
R. : On devait pas posséder des armes.
A. G. : Ici il y avait les « crosses » et le canon il était à la mairie. Les fusils de chasse...
R. : Mon grand-père il les avait mis dans la fosse à purin.
F. : Ils les ont jamais trouvé ? S'ils les avaient trouvé, alors là...
R. : Ils les ont pas trouvé, mais seulement quand on les a récupéré, ils étaient tout rouillés. Et puis, c'étaient des fusils qu'un grand-oncle avait ramené de Paris, c'est dommage.
A. G. : Et pourquoi il les a mis dans... Il pouvait pas y mettre dans une caisse ? Mon père, il avait fait une caisse, il avait tout mis dedans, plié dans du chiffon, et puis enterré dans une vieille écurie là-haut. Pourquoi il les a mis dans la fosse ? Parce que c'est acide...
F. : Parce qu'il pensait peut-être pas qu'elle durerait si longtemps la guerre.
M. *(à A. G.)* : Et du coup, c'était votre père qui chassait ?
A. G. : Oui, avec mon oncle. D'ailleurs, tous les cousins, c'étaient tous des braconniers.
A. V. : Il y a que les descendants qui ont rien hérité.
M. : Ils chassaient quoi ?
A. G. : Le lièvre, il y avait beaucoup de lièvres.
R. : Le lièvre, le renard, parce qu'à l'époque, paraît-il une peau de renard payait une paire de chaussures. *(à A. G.)* Je me rappelle, ton frère, tu sais quand on avait une chienne et pas la pillule, elle faisait souvent des petits *(rires)*. On lui ammenait là, il les attachait à l'arbre, et puis le soir les renards venaient pour manger les chiens, et lui il tirait de la fenêtre.
M. : Mais ça se mangeait pas le renard par contre, si ?
R. : Si, il y en a qui le mangeaient.
A. V. : Le blaireau aussi se mangeait.
A. G. : Ah le blaireau c'est bon.
M. : Donc ce que votre père et votre oncle ramenaient à la maison, votre tante et votre maman le préparaient ? Vous vous rappelez comment elles le préparaient ?
A. V. : Si, tu y fais rôtir, comme un ragoût. Souvent, c'était tout en ragoût ça, le renard et le blaireau.
M. : Et le chevreuil aussi ça se mangeait ?

R. : Mais il y en avait pas à cette époque.
F. : Les cerfs c'est pareil, il y en avait pas.
A. G. : Les sangliers non plus.
F. : Les chamois si, je m'en rappelle.
A. G. : Oh le chamois, ça vaut rien.
A. V. : Oh ben parce que tu aimes pas.
A. G. : Ben si ! Mais c'est dur comme du bois. J'en ai mangé quand j'étais aux Arbets, Bouvet m'en avait donné un morceau, mais ça devait être un vieux birbe. On a pas pu le manger.
M. : Et les oiseaux aussi ?
A. G. : Les grives.
R. : Les faisans.
A. G. : Le coq de bruyère. Ah ben qu'est-ce que vous voulez ?
R. : Et oui on dit que la faim fait sortir de l'eau du bois, mais c'est bien vrai.
A. G. : Non mais c'était comme ça. Bon maintenant aussi il doit y en avoir des braconniers, mais c'est pas pareil qu'avant.
M. : Mais il y avait pas beaucoup de cerfs et de chevreuils, c'est parce qu'il y avait plus de prédateurs ?
F. : Non c'était pas arrivé encore. Le cerf, le mouflon, par exemple c'est venu il y a pas très longtemps.
R. : Le premier chevreuil qui a été tué, c'est tout de suite après la guerre, c'est les « Bale ». Ils sont passés au tribunal. Ils avaient du être vendus. Avec le fruitier « Bertel ». *(à A. G.)* Il t'a jamais raconté le José ?
A. G. : Non.
R. : Il fanait en montagne, et puis il l'avait tué en montagne, et il l'avait mis sur un « fin » tu sais. Et puis arrivé au village, je sais plus qui c'est qui l'a vu, il les a vendu et ils sont allés au tribunal parait-il.
A. G. : Je me rappelle la première fois qu'ils ont tué des sangliers, c'était à la Fullie, c'était l'hiver. Ils sont montés et ils les ont tous descendu, il y avait plein de neige, ils arrivaient pas à se dépêtrer les pauvres, les sangliers. C'est la seule fois que je me rappelle.
M. : Et la pêche un peu, non ?
A. G. : *(rire)* Dans la rivière, moi je pêchais à la fourchette.
A. V. : Je peux te montrer la fourchette, je l'ai gardé. Tu veux la voir ?
M. : Oui je veux bien.
A. V. : Je vais la chercher.
M. : Il fallait être rapide alors ?
A. G. : Oh ça allait bien.
F. : Il y avait beaucoup de truites à l'époque.
A. G. : Oh il y en avait un paquet, affreux ! Il y a plus rien maintenant.
R. : Il y avait un moulin là, à l'entrée du village. Il était alimenté par un bief, donc le bief était suspendu. Et les braconniers le soir ils ouvraient une brèche dans le bief, ça séchait le bief, et allez ils ramassaient les truites comme ça. Des seaux de truites hein…
F. : Ah là c'était facile *(rire)*.

Annie arrive avec la fourchette et me la montre (cf. illustration 2 dans « Photographies entretien Epernay avec R. Bertin, F. Ferrand, A. Gaudin et A. Vibert »).

A. V. : C'est un objet de collection !

Tout le monde rit.

M. : Comment vous faisiez ?
A. G. : Et ben, bien souvent, elles sont sous les pierres, les truites. Alors, j'arrivais devant là, et juste la tête qui dépassait, et clac !

M. : Et comment vous les mangiez ?
A. G. : À la poêle, au beurre.
F. : Elles les vidaient.
R. : Et puis, elles étaient bonnes hein. C'était pas les truites qu'on achète dans les élevages.
F. : Pas élevées aux croquettes *(rire)*.

Annie me donne des conseils pour prendre la photo. Elle a fait beaucoup d'enquêtes pour la réalisation de ces deux livres sur Sainte-Reine.

M. : Super ! Quelle belle fourchette.
A. G. : Ça vaut des sous hein *(rire)*.
R. : Bon il faut qu'elle arrête un peu le truc là *(en parlant du dictaphone)*.
A. V. : Oh mais laisses, allez !
F. : Il veut raconter des choses et il veut pas que... *(rire)*
R. : Oh mais j'en ai assez dit moi, parole aux dames.
F. : Non mais continues Roger, t'as plein de choses à dire.
A. V. : C'est bien comme ça, ça ressort des trucs.
A. G. : Il y en aurait pour deux jours.
A. V. : Vous buvez quelque chose en attendant ? Café ? Thé ?

Albert et Roger prennent du café. Françoise et moi prenons du thé.

A. G. : Oui et puis il faut que je rentre moi.
M. : Parce que vous habitez où ?
A. G. : Gilly-sur-Isère, près d'Albertville.
F. : Il vient voir sa fille de temps en temps.
A. G. : Oh il y a un moment que j'étais pas monté. Oui, tu sais quand t'es mal foutu.

.5 – *De 00:53:23 à 01:10:35* : Les carrons d'Annie, les céréales et la farine, les goures, les pommes de terre, les ravioules et beaucoup d'autres plats..., des questions sur le projet, le gratin de pommes de Françoise.

Roger me demande d'éteindre le dictaphone. Il me demande comment ça va au Parc. Annie prépare le thé et sort les carrons qu'elle a préparé. ***Je reprends l'enregistrement quelques minutes plus tard, car des choses intéressantes se disent sur les carrons.***

F. : Tu les fourres à quoi ?
A. V. : Ça se fourre pas ça. Ils prenaient ça pour aller à la montagne, au bois ou n'importe où, et ils mangeaient ça avec de la viande, du fromage, et tout ce que tu veux.
F. : Il me semble que vers Albertville, ils les fourraient avec de la confiture non ? Une espèce de confiture un peu épaisse.
A. V. : Sur Jarsy, ils font des trucs plus allongés qu'ils fourrent avec de la confiture, ça s'appelle des... je viens de retrouver la recette... des... ça va revenir toute à l'heure. Et c'est moins épais que ça. Dedans il y a du lait, tandis que là il y a pas de lait.

Annie m'explique le fonctionnement de son livre. Il y a des informations sur la vigne un peu partout, ainsi que des photos qu'elle peut me transmettre en meilleure qualité.

A. V. : Voilà le cellier de monsieur.
A. G. *(à R.)* : Tu vois, t'es redevenu jeune de vingt ans.

Tout le monde rit.

R. : Ah je voudrais bien.

Annie nous sert les thés et cafés et nous la remercions.

M. *(à A. V.)* : Donc tu me disais sur les carrons ?
A. V. : Donc là j'ai deux recettes de carrons, une très sommaire et l'autre que tu m'as passé qui est mieux. Mais j'ai remodifié parce que ça faisait pas exactement ça. C'est la dernière fois, j'ai changé…
R. : Le beurre.
A. V. : Oui le beurre, mais j'ai changé aussi… j'ai remis un petit peu de farine de seigle, pour faire plus typique comme avant.
F. : Oui ils avaient peut-être pas les mêmes farines que nous maintenant.
A. G. : Oui avant c'était que du froment nous. C'est pas pareil. Tandis que maintenant c'est quoi ? On sait pas trop.
A. V. : Non maintenant… Si c'est du froment, ça dépend les variétés.
M. : Ben c'est du blé moderne, ils ont tout enlevé.
A. V. : Là c'est quand même de la farine type 80.
M. : Vous en mangiez des carrons vous ? Ça vous parle ?
A. G. : Oui on en mangeait quand on était en montagne. Ben ça remplace le pain.
R. : Moi j'ai l'impression qu'ils les mangeaient plus en dessert.
F. : Oui moi je suis d'accord avec toi. Je sais pas pourquoi mais…
M. : Donc là comment t'as fait pour les faire ?
A. V. : Quand vous viendrez filmer t'auras tout. Parce que là pour l'instant je teste, parce que c'est pas évident, j'ai jamais vu faire.
M. : Oui, t'es en train de mettre la recette au point pour essayer d'être au plus proche.
A. V. *(à A. G.)* : Et toi tu me disais qu'ils étaient plus fonçés que ça ?
A. G. : Oui.
F. : Moi il me semble que je l'ai vu dans l'émission des Carnets de Julie.
A. V. : Oui mais c'est pas des carrons, c'est le nom que je cherche. C'est là Dédée Janin ou la Renée Janin.
M. : Les goures ?
A. V. et R. : Oui, les goures !
M. : Mais c'est pas rectangulaire comme ça.
A. V. : Non c'est allongé.
F. : Oui c'était plus bombé.
A. V. : Et dedans il y a du lait, tandis que là moi il y a pas de lait. C'est farine, beurre, sel, sucre, levure, oeufs.
M. : Et desfois vous en faisiez pas, je sais pas, avec de la pomme de terre ou… ?
A. V. : Dedans non.
R. : Ma grand-mère elle les faisait avec des pommes de terre, je sais pas comment ils appelaient, ils passaient ça à la poêle.
A. V. Oui, avec un restant de purée ?
R. : Oui c'était pas mauvais. À cette époque, il sucrait la purée.
F. : Des ravioules !
M. : Ah, les ravioules.
A. V. : Mais pas les ravioles de l'Isère, du Dauphiné.
M. : Oui oui, les ravioules. Et alors c'était fait à base de quoi ça ?
R. : C'était un restant de purée. Ils mettaient ça à la poêle.
A. V. : Il faisait une espèce de croquette.
F. : C'était avec du beurre.
A. V. : Ils faisaient une boule de purée. Souvent ils mettaient un peu de panure autour. Tu trempes dans l'oeuf et dans de la panure, et puis tu passes à la poêle.
R. : Ma mère je sais pas si elle en a fait.
A. V. : Si, Paul m'a dit oui.
R. : Ah oui… À cette époque, on avait pas des desserts à tous les repas. Il y avait pas de chocolat. Puis en plus c'était l'époque de la guerre.
A. G. : Moi j'ai eu mangé de la tuee avec du sucre. Ben quand t'as faim *(rire)*.

A. V. : Remarques, ça c'est drôlement bon !
F. : Quand t'as faim, tu manges bien n'importe quoi.

Annie ressert tout le monde de thé et de café et nous la remercions à nouveau.

M. : Et à part les ravioules, vous vous rappelez de choses que faisez votre grand-mère ?
A. V. : Du gratin de choux avec des châtaignes. Ça m'est revenu après.
F. : Oui ils mettaient des châtaignes dans beaucoup de choses.
M. : C'est vrai ? Mais il y avait pas de châtaignes ici...
F. : Ben à Saint-Pierre, elle devait aller. Oui quand ils allaient aux vignes, il y en avait qui ramenaient des châtaignes.
M. : Je me disais sinon elle aurait pu en trouver dans les foires.
R. : Ici, à l'époque, il y avait déjà des camelots qui passaient.
F. : Des marchands ambulants.
M. : Des colporteurs.
R. : Du côté de la Haute-Savoie, là il y avait pas mal de châtaigniers. Ils venaient en vendre.
A. G. : À côté de Cusy, il y en a pas mal.
R. : Ma grand-mère ce qu'elle faisait bien c'était des gratins de polente.
A. G. : Ah oui. T'as jamais mangé de la soupe à la polente toi ?
R. : Oh si !
F. : Moi j'aime pas. J'avais horreur de ça. Ils nous obligeaient à finir les assiettes.
A. V. : Moi non plus.
R. : Ah moi j'aime bien.
A. G. : Trois fois par jour : matin, midi et soir.
M. : Et dans le gratin de polente, elle mettait du fromage ou pas ?
R. : Non non, sans fromage. Non parce que nous le grand-père, il aimait pas le fromage. Il fallait pas couper un morceau de fromage avec son couteau, parce que attention ! Ma mère non plus elle aimait pas le fromage.
A. G. : C'est de famille ça. Vous vous mangez bien du fromage ?
R. : On en mange que trop *(rire)*.
A. V. : Ben de toute façon, en gratin, il y avait tous les légumes, les carottes, les choux, les raves...
F. : Les raves avec les châtaignes.
R. : Puis je me souviens, ce que ma grand-mère faisait bien c'était les carottes. Elle faisait une espèce de sauce qu'elle mettait dans la cocotte. Elle coupait les carottes en fines tranches, c'était bon ça.
A. V. : Ça ressemble au gratin de carottes.
R. : C'était pas un gratin...
A. V. : C'était des carottes en sauce ?
M. : Et c'était quoi la sauce ?
A. V. : Sauce blanche, sauce béchamel.
R. : Oui.

Roger essaye d'arrêter l'enregistrement. Il souhaite sûrement dire des choses qui ne sont pas en rapport avec la cuisine.

F. : Mais touches pas !
M. : En plus, on va goûter les carrons. Vous allez nous dire si c'était comme vous les mangiez avant.
A. V. : Qui c'est qui teste ?
R. : Oh ben je croyais qu'elle les avait mis pour le décor *(rire)*.

Nous goûtons tous un carron, sauf Albert qui en a déjà mangé toute à l'heure.

F. : Ça ressemble bien. Ma mère elle les fourrait elle, avec une espèce de confiture un peu épaisse, comme la confiture que l'on met dans les rizoules. Pommes mélangées avec je sais pas quoi, des prunes, des poires…
M. : C'est bon ! Tu les fais revenir à la poêle ?
A. V. : Oui dans de l'huile. Et j'ai pris de l'arachide. J'ai pas pris toutes ces huiles Isio 4 et compagnie. Rien à voir.
M. : Tu as sucré alors un peu ?
A. V. : Oui. La prochaine fois, je les ferai pas sucrés.

Je demande à prendre une photo de la tablée et tout le monde est d'accord (cf. illustration 3 dans « Photographies entretien Epernay avec R. Bertin, F. Ferrand, A. Gaudin et A. Vibert »).

Roger Bertin me demande en quoi consiste mon travail. Je lui explique donc le projet.

R. : Si vous avez trop d'informations, vous pouvez couper ma séquence.
M. : Pourquoi tant de modestie ?
A. V. : C'est déjà la seule qu'il y aura sur les vignes.

Annie me demande combien de personnes j'ai déjà interrogé. Je lui parle de l'entretien avec Jean-Paul Guérin.

R. : Il est marié avec une fille à Georgette.
M. : Marie-Claire.
R. : Sa mère était de Sainte-Reine à Marie-Claire.
M. *(à F.)* : Et donc vous vous faites le gratin de pommes ?
F. : Ben oui. C'est mon neveu qui m'a renvoyé la recette. *(à R.)* Ta grand-mère elle en faisait aussi ?
R. : Oui.
F. : Mais on le mangeait comme un légume ou comme un dessert ? Il me semblait qu'on le mangeait comme un légume. Quand on était gamin, on aimait bien nous. Là je le fais comme dessert maintenant.
R. : Moi je crois bien qu'on le mangeait comme dessert.
F. : C'est des pommes gratinées avec une béchamel sucrée dessus.
M. : C'était un plat du quotidien ou plutôt un plat de fête ?
F. : Non c'était déjà un peu spécial. Puis, il y avait pas mal de pommiers ici.

.*6 – De 01:10:35 à 01:29:50* : Du vin autrefois au Nord du massif et au-delà du lac d'Annecy, les rissoles et autres desserts, les fours et le pain, la quétaze, les repas de fête (mariage, communion, Noël), le club des jeunes, le farçon.

M. : Et il paraît qu'il y avait du vin dans la Haute-Combe, il y a longtemps, plus au Nord-Est, Duingt, Talloires…
A. V. : Oui, Duingt, Talloires il y en avait.
A. G. : Oui du vin de trois !
M. : C'est quoi ça le vin de trois ?
A. G. : *(rire)* Ben un qui buvait, deux qui le tenaient.

Tout le monde rit.

A. G. : Non parce qu'il était acide, il était pas bon.

Roger me demande – en disant que je vais certainement penser qu'il est curieux – si je reste dans les Bauges après mon stage ou si j'ai encore des études. Je lui réponds que c'est ma dernière année d'étude, que je ne sais pas ce que je vais faire après le stage, sûrement retourner chez moi en Ardèche.

M. *(à F.)* : Et vous, vous vous souvenez de quoi dans votre famille ?
F. : Ben un peu comme eux. Des desserts, les rissoles, ma mère faisait des rissoles. Et quand je vois le travail que c'était, j'ai pas envie de m'y mettre *(rire)*.
M. : Oui la pâte feuilletée, c'était long.
A. V. : Il faudra que je recommence.
M. : Elles étaient fourrées à quoi chez vous ?
F. : Ben une espèce de pâte qu'elle faisait, elle, avec du coing, des poires. Après je sais plus.
R. : C'était la vraie rissole, parce que maintenant on en trouve, dans le commerce, mais bon...
F. : Non t'as pas envie de manger ça.
R. : C'était vraiment la pâte mille-feuille.
F. : À La Compôte, ils les faisaient au four alors que nous c'était à la poêle. C'est pas pareil.
M. : Et c'était fait dans l'huile ou dans le beurre ?
F. : Dans l'huile ici.
R. : Avec Odette, elles en ont fait quelques unes.
F. : Ma nièce Stéphanie les fait bien. Oh dis donc, aussi bonnes que celles de ma mère. Je sais pas comment elle se débrouille. Elle est pas d'ici mais elle les fait bien.
A. G. : Oui parce qu'elle a un bon coup de main.
F. : Elle a appris avec Josiane Ferrand.
M. : Et sinon à part les rissoles ?
A. V. : Les épognes.
F. : Ah oui les épognes, oui !
A. G. : Cuit au four, on l'a connu nous.
M. : C'était pas fait à base de pâte à pain ?
A. G. : Oui pâte à pain, je m'en rappelle moi.
R. : Ça c'était un peu comme le Saint-Genix.
A. V. : Voilà, plus plat.
F. : Et les bugnes, ils faisaient souvent les bugnes.
R. : Puis on a parlé de la vigne mais il y a aussi le four, où chaque famille faisait son pain.
M. : Oui, il y avait un four communal.
R. : Il existe toujours.
A. V. : L'année dernière, on l'a remis en route en juillet, et on recommence cette année. Si tu es là, tu viendras.
M. : Ah oui quand ?
A. V. : Pour l'instant c'est pas fixé, je te dirai.
R. : Je me souviens moi, ils faisaient le pain là qui partait au four. Et ce qu'il restait de la pâte, il faisait la quétaze.
A. G. : Oui, quand t'achètes ça au boulanger, c'est la fougasse.
R. : C'était du pain nature, mais au lieu que ce soit du pain c'était des boules comme ça, avec la pâte qui restait. On était friands nous gamins, on avait que ça à manger. Moi j'avais une tante, la tante Guilloud, elle mettait déjà des épinards dessus.
A. G. : Oui des épinards, des pommes de terre... Je me souviens plus maintenant. Il y en avait de toutes les couleurs.
R. : Alors quand elles passaient, elles nous en coupaient un bout. Et puis ils l'aéraient un peu, ils faisaient des trous au milieu. Alors, crac, on prenait un morceau.
F. : Les gateaux roulés, elles faisaient beaucoup les mères.
A. G. et R. : Oui.
F. : Oui je me souviens, le dimanche c'était ça souvent.
M. : C'était à quoi ?
F. : Au chocolat, des fois, ou à la confiture. Elle faisait beaucoup de confitures.
M. : On a parlé beaucoup de desserts là, mais vous avez des souvenirs de plats.
F. : Les bouchées à la reine. C'était pour les communions, ils devaient acheter l'enveloppe. C'était vraiment le repas de fête ça. On en trouve encore. C'était des

quenelles, des champignons, puis elles faisaient une sauce. À Noël, c'était la dinde qu'ils élevaient eux.
A. G. : Oui les oies. Nous on avait des oies, mais attention elles étaient mauvaises.
F. : Puis les cardons aussi.
M. : Et les repas de mariage ou de communion ?
R. : Ils prenaient une cuisinière évoluée pour les repas de mariage. Ils faisaient tous les repas à la maison les repas de mariage.
M. : Parce que vous avez fait votre communion j'imagine, si vous étiez obligés d'aller le dimanche après-midi *(rire)*.
A. G. : Moi je me rappelle qu'une chose, quand les pères passaient pour la mission. Il y avait une balustrade en ferraille avant, bleue. Avec mon frangin, on avait fini de la peindre. Et puis on entend le père qui discutait devant. Alors avec mon frangin on est allés se cacher à la cave. Lui il attrape la balustrade, la peinture plein la main *(rire)*.
A. V. : C'est pas de la cuisine.
F. : Oui, à Noël c'était la dinde, le poulet, et les cardons. Les cardons c'était sacré, c'était ce qu'ils avaient dans leur jardin. Puis, ils faisaient la dinde bien décorée.
A. G. : Nous après on allait chez Blandin faire la java. C'était une ancienne famille, mais il y avait personne. On demandait la clé je sais plus à qui...
R. : Aux parents Benoît.
A. G. : On faisait du feu.
R. : Les jeunes, on appelait ça le club. Il y avait là et chez Braise.
A. G. : On jouait aux cartes, on...
R. : À cette époque, il y avait des jeunes dans le village.
M. : Ça durait jusqu'à tard ?
A. G. : Je me rappelle une fois j'étais rentré rien que pour traire un matin.
R. : Je me rappelle toujours chez Blandin, à l'époque il y avait l'Odette Girolet, il paraît qu'elle est décédée c'est vrai ?
F. : Oui.
A. G. : Je me rappelle, elle allait à l'école avec nous là. Et puis on sautait le ruisseau pour descendre, et arrivés chez Perrier, donc vers chez eux, ça fait le mur, alors on saute tous. Il y avait plus qu'elle qui avait pas sauté. Elle a bien sauté mais le derrière l'a emmené, patatrac, dans l'eau *(rire)*.

Tout le monde rit.

R. : Un soir chez Blandin, les filles elles faisaient un espèce de dessert, quand on se réunissait comme ça. Puis, elle, elle avait fait une espèce de... ça ressemblait à une quétaze, mais dur comme du béton. Il y en avait un qui essayait de faire passer des morceaux par le trou de la cheminée. Oui, les clubs c'était jusqu'à l'âge de l'armée.
A. G. : On amenait une bouteille aussi.
A. V. et F. : Du vin de Saint-Pierre *(rires)*.
R. : On allait dans des maisons pas habitées, des maisons anciennes. Il y avait une grande pièce. Quand ils ont brûlé les Bolats, ils sont allés habiter là-haut. C'était la maison de mon arrière-grand-mère qui appartenait à mon oncle comme il en avait hérité.
R. : Tout ça, ça nous éloigne des recettes. Il faut laisser parler les dames.
A. V. : Oh ben on a tout dit.
F. : Le farçon, c'était le repas de fête.
A. G. *(en parlant d'A. V.)* : Elle, elle fait 35 kilomètres pour venir manger du farçon.
F. *(à A. V.)* : Tu le fais pas toi ?
A. V. : Si mais quand j'en fais, je mange tout, je suis malade. Je vais le manger là-bas, il est meilleur.
F. : Moi, à Noël je fais toujours le farçon.
M. : Vous avez la même recette à peu près ?
A. V. : Non.
F. : Toi il est comment ?
A. V. : Moi il est bien cuit et il est pas sucré.

F. : Ah tu le sucres pas.
A. V. : Non ma grand-mère sucrait pas.
R. : Ah oui ?
A. G. : Non il y a que mon frangin qui sucrait.
F. : Il faut le laisser une nuit, moi c'est à ce moment-là que je mets de l'eau, du sel et peu de sucre.
R. : Moi ce que j'aimais bien dans le farçon, tu sais, c'est la croûte dessus, quand ça croustille.
Tout le monde : Ah oui… !
M. : Le farçon c'est fait à base de quoi déjà.
A. V. : Pommes de terre, lait, farine, sel.
F. : Et beaucoup de beurre. Comment elle s'appelait ? La mère Châtelain, elle disait toujours : il faut qu'il y ait des yeux sur le plat.

.*7 – De 01:29:50 à 01:38:45* : La tuade du cochon, la conservation de la viande, le saloir, la chèvre salée, la truite…

M. : Et comment c'était la tuade du cochon ?
F. : Ben on entendait crier hein. Moi j'avais horreur de ça. Je me souviens quand ils tuaient le cochon. Maintenant dis donc, ils auraient un procès. Parce qu'il devait se débattre.
A. G. : On dit des musulmans, mais nous c'était bien pareil.
F. : On dit rien des musulmans d'ailleurs.
R. : Non mais c'était quand même moins cruel que les musulmans. Les musulmans, ils coupent la tête eux.
F. : Oui après on mangeait le boudin.
R. : Ah ben oui dans le cochon vous savez, il y a que les cris qui sont perdus.
F. : Le boudin il était bon. Pour retrouver du boudin comme ça…
M. : Et après ça allait dans la cave pour se conserver ?
R. : Il y avait une grosse partie qui allait au saloir. On mettait tout le flan du cochon, ils laissaient pratiquement que le lard avec une petite main, tout le reste était enlevé. Ils mettaient ça avec les côtes. Donc ces grands pans de chaque côté du cochon, ils étalaient dans le saloir, avec du sel dessus. Puis, de temps en temps, il fallait refaire la saumure. Il fallait arroser. Puis quand ça avait passé je sais pas combien de temps au saloir, ils le pendaient dans la cuisine. Et puis pour faire la soupe, allez crac, ils en coupaient un morceau.
F. : Puis ils faisaient les jambons aussi.
R. : Oui les jambons. C'était le même principe, ils salaient.
F. : Puis ils faisaient des saucisses de viande.
M. : Ils faisaient du saucisson ?
A. G. : Oui bien sûr.
R. : Pour en revenir au lard qui était pendu là, quand il avait un certain temps, il rancissait. J'aimais bien moi dans la soupe *(rires)*. Il devenait un peu jaune sur les bords.
M. : Est-ce qu'ils le fumaient ici ?
F. : Le jambon ? Oui, ou ils l'emmenaient à fumer chez des gens. Il y avait des maisons où on emmenait notre jambon à faire fumer.
R. : Oui dans le village en bas, un gars il avait une grande cheminée. Mais c'était pas tellement la mode le jambon fumé. Ici, c'était le saloir… Bon je crois qu'on va arrêter parce que sinon vous aurez plus de place pour les autres communes.
M. : Ah si, vous inquiétez pas il y en aura.
F. : Comment ça s'appelait qu'on mangeait tout de suite quand ils avaient tué le cochon.
R. : La monette.
F. : On aimait pas nous gamins. C'était tout mou. On se demandait ce qu'ils avaient mis dedans.

M. : La monette, c'était quoi ?
R. : Ben quand ils avaient coupé la tête du cochon, parce qu'ils coupaient la tête une fois qu'il était tué, et c'était toute la partie qui était après la tête, alors c'était gras.
A. V. : J'aime pas.
F. : Moi non plus, mais on te demandait pas si tu aimais *(rire)*.
M. : Et la charcuterie, ils en faisaient qu'avec du porc alors ? Il y avait pas de charcuterie de bœuf ?
R. : Oh non, les vaches ça faisaient pas. À part les veaux, c'est tout ce qu'ils tuaient.
A. G. : À part que quand une vache était accidentée, ils la tuaient et ils se la partageaient dans le village. C'était en ragoût.
R. : Ben du fait qu'il y avait pas de congel, pas de frigo, c'était difficile de conserver. Moi je me souviens, pendant la guerre, on avait tué des chèvres qu'on mettait au saloir.
M. : Ah oui. La chèvre salée…
R. : Mais par contre j'en mangeais pas moi.
A. G. : Oh mais t'étais difficile toi *(rire)*.
R. : Oh mais les cabris, c'est encore la mode. Chaque année, à la foire de Lescheraines, ils font de la chèvre salée.
F. : Oui c'est tout complet.
M. : De quoi on a pas parlé ? On a abordé le jardin, la charcuterie, le gibier, le poisson, la truite, avec la fourchette *(rires)*.
A. G. : La truite c'était François Marmet. J'avais un copain marié, il était encore chez lui là. C'était un dimanche, on avait tourné le ruisseau là-haut, et ça descendait tout le long par les prés. Puis, ça va sécher derrière chez Paget, il s'arrêtait qu'une gouille, et ben dis-donc il y avait une truite là, elle tenait tout le morceau. C'est lui qui a été la chercher, il l'a eu pour lui, mais un machin comme ça.
M. : Elle devait être bonne la truite de la rivière.
A. G. : Oh je sais pas trop, celle-là non, elle était trop grosse. Les petites oui.
R. : Oh oui, elles étaient meilleures que celles qu'on achète dans les élevages. Elles sont pas nourries artificiellement.
A. G. : Ben quoi le dimanche, il faut bien faire quelque chose. Quand t'es jeune…
M. *(à A.G.)* : Vous avez pas chassé vous ?
A. G. : Moi non. Si j'y suis allé une fois. J'avais ramené une Gélinotte. Mais ça c'était pendant la guerre. C'était un dimanche, avec Jeannot (…), tous les deux, on monte à Belle Combe, avec le fusil. Et puis on va aux Ferrières, derrière là-bas. Je lui dis regardes, regardes la Gélinotte là-bas. J'avais un 24, c'était pas le 16 *(rire)*. Et paf, la Gélinotte en bas. Et c'est tout, une cartouche pour rien quoi.
M. : Bellecombe mais vous y alliez en cheval.
A. V. : Ah non pas Bellecombe là bas, Belle Combe là.
M. : Ah oui d'accord. En plus le coup de feu, ça s'entend loin.
R. : Oui mais à cette époque, c'était pas surveillé comme maintenant.

Je me ressers de carrons.

A. V. : C'est bien, tu fais honneur.
M. : Ça a le goût du beignet.
F. : Oui du beignet hein.

.8 – *De 01:38:45 à 01:44:50* : Conseils de personnes-ressources.

R. souhaite à nouveau éteindre le dictaphone.
Nous discutons de choses et d'autres, et je le rallume au moment où ils me conseillent des personnes-ressources : Yvonne DARVEY, Muguette PETIT, Christiane CHAPUIS, Madeleine BRUNIER-COLLET, Agnès GALLICE.

Muguette PETIT s'occupe beaucoup du patrimoine et elle a bonne mémoire. Elle habite à Lescheraines, quand on prend la route des Aillons, il y a un lotissement, elle est dans la ferme en face, à Rossillon.

.9 – *De 01:44:50 à 01:55:15 (fin)* : Le chalet, les vaches et la tome.

M. : Je voulais vous demander aussi, vous aviez des chalets les familles ici. Et donc, la descente des alpages, c'était l'été avant les vendanges à peu près début septembre, non ? Et ça se passait comment alors quand vous étiez au chalet ?
R. : Oh ben c'était pas la joie, encore pire qu'à Saint-Pierre. Moi j'y suis allé, j'avais huit ans avec mon grand-père. Je trouvais le temps long là-haut.
F. : Il y avait pas de randonneuses à l'époque *(rires)*.
A. G. : Il y avait personne qui passait.
R. : Ben lui le matin, il partait quand il avait trait. Il me laissait couché puis il allait garder les vaches. Puis, moi je me levais, je buvais une goutte de café au lait. Puis, j'allais le rejoindre où il gardait les vaches. Oui, quand on a huit ans... j'avais un dur temps, abominable. Et maintenant, j'y passerais le reste de mes jours. Tu te rends compte à huit ans, je partais de Lachat pour aller trouver les Chauviats qui étaient à la Fullie à cette époque.
F. : Ah, ça fait une trotte hein.
R. : Il faut une demi-heure, même en marchant bien.
M. : Du coup vous restiez avec votre grand-père au chalet.
R. : Oui, tout l'été, pendant les vacances.
M. : Et vous mangiez quoi *(rire)*.
R. : Oh ben c'était pareil, la soupe, du lard. Puis mon grand-père il aimait pas le fromage lui alors, mais moi j'en mangeais quand même. Il faisait de la tome, je mangeais de la tome.
M. : On disait que le gruyère c'était pour vendre, et la tome c'était pour manger.
R. : Oh mais ça c'était déjà les grands alpages qu'ils faisaient le gruyère. À cette époque il la vendait même pas la tome, ils la réquisitionnait en 44. Il fallait la livrer aux allemands.
A. G. : Moi je me rappelle aux Arbets, si tu prenais une tome trop faite, ils t'enguelaient. C'est un monde ça. Une fois j'en avais caché une moi, pour le 15 août *(rire)*. Marcel *(le patron)*, il m'a dit : d'où tu sors ça... de la cave, tu vois un peu... Attention. Il y avait mon beau-frère, Henri, il était, il a fait une année avec moi...
F. : C'était des ouvriers.
A. G. : Le matin on buvait le café, avec une tartine de beurre, il fallait bien manger quelque chose. Lui, il mettait du beurre de chaque côté du pain, dessus, dessous *(rires)*. Alors il gueulait *(Marcel)*. Il a dit : c'est comme ça ? ben j'en veux plus du beurre. Et il en a plus jamais remangé. Et la tome elle était bien fleurie.
R. : Oh ben Marcel il était pas trop sévère lui.
A. G. : Non, mais il était emmerdant. Oui, c'est un Ferrand.
M. *(à F.)* : C'est votre famille ?
F. : Non.
A. G. : Non non, sa famille c'est Clément. Clément, alors lui, c'était la vedette. Tu sais rien de tout ça.
F. : Oh ben si j'ai bien entendu parler.
A. G. : Lui il montait le lundi à la montagne, avec les ravitos tout ça. Le mardi, en bas, à Saint-Pierre, Saint-Jean, Cruet. Il remontait le vendredi. Il faisait de la route tout le temps. Le père de son mari *(en parlant du mari de F.)*. Et puis, qui c'est qui faisait le boulot ? Et ben c'était les pauvres types comme nous, qu'on faisait le boulot. On avait 100 vaches, attention. C'était toutes les vaches que les gens mettaient l'été en pension. On en avait une centaine à traire. Et puis, on faisait ça à cinq. On faisait la tome. Et quand il arrivait le vendredi, il tâtait encore et il disait : ah, elles sont dures. Ça serait maintenant, je lui mettrais dans le fer.
F. : Ça se ferait pas maintenant. Les jeunes, il y en a aucun qui supporteraient.

A. G. : Non, ça va bien que j'étais gamin. Et c'est moi qui faisait la tome déjà.
R. : Toi qui faisais la tome ?
A. G. : Ben personne voulait la faire.
R. : Et Marcel, il la faisait pas ?
A. G. : Mais Marcel y était pas. Ils avaient chacun leur semaine : Louis, Marcel et Clément. Ils montaient chacun leur semaine.
M. : C'était où ?
A. G. : Derrière l'Arclusaz. Alors tu penses, ils voulaient pas se mouiller les autres. Et moi, pauvre con, ben je faisais la tome.
M. : Et vous aviez quel âge à l'époque ?
A. G. : Aux alentours de 20 ans. Parce que les vaches elles allaient dans les prés d'Arclusaz boire. Il y avait pas d'eau. Alors quand elles avaient fait le voyage, j'avais tout trait. Mais enfin bref, c'est comme ça. Il y en aurait des trucs à raconter.
M. : Oui les pressoirs, les fours, et les moulins il y en avait par ici ?
R. : Il y en avait un oui, mais pas un moulin… c'était du grain pour les porcs, les vaches, ils faisaient pas la farine. La farine, il y en avait un à Ecole, chez Rose-Marie.
M. : Donc c'est là que les gens de Sainte-Reine allaient ?
F. : Oui.

Deux jours après l'entretien, j'ai reçu un e-mail d'Annie qui corrigeait cette information : « J'ai repensé à la discussion et un point m'a interpellé : À Epernay il y avait un moulin à farine qui s'est arrêté vers 1948-1952 et presque tout le monde allait chez le meunier pour moudre son grain (voir page 188 de mon livre). Je ne sais pas pourquoi ils ne t'en ont pas parlé ! Le pressoir à pommes était installé là aussi et en allant à l'école tous les enfants prenaient une bûche de paille pour siroter le jus ».

R. : Nous on allait à Saint-Pierre.
F. : Parce qu'elle a encore des carnets des gens qui venaient. Elle nous le sort quand on mange chez elle, c'est marrant. Ceux qui lui doivent encore des sous tu sais *(rire)*. Alors elle dit : je vais regarder si vous m'en devez.
R. : Non seulement ils faisaient la farine, mais le boulanger aussi.
F. : Oui oui.
A. G. : Oh le pain il était pas mauvais, il était bon celui-là.
R. : Tout le monde le trouvait bon parce que nous on était habitué au pain qu'on faisait là. On faisait le pain tous les quinze jours, alors le dernier qu'on mangeait…
A. G. : On en mangeait pas beaucoup mais enfin…
M. : Déjà au bout d'une semaine *(rire)*. Mais il se gardait bien aussi avant.
R. : Il se gardait oui. Mais il n'y avait pas d'autre façon de le garder. Nous, ils le mettaient à la cave en bas, il y a encore la cave tu sais.
M. : La tome, elle se mangeait froide ou des fois chaude, en plat ou… ?
R. : Non.
A. G. : Ben il y en a quand ils faisaient la pâte, des fois ils mettaient de la tome dedans.
A. V. : Oui ou dans les soupes.
R. : Oh mais dans la soupe c'était… tu te la coupais toi, c'était pas comme dans un plat. Bon ben on a bien assez raconté non *(rires)* ? *(en parlant à A. G.)* Comme tu dis, ça rajeunit. Je trouve déjà que tu as meilleure mine.

Tout le monde rit.
Roger me demande où j'habite dans les Bauges. Je lui parle du bar-restaurant la Fabrique à Lescheraines, au lieu-dit chez Poncier, où je loue un appartement. Roger a entendu parler des problèmes que la propriétaire, Caroline, rencontre avec ses voisins.
L'entretien se termine, et je fais signer le contrat de cession de droits à tous. Françoise, Roger et Albert partent et je reste un moment parler avec Annie. Elle me montre des objets de l'époque qu'elle a conservé, dont certains ne sont pas en rapport avec l'alimentation. Je prends plusieurs photos (cf. Photographies entretien Epernay avec R. Bertin, F. Ferrand, A. Gaudin et A. Vibert).

Quelques minutes plus tard, le frère de Roger, Paul Bertin, arrive et Annie lui propose de venir boire le café à l'intérieur. Un autre entretien, imprévu, commence (cf. CR entretien Paul Bertin).

CHAPITRE 5 - Exploration de sources et Bibliographie

Un important travail de repérage bibliographique et archivistique a été réalisé et va se poursuivre dans les mois à venir, dans le cadre du projet AlpFoodway.

Ce travail essaye de mettre en lien plusieurs sources de documentation. Des documents d'archives, une bibliographie thématique sur le patrimoine alimentaire, une bibliographie sur le patrimoine culturel immatériel, des livres de recettes, des bibliographies spécifiques sur les divers éléments identifiés, des sites web et ressources en ligne. Un travail à poursuivre dans le cadre du projet AlpFoodway, qui permettra de contribuer à bâtir une vision européenne de l'alimentation alpine.

Voici comment Maïté Loyron raconte son travail de recherche de sources historiques et bibliographiques.

Notes de stage :

Le début de mon stage a été consacré à une mission de recherche de sources historiques et bibliographiques concernant l'alimentation et la cuisine dans le Massif des Bauges. Jusqu'au début du mois de mai, j'ai ainsi consulté les archives départementales et les sources de la **bibliothèque du Musée Savoisien** et, tout en continuant mes lectures, j'ai constitué une bibliographie propre au projet « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires ». Quatre journées de travail complètes ont été consacrées à la consultation en archives de documents pouvant apporter des éléments sur les habitudes alimentaires et culinaires dans le Massif des Bauges. Deux journées ont été réalisées aux **archives départementales de Haute-Savoie à Annecy**, et deux autres, aux **archives départementales de Chambéry**. Les premières ont été facilitées par un travail de sélection réalisé au préalable par la personne en charge de la valorisation, au sein du pôle « Valorisation, archives anciennes, bibliothèque, fonds iconographiques et audiovisuels » des archives départementales à Annecy. Ceci a permis, sans conteste, un gain de temps. Cette sélection regroupait par exemple des fonds sur l'hygiène alimentaire entre 1860 et 1950 ; sur l'association Marque Collective Savoie entre 1970 et 1985 ; des fonds privés datant du XVIIIe siècle (notes de recettes et astuces diverses : ragoût de pommes de terre, courge en plat, polente, agnolotes, elixir, remèdes...) ; ainsi que le fonds de Marie-Thérèse Hermann, en attente de classement, qui comprend des diapositives de photographies prises sur son terrain ainsi que tout son travail de recherche et de pré-rédaction pour son ouvrage La cuisine paysanne de Savoie : la vie des fermes et des chalets racontée par une enfant du pays.

La sélection comprenait également des ouvrages conservés dans la bibliothèque des archives tels que L'Alimentation dans les Etats de Savoie, un regroupement de plusieurs études par Lionello Sozzi et Louis Terreaux. Un livre de cuisine « Cuisine savoyarde » : recettes traditionnelles et modernes, publié par Eugénie Julie. Quelques articles La cuisine de Savoie de différents numéros du journal haut-savoyard Le Messager. Et les actes du VIIe Congrès des Sociétés savantes sur la Vie quotidienne en Savoie comportant entre autres cinq articles particulièrement intéressants sur le thème de l'alimentation : « Les débuts de la pomme de terre en Savoie propre et sur ses confins dauphinois », « Desserts savoyards », « L'Hôtel Million et ses menus (1885-1911) Albertville », « Y a-t-il une cuisine savoyarde ? », « L'innovation alimentaire en Savoie au XVIIIe siècle ».

Les recherches aux **archives de Chambéry** ont été beaucoup plus longues car il a fallu rechercher moi-même au préalable les côtes des fonds à étudier sur le site des archives. En effet, les archives du département de la Savoie possèdent une interface en ligne où sont inventoriés tous les fonds archivés. Cette recherche préalable a pris beaucoup de temps. Il a

fallu passer en revue, pour chaque mot clé, type « alimentation », « alimentaire », « culinaire », « cuisine », « Bauges », tous les résultats de la recherche en ligne. J'ai ainsi consulté plusieurs fonds concernant le ravitaillement des populations pendant la Seconde Guerre Mondiale (Bureau spécialisé de la défense nationale et de la protection civile, Commission d'armistice italienne, Cabinet du Préfet) ; des chroniques alpines datant des années 1930, avec en particulier un article sur l'alimentation en montagne de 1936 ; des documents familiaux d'un couple d'instituteurs à Chambéry, notamment des carnets de notes en cuisine (1931-1972), des fonds de la préfecture sur l'agriculture (tableaux synoptiques de 1862 sur l'agriculture et l'alimentation par canton), des fonds iconographiques (cartes postales, photographies du XXe siècle), etc... J'ai également pu récupérer le fonds d'archives sonores de Valentina Zingari sur son travail en 2001 sur La Compôte-en-Bauges, c'est-à-dire les enregistrements des entretiens auprès des habitants. Enfin, les archives départementales de Savoie ont réalisé, du 16 septembre au 20 octobre 2000, une exposition temporaire sur l'alimentation en Savoie dont il existe une version internet et qui a été une source intéressante.

Lors de la consultation des fonds, j'ai pris de nombreuses photos afin de garder une trace des documents et les réexaminer si besoin. La plupart des fonds consultés n'ont pas été d'un grand intérêt, notamment parce qu'ils portaient sur la Savoie ou la Haute-Savoie en général, et qu'il était difficile de trouver des éléments sur le secteur particulier des Bauges. Néanmoins, certains d'entre eux ont apporté des données nouvelles, notamment les tableaux synoptiques sur l'agriculture qui révèlent, pour chaque commune de chaque canton du massif, côté Savoie, des chiffres intéressants :

- les superficies en hectares de différentes cultures (terres labouréess, près naturels et pâturages, vignes, bois, jardins, vergers, céréales, farineux, cultures potagères et maraichères...),
- les animaux de la ferme (espèces chevaline, asine, mulassière, espèce bovine, espèce ovine, espèce porcine, espèce caprine, abeilles) et leurs valeurs et prix moyens,
- mais surtout, ces tableaux comportent des chiffres sur l'alimentation des cultivateurs (ration habituelle par jour et par individu adulte) : pain, soupe, lait et laitage, viande, légumes, fromages, vin, autres boissons...

Ces trouvailles se sont révélées très intéressantes, non seulement pour le projet d'inventaire du patrimoine alimentaire, mais aussi pour d'autres chargés de mission au Parc, notamment la personne en charge du volet agricole.
De la même manière, j'ai consulté au Musée Savoisien, musée départemental d'histoire et des cultures de la Savoie et partenaire du projet « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires », une sélection de livre préparée par la personne en charge de la documentation et de la bibliothèque. Il s'agissait en grande partie de livres de cuisine savoyarde (« Cuisine et Vins de Savoie » de Claude Lebédel – 1995, « La Cuisine de l'Alpe » de Thierry Thorens – 1999, « La Cuisine Savoyarde » de Catherine Lansart – 2000, « La Grande cuisine de Savoie » de Dominique Lizambard – 1991) ou de livres sur les fromages (« Fromages des Alpes » de Isabelle Espinasse – 2001, « Les Fromages de Savoie : Une histoire vraie » de Stéphanie Dagherir – 2014, « Les Fromages des Alpes du Nord : Une culture de montagne » de Laurence Bérard – 2007). J'ai également consulté les livres La Savoie : « L'autre pays des pâtes » de Julien Tardy – 2004, « Les vieux fours à pain » de Pierre Delacretaz – 1993, un chapitre « L'Alimentation » d'un ouvrage collectif de 2010 intitulé « Haute-Savoie », un numéro spécial de Alpes magazine « Cuisine des Alpes » de décembre 2013/janiver 2014, et deux numéros, sur la Savoie, de la revue « La France à table » ; le premier sorti en 1934, et le 57e sorti en 1955. Là encore, j'ai pris des photos des ouvrages en entier ou des pages les plus intéressantes afin de les étudier plus en détails à la maison. Certains ouvrages proposés dans la sélection de la bibliothèque du Musée Savoisien n'ont pas été examinés à ce moment-là car ils étaient déjà disponibles au Parc, empruntés à la bibliothèque universitaire de Lyon 2, ou parce qu'une version numérique était téléchargeable en ligne. Il s'agit de « À table ! Saveurs et savoirs » de Henri Pelletier in L'Alpe – 2001-2002, « La Cuisine paysanne de Savoie » de Marie-Thérèse

Hermann – 1982, les actes de colloque « Paysages à croquer : Alimentation traditionnelle en montagne » – 2005, le chapitre « L'Alimentation dans Les Sources régionales de la Savoie : une approche ethnologique » de Marius Hudry – 1979, et deux articles du VIIe Congrès des Sociétés savantes de 1976 sur la « Vie quotidienne en Savoie » déjà consultés aux archives de Haute-Savoie, « Desserts savoyards » de Marguerite Gognon et « Y a-t-il une cuisine savoyarde ? » de Jacques Lovie.
La totalité des photographies des documents et ouvrages consultés aux archives et à la bibliothèque du Musée sont conservés au Parc. Par ailleurs, j'ai réalisé une bibliographie spécifique au projet « Savoirs et pratiques alimentaires et culinaires ».

La **Cinémathèque des Pays de Savoie et de l'Ain**, située près d'Annecy à Veyrier-du-Lac, est chargée de collecter, conserver et valoriser la **mémoire audiovisuelle** des départements savoyards ou limitrophes. Les films sauvegardés à la Cinémathèque, pour l'essentiel amateurs, sont de véritables témoignages de l'histoire socioculturelle des Alpes et méritaient d'être explorés dans le cadre du projet. La Cinémathèque, étant déjà partenaire du Parc sur le projet des cartes audiovisuelles sur les patrimoines culturels immatériels, a ainsi préparé à ma demande une sélection de films illustrant, entre autres, des pratiques alimentaires, des repas et autres. Nous avons par exemple visionné des films sur des pratiques agricoles (travail aux champs, vendanges, débardage du bois en forêt…), des pratiques sociales (fêtes de village, communions, mariages, kermesses, réunions de famille ou d'amis, « gromailles » où l'on cassait les noix, repas des anciens, concours agricoles…) et autres (passage de l'alambic dans les villages, tournée du boulanger, fabrication du fromage à la fruitière, tuade du cochon, confection d'outils et ustensiles en bois, séchage du jambon…). Les films datent tous de la deuxième moitié du XXème siècle, en particulier de la décennie 1970, et ont été réalisés pour la majorité par Pierre Granger, Auguste Velland et Joanny Monnet, tous amateurs.
Ces films pourront être utilisés pour des montages afin de valoriser le patrimoine alimentaire, et notamment le contexte social, les valeurs de partage et de convivialité associées aux pratiques alimentaires, mais aussi les gestes des pratiques.

Bibliographie

À compléter dans le cadre du projet *AlpFoodway*

Patrimoine culturel immatériel et biodiversité

ASPACI (Eds). *La partecipazione nella salvaguardia del patrimonio culturale immateriale.* Articles de Chiara Bortolotto, Marta Severo, Francesca Cominelli. http://www.echi-interreg.eu/activity/view/la-partecipazione-nella-salvaguardia-del-patrimonio-immateriale

ASPACI (Eds). *Identificazione partecipativa del patrimonio culturale immateriale.* http://www.echi-interreg.eu/activity/view/identificazione-partecipativa-del-patrimonio-culturale-immateriale

BARBE, N., CHAULIAC, M., 2015, « Délibérations sur le patrimoine culturel immatériel : Une expérience participative dans le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges », in Culture et patrimoine en milieu rural, revue POUR, n° 226, GREP, pp 59-65.

BARBE, N., CHAULIAC, M., TORNATORE, J-L., 2012, « Le patrimoine culturel immatériel au risque de la délibération publique », Culture et Recherche, Paris : Ministère de la Culture et de la Communication, pp 41-43.

BORTOLOTTO, C., 2011, Le Patrimoine culturel immatériel. Enjeux d'une nouvelle catégorie, Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, collection « Cahiers d'ethnologie de la France ».

EL-ABIAD, J., 2014, *Le patrimoine culturel immatériel,* L'Harmattan, Paris, 160 p.

FAMDT, 2014, « Patrimoine culturel immatériel. Traitement documentaire des archives sonores inédites. Guide des bonnes pratiques », sous la direction de MARCADÉ, C., CNRS Editions, 82 p.

HOTTIN, C., 2011, « Entre ratification et inscriptions : La mise en œuvre d'une politique du patrimoine culturel immatériel en France (2006-2010) », Terrain, Revue d'ethnologie de l'Europe, n°57, septembre 2011, pp 144-157.
Ministère de la Culture et de la Communication, C., 2008, « Le patrimoine culturel immatériel », Revue Culture et Recherche, n° 116-117, printemps-été 2008, 56 p.

UNESCO, 2003, Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel
https://ich.unesco.org/

UNESCO, Directives opérationnelles pour la mise en œuvre de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Adoptées par l'Assemblée générale des États parties à la Convention à sa deuxième session (Siège de l'UNESCO, Paris, 16-19 juin 2008), amendées à sa troisième session (Siège de l'UNESCO, Paris, 22-24 juin 2010), à sa quatrèime session (Siège de l'UNESCO, Paris, 4-8 juin 2012) et à sa cinquième session (Siège de l'UNESCO, Paris, 2-4 juin 2014).
https://ich.unesco.org/fr/directives?ref_paragraph=en-directives

CBD, Convention on Biological Diversity
https://www.cbd.int/

Posey D.A. et al. (Eds.), 1999. *Cultural and Spiritual Values of Biodiversity*. Oxford Centre for the Environment, Ethics and Society, Oxford. UNEP, Nairobi. http://staging.unep.org/pdf/Cultural_Spiritual_thebible.pdf

European Commission, 2017. Linking Natura 2000 and cultural heritage. Case studies. Luxembourg: Publications Office of the European Union, 2017 http://ec.europa.eu/environment/nature/natura2000/management/pdf/case_study_natura2000_cultural_heritage.pdf

Paracchini M.L, Zingari P.C., Blasi C., (Eds.) 2017. *Reconnecting Natural and Cultural Capital.* Office of Pubblications of the European Union. Luxembourg.

Patrimoine et alimentation

CNAC, 1995, *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France : Rhône-Alpes. Produits de terroir et recettes traditionnelles*, Albin Michel, 578 p.

CSERGO, J., 2011, « Le « Repas gastronomique des Français » inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'humanité », mise en ligne le 19 septembre 2011 sur http://www.lemangeur-ocha.com/texte/le-repas-gastronomique-des-francais-inscrit-au-patrimoine-culturel-immateriel-de-lunesco/ [consulté le 03.08.16], 19 p.

DELFOSSE C., 2011, *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Les Indes savantes, p. 357.

DELFOSSE, C, PILLEBOUE, J., 2003, « Patrimoine rural et production agricole de qualité », in Maria Gravari-Barbas et Sylvie Guichard-Anguis, Regards croisés sur la patrimoine, actes de

colloque Paris, Presses universitaires de la Sorbonne, pp. 875-900.

DELFOSSE, C., 2010, « L'héritage en action : les relances et les territoires », in Alain Berger, Pascal Chevallier, Marc Dedeire et Geneviève Cortes, Héritages et trajectoires rurales, Paris, l'Harmattan, pp. 45-66.

DELFOSSE, C., 2014, Actes des 20èmes Controverses Européennes de Marciac, Jeudi 31 juillet 2014.

FONTAINE, A., 2015, « Histoire et actualité d'un inventaire du patrimoine alimentaire (Rhône-Alpes, 1995-2014) », Thèse de doctorat en histoire sous la direction de Claude Isabelle Brelot, présentée et soutenue le mardi 16 juin 2015, Université Lumière Lyon 2, Laboratoire d'Etudes Rurales.

HYMAN, M., 2009, « Inventaire du patrimoine culinaire de France », texte de la communication non publiée, le 30 novembre 2009 à Tour, in Thèse de FONTAINE, A., 2015, « Histoire et actualité d'un inventaire du patrimoine alimentaire (Rhône-Alpes, 1995-2014) ».

LOISEL, J-P., COUVREUR, A., 2004, « De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères », Cahier de Recherche n°198, CREDOC, p.82.

NAULIN, S., 2012, « Le repas gastronomique des Français : genèse d'un nouvel objet culturel », Sciences de la société, n° 87, pp. 8-25.

TORNATORE, J-L., 2012, « Retour d'anthropologie : « le repas gastronomique des Français ». Éléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale », ethnographiques.org, n° 24, 22 p.

Alimentation et cuisine alpine et savoyarde

Alpes magazine, 2014, « Cuisine des Alpes », Bulletin de *Alpes magazine*, Le Bourget du Lac : Milan Nature et Territoires, n° spécial décembre 2013-janvier 2014.

BAVAUD, E., BOISSEAUX, S., MARAZZI, C., et al., 2006, « Le grand inventaire », in L'ALPE, *Des mets et des monts*, n°32, Musée Dauphinois : Glénat, pp. 46-51.

BÉRARD, L., MARCHENAY, P., 2002, « Ça mord ? », in L'ALPE, *À table ! Saveurs et savoirs*, n°15, Musée Dauphinois : Glénat, pp. 62-66.

BÉRARD, L., MARCHENAY, P., BALVET, D., 2002, « Cochonnailles savoyardes », in L'ALPE, *À table ! Saveurs et savoirs*, n°15, Musée Dauphinois : Glénat, pp. 22-27.

BOISSEAUX, S., 2012, « Inventaire du patrimoine culinaire en Suisse », in *Identifier les produits de qualité liée à l'origine et leurs potentiels pour le développement durable : Une méthodologie pour des inventaires participatifs*, FAO, pp 38-39.

FALCOZ-BADET, P., 2003, *Cuisine de Savoie : Mémoire, saveurs, savoir-faire*, Éditions Roux, 287 p.

FERRAND, F., 1976, « Les débuts de la pomme de terre en Savoie propre et sur ses confins dauphinois », Congrès des sociétés savantes de Savoie, in *Congrès savoisien*, pp. 33-45.

GOGNON, M., 1976, « Desserts savoyards », Congrès des sociétés savantes de Savoie, in *Congrès savoisien : Vie quotidienne en Savoie*, pp. 47-50.

HERMANN, C., HERMANN, M-T., MEYNET, et al., 2010, « L'alimentation », in *Haute-Savoie*, Paris : Christine Bonneton, pp. 88-93.

HERMANN, M-T., 1982, *La Cuisine paysanne de Savoie : La vie des fermes et des chalets racontés par une enfant du pays*, Éditions Philippe Sers, 256 p.

HERMANN, M-T., 2002, « Et patate à papy et patate à tata », in L'ALPE, *À table ! Saveurs et savoirs*, n°15, Musée Dauphinois : Glénat, pp. 52-55.

HUDRY, M., 1976, « L'hôtel Million et ses menus (1885-1911) Albertville », Congrès des sociétés savantes de Savoie, in *Congrès savoisien : Vie quotidienne en Savoie*, pp. 51-57.

HUDRY, M., 1979, « L'alimentation », in *Les sources régionales de la Savoie : une approche ethnologique : alimentation, habitat, élevage, agriculture, vie sociale et familiale, métiers, danses, jeux, musique, fêtes, langue, littérature orale*, sous la direction de CUISENIER, J. Paris, Grenoble : Fayard, A, pp. 207-228.

JULIE, E., 1978, *Cuisine savoyarde : recettes traditionnelle et modernes*, Paris : Éditions Atra, 87 p.

La France à table, 1934, « Table, tourisme, santé : Savoie », in *La France à table*, n° 1, Paris, 45 p.

La France à table, 1955, « Gastronomie et tourisme : Savoie », in *La France à table*, n° 57, Paris, 80 p.

LALLEMAND, R., 1988, *Les Savoies gastronomiques*, Condé-sur-Noireau : Imprimeur Corlet, 177 p.

LANSARD, C., 2000, *La Cuisine savoyarde*, Aix-en-Provence : Edisud, 191 p.

LANSARD, M., 1982, *Recueil de la gastronomie savoyarde*, Delta 2000, 64 p.

LANSARD, M., 1991, *La cuisine savoyarde*, Colmar : SAEP, 72 p.

LAVERRIÈRE, J-P., 1980, *Les meilleures recettes savoyardes*, Ouest France, Imprimerie Raynard : La Guerche-de-Bretagne, 32 p.

LEBÉDEL, C., 1995, *Cuisine et vins de Savoie*, Rennes : Ouest-France, 63 p.

LIZAMBARD, D., 1991, *La Grande cuisine de Savoie*, Éditions Solar, 127 p.

LOVIE, J., 1976, « Y a-t-il une cuisine savoyarde ? » Congrès des sociétés savantes de Savoie, in *Congrès savoisien : Vie quotidienne en Savoie*, pp. 59-68.

MACHEREL, C., 2002, « Les semences du pain sans fin », in L'ALPE, *À table ! Saveurs et savoirs*, n°15, Musée Dauphinois : Glénat, pp. 56-61.

MUSSET, D., 2006, « Vaincre les saisons », in L'ALPE, *Des mets et des monts*, n°32, Musée Dauphinois : Glénat, pp. 24-31.

NICOLAS, J., 1976, « L'innovation alimentaire en Savoie au XVIIIe siècle », Congrès des sociétés savantes de Savoie, in *Congrès savoisien : Vie quotidienne en Savoie*, pp. 69-80.

PELLETIER, H., 2002, « Du bonheur plein l'assiette », in L'ALPE, *À table ! Saveurs et savoirs*, n°15, Musée Dauphinois : Glénat, pp. 6-9.

PERLÈS, V., 2006, « Le voyage des papilles », in L'ALPE, *Des mets et des monts*, n°32, Musée Dauphinois : Glénat, pp. 14-23.

PORTNER, A., 2005, « La Suisse à table ! », Migros Magazine 3, n° du 18 janvier 2005, pp 6-9.

RADEFF, A., 2006, « Au bonheur des Alpes », in L'ALPE, *Des mets et des monts*, n°32, Musée Dauphinois : Glénat, pp. 32-37.

Région autonome Vallée d'Aoste, Assessorat de l'éducation et de la culture, Bureau Régional pour l'Ethnologie et la Linguistique, Centre d'Études Francoprovençales, 2005, *Conserver le souvenir, se souvenir de conserver*, 191 p.

Région autonome Vallée d'Aoste, Assessorat de l'éducation et de la culture, Bureau Régional pour l'Ethnologie et la Linguistique, Centre d'Études Francoprovençales, 2005, *L'huile de noix, huile de saveur, de lumière et de santé*, 77 p.

Région autonome Vallée d'Aoste, Assessorat de l'éducation et de la culture, Bureau Régional pour l'Ethnologie et la Linguistique, Centre d'Études Francoprovençales, 2005, *Paysages à croquer : Alimentation traditionnelle en montagne*, Actes du colloque du 17-18-19 décembre 2004, 338 p.

SERVENTI, S., 2002, « La grande invasion », in L'ALPE, *À table ! Saveurs et savoirs*, n°15, Musée Dauphinois : Glénat, pp. 38-46.

SOZZI, L., TERREAUX, L., 1989, *L'alimentation dans les États de Savoie*, Cahiers de civilisation alpine, Editions Slatkine, 211 p.

TARDY, J., 2004, *La Savoie : L'autre pays des pâtes*, Paris : Alpina, 80 p.

THÉVENOD-MOTTET, E., 2011, « Un inventaire pour quoi faire ? La valorisation de l'Inventaire du Patrimoine culinaire suisse », pp. 173-198.

THORENS, T., 1999, *La Cuisine de l'Alpe*, Grenoble : Glénat, 167 p.

Je recommande aussi de consulter les almanachs de Savoie, tels que « L'almanach Savoyard », « L'almanach des Pays de Savoie » et « L'almanach des Savoyards ».

Patrimoine fromager

BÉRARD, L., 2007, *Les Fromages des Alpes du Nord : Une culture de montagne*, Veurey : Dauphiné Libéré, 51 p.

DAGHERIR, S., 2014, *Les Fromages de Savoie : Une histoire vraie*, Thônes : Association des fromages traditionnels des Alpes savoyardes, 156 p.

DELFOSSE, C., 1995, « La notion de tradition en question : le fromage entre tradition et modernité en France », in Voyages au pays de l'alimentation, Paris, Association des Ruralistes Français, pp. 251-262.

DELFOSSE, C., 2007, *La France fromagère (1850-1990)*, Editions La Boutique de l'Histoire, Mondes ruraux contemporains, 270 p.

DELFOSSE, C., SAINTE-MARIE Christine, PERENZIN Cyndie, 2008, « Multi-usage des territoires ruraux et agriculture. Les éleveurs caprins dans le Parc naturel régional des Bauges », in dir. Jean-Luc Mayaud et Pierre Cornu, Nouvelles questions agraires. Exploitants, fonction et territoires, Paris, La bibliothèque de l'histoire, pp. 157-182.

ESPINASSE, I., 2001, *Fromage des Alpes*, Seyssinet : Libris, 103 p.

FAURE, M., 2000, *Du produit agricole à l'objet culturel : les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord,* sous la direction de MARTIN J-B.

PALLUEL-GUILLARD, A., 1995, *Fromages de Savoie : le passé, le présent. Actes du colloque de Beaufort-sur-Doron*, 23 et 24 octobre 1993, éditeur : Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie, 159 p.

STENGEL, K., 2015, *Des fromages et des hommes : ethnographie pratique, culturelle et sociale du fromage*, Editions L'Harmattan, 204 p.

Massif des Bauges

CATTIN, Sylvie, 1992-1993, La construction sociale d'une identité autour de la Tome des Bauges. Mémoire de maitrise en ethnologie, Université Lumière Lyon II

DANTZER, F., 2010, *Bellecombe-en-Bauges*, Montmélian : La Fontaine de Siloé, 313 p.

DUBOIS, Y., 1983, *La vallée des cyclamens : cahiers d'une paysanne savoyarde*, Condé-sur-Noireau : Imprimeur Corlet, 216 p.

DUBOIS, Y., 1986, *L'ocarina rouge : cahiers d'une paysanne savoyarde 2*, Alençon : Normandie Impression, 200 p.

DUBOIS, Y., 1996, *Les perles bleues : carnets d'une paysanne savoyarde 2*, Gémenos : Imprimerie Robert, 234 p.

DURANDARD, C., 2014, « Le jardin comme médiateur du développement du territoire : le cas du PNR des Bauges », mémoire de Master 1 Études rurales, sous la direction de Claire DELFOSSE, 112 p.

GEX, A-F., 1996, *Les Bauges, chemins et vie d'autrefois*, Cabédita, Suisse, 210 p.

GUERIN, M-A., 1995, « Rapport de stage sur la cuisine et l'alimentation dans les Bauges à travers l'association Les Amis des Bauges », sous la direction de J-P. BOZONNET (Institut d'Études Politiques de l'Université Pierre Mendès-France de Grenoble), 26 p.

GUERIN, M-A., 2002, « À la mode de chez nous », article sur les diots de choux dans les Bauges, in L'ALPE, *À table ! Saveurs et savoirs*, n°15, Musée Dauphinois : Glénat, pp. 19-21.

Jardins du Monde Montagne, PNR du Massif des Bauges, PNR de Chartreuse, 2012, *Cueillettes de mémoires, Histoires d'Hommes et de Plantes en Bauges et Chartreuse*, Le Cicero, Chambéry, 272 p.

Master PRVC 2010-11 Université Lyon 2, 2011, « Le patrimoine culturel immatériel dans le PNR du Massif des Bauges », sous la direction de Claire Delfosse et François Portet, 169 p.

PALISSE, M., 2000, « Bauju ou non-bauju ? Histoire, territoire et revendications identitaires dans le massif des Bauges », Mémoire de DEA d'anthropologie, sous la direction de CERCLET Denis, Centre de Recherche et d'Études Anthropologiques, 113 p.

PALISSE, M., 2006, « Les Bauges entre projets institutionnels et dynamiques locales : patrimoines, territoires et nouveaux lieux du politique », Thèse de doctorat en sociologie et anthropologie, sous la direction de Jean-Baptiste Martin, 2 volumens, 460 p.

PORTET, F., 2012, Élevage et patrimoine en Bauges : paysages, exploitations et fabrications. Rapport d'étude, Laboratoire d'Études Rurales, Université Lyon 2, Parc Naturel Régional du Massif des Bauges, 115 p.

QUEFFELEC, J., 2009, *Vivre et manger à Saint-Ours en Savoie*, Éditions de La Page Blanche : Le Bourget du Lac, 69 p.

ROUX, G., 2015, *Cuisine et poésie*, Challes-les-Eaux : Éditions GAP, 207 p.

Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie, PNR du Massif des Bauges, 2005, *Les Bauges, entre lacs et Isère*, Chambéry : éditions Comp'Act, 350 p.

SOMM, C., 1999, « Migrations viticoles et celliers d'habitat temporaire dans la Combe de Savoie : étude ethnologique », 110 p.

VIBERT, A., 2010, *Sainte-Reine en Bauges : avec les rompagnis »,* Imprimeur DIAPH : La Motte-Servolex, 243 p.

VIBERT, A., 2010, *Sainte-Reine en Bauges : sur les traces du passé*, Imprimeur DIAPH : La Motte-Servolex, 221 p.

ZINGARI, V., 2002, « Des espaces en récit. Parcours du temps à la Compôte en Bauges. Réflexions sur l'interprétation du patrimoine rural. Rapport d'étude ethnographique », 110 p.

ANTHROPOLOGIE ET ANTHROPOLOGIE ALPINE

Abry, C. et Joisten, C. 1992, *"Les êtres fantastiques dans les Alpes",* Le monde alpin et rhodanien, CARE, Grenoble.

Abry, N., Huss, V., (sous la direction de), 2006, *Etres fantastiques de l'imaginaire alpin à l'imaginaire humain*, CARE, Musée Dauphinois, Grenoble.

Albera, D., 1996, *Frontières culturelles et histoire de la famille. Une exploration alpine,* Rapport à la Mission du patrimoine ethnologique.

Aime, M., Allovio, S., Viazzo, P., 2011 *« Sapersi muovere. I pastori transumanti di Roaschia »,* Meltemi, Roma.

Albera, D., 1995, *D'arrière pays à pays arriéré, la montagne entre histoire et imaginaire,* dans *Villages d'altitude*, Actes du séminaire d'Arvieux-Hautes Alpes, 7/8 décembre 1995.

Anderson, B., 1996, *Comunità immaginate. Origini e diffusione des nazionalismi*, Manifesto Libri, Roma; (1991, *Imaginated Communities*, London, Verso).

Antropologia Museale, n. 28-29 "Produrre culture ai Tempi dell'UNESCO", 2011, La Mandragora, Imola.

Appadurai, A., 2002, *Modernità in polvere*, Meltemi editore, Roma.

Appadurai, A. (dir.), 1986, *The social life of things*. Cambridge, Cambridge University Press.

Arantes, A., 2009, *"Heritage as Culture. Limits, Uses and Implications of Intangible Cultural Heritage Inventories",* in T. Kono (ed.), *Intangible Cultural Heritage and Intellectual Property*, Intersentia, New York.

Arantes, A., 2013, *"Beyond Tradition: Cultural Mediation in the Safeguarding of ICH" Anthropological Perspectives on Intangible Cultural Heritage »*, SpringerBriefs in Environment, Security, Development and Peace, Volume 6, pp 39-55.

Arbos, Philippe, *La vie pastorale dans les alpes françaises*, Grenoble, Thèse, 1922, 716 p.

Arbos, Philippe, « L'économie pastorale dans quelques vallées savoyardes », in Revue de géographie alpine, 1913, Volume 1-1 pp.

Blanchard, Raoul, *Histoire et civilisation des Alpes*, Paris, Armand Colin 1924, 217p., 2 vol.

Duclos, JC. (textes rassemblés par), 1997, *Villages d'altitude*, Transfaire, Cahors.

Duclos, JC., 2003, (ed.), 2007 *« Eugénie Goldstern. Juive et ethnologue dans l'Europe de deux guerres »*, Musée Dauphinois, Musée Savoisien, Grenoble.

Duclos, J.C., (sous la direction), 2010, *Eugénie Goldstern, ethnologue de l'arc alpin*, Le monde alpin et rhodanien, Musée Dauphinois, Grenoble.

Duclos, JC., 2003, (ed.) *Fondateurs et Acteurs d'une ethnographie des Alpes,* Le Monde Alpin et Rhodanien 12/2003.

Fabre, D., 1986, *"la voix des oiseaux, récits d'apprentissage",* l'Homme, vol.26, n.99, pp.7-40.

Fabre, D., 1986, *Le sauvage en personne*, «Terrains, carnets du patrimoine ethnologique», n. 6.

Fabre, D., (sous la direction) 1996, *L'Europe entre cultures et nations"* n. 10, Editions de la MSH, Paris.

Fabre, D., (sous la direction de), 2000, Domestiquer l'histoire**,** Paris, MSH.

Jeudy, P., (sous la direction de), 1990, *Patrimoines en folie, Paris*, MSH.

Geertz, C., 1987, *Interpretazione di culture*, Il Mulino, Bologna.

Geertz,C., 1999, *Mondo globale, mondi locali. Cultura e politica alla fine del ventesimo secolo*, Il Mulino, Bologna.

Guichonnet, P. Sorrel, C. (sous la direction de), 2009, *« Dictionnaire historique de l'Annexion. La Savoie et l'Europe. 1860-2010*, Les Savoisiennes, La Fontaine de Siloé ; Montmélian.

Goffman, E., 1997, *la vita quotidiana come rappresentazione,* ed. Il Mulino, Bologna.

Goldstern*, E.,* 1987, *Bessans*, *la vie dans un village de Maurienne*, Curandera Challes-les-Eaux.

Goldstern, E., 1924-2007, *Animaux-jouets dans les pays alpins, une contribution à l'étude du jouet primitif,* pp.230-254, in *Eugénie Goldstern, ethnologue de l'arc alpin*, Le monde alpin et rhodanien, Musée Dauphinois, Grenoble.

Ginouvès, V., 2011, *Quand le renard raconte des histoires au monde. La naissance du portail du patrimoine oral, catalogue collectif d'archives sonores et audiovisuelles,* in « International de l'imaginaire», nouvelle série, n. 25, «*Le patrimoine culturel immatériel, première expériences en France.*», Editions de la Maison des cultures du monde, Babel, Paris.

Ginzburg, C., 1986, *Spie, radici di un paradigma indiziario*, in *Miti, emblemi e spie*, Einaudi, Torino.

Granet-Abysset, A.M., 2002, *Le pays négociant*, Annali di San Michele, 15/2002, Museo degli usi e costumi della gente trentina, San Michele all'Adige.

Granet-Abysset, A.M., 1995, *La mobilité, trait majeur de comportement des sociétés alpines*, dans, J.C. Duclos, *Villages d'altitude*, Actes du Séminaire d'Arvieux-Hautes Alpes, 7/8 décembre 1995.

Granet-Abysset, A.M., 1994, *La route réinventée. Les migrations des Queyrassins aux XIX et XX siècles*, Grenoble.

Greimas, A., Ricoeur, P., 2000, *Sulla narratività*, in Marsciani, pp.80-95.

Greimas, A.J., Fontanille, J., 1991, *Sémiotique des passions. Des états de choses aux états d'âme*, Seuil, Paris.

Hannerz, U., 1998, *La complessità culturale. L'organizzazione sociale del significato,* Il Mulino, Bologna.

Halbwachs, M., 1987, *La memoria collettiva*, Unicopli, Milano.

Halbwachs, M., 1997, *I quadri sociali della memoria*, Ipermedium, Napoli.

Hertzfeld, M., 1997, *Cultural Intimacy. Social Poetics in the nation-states,* New York-London, Routledge. Edizione italiana: Hertzfel, M., 2001, *Intimità culturale. Antropologia e nazionalismo*, ed. Ancora del mediterraneo.

Hobsbawm, E.J., Ranger, T. (a cura di), 2002, *L'invenzione della tradizione*, Einaudi, Torino.

Karp, I., Kratz, C.A., Szwaja, L., Ybarra-Frausto, T., (a cura di), 2006, *Museum frictions*, *Public Cultures/Global transformations*, Durhan and London, Duke University Press.

Karp, I., Lavine S.D., (a cura di), 1991, *Exhibiting Culture. The Poetics and the Politics of Museum Display*, Washington, Smithsonian.

Kezich, G., Viazzo, PP., 2002, *Un mondo negoziato, un mondo guadagnato*, Annali di San Michele, atti di SPEA 5, Museo degli usi e Costumi della gente Trentina, 15/2002.

Khaznarade, S., (sous la direction de), 2001, *« Le patrimoine culturel immatériel. Premières expériences en France »,* International de l'Imaginaire n.25, Maison de cultures du monde, Paris.

Kirshenblatt-Gimblett, B. 1998, Destination Culture**.** Berkeley-Los Angeles, University of California Press.

«La France de l'exclusion », *Esprit*, dossier, juin 1992.

Laurajane, S., 2006. *The Uses of Heritage,* Routledge, London-New York.

Leed, E., 2007, *la mente del viaggiatore. Dall'Odissea al turismo globale,* Il Mulino, Bologna.

Leiris, M., 1988, *L'Afrique fantome*. Gallimard, Paris.

Lenclud, G., 1987, « La tradition n'est plus ce qu'elle était… Sur la notion de "tradition" et de"société traditionnelle" en ethnologie », *Terrain*, n° 9, pp. 110-123.

Lenclud, G., *« La tradition n'est plus ce qu'elle était… », Terrain* [En ligne], 9 | octobre 1987, mis en ligne le 21 mars 2005, consulté le 03 mars 2014. URL : http://terrain.revues.org/3195 ; DOI : 10.4000/terrain.3195.

Lerois-Gourhan, 1977, *Il gesto e la parola*, Einaudi, Torino.

Lieutaghi, Pierre, 1999, *La plante compagne,* Actes sud.

Lizet, B., De Ravignan, F., 1987, *Comprendre un paysage. Guide pratique de recherche*, ed. INRA, Paris.

Lévi Strauss, C., 1950, *Introduction à l'œuvre de Marcel Mauss,* dans Mauss, M., *Sociologie et Anthropologie*, PUF, Paris.

Lévi Strauss, C., 1962, *La pensée sauvage*, Librairie Plon, Paris.

Lewis, D., Mosse, D., (a cura di) *Development brokers and translators. The ethnography of Aid and Agencies*, Kumarian Press, Bloomfield.

Lowental, D. 1985, *The past is a foreign country,* Cambridge University Press.

Lowental, D., 1995, *The heritage cruisade and the spoils of history*, Cambridge University Press.

Lowental, D., *Fabricating heritage*, in *History and Memory*, vol.10, n.1.

Maget, M., 1989, *Le pain anniversaire à Villard d'Arène en Oisans*, Paris, Editions des archives contemporains, Maget, M., 2004, *Il pane annuale, comunità e rito della panificazione nell'Oisans*, ed. Museo degli Usi e Costumi della gente Trentina.

Maget, M., 1985, *Remarque sur le village comme cadre de recherche anthropologique*, bulletin de psychologie n.8, Paris.

Marcus, G.E., 1997, *The use of complicity in the changing mise-en scène of Anthropological Fieldwork*, Representations 59, pp.85-108.

Marcus, G.E., Fischer, M.M.J., 1998, *Antropologia come critica culturale*, Meltemi editore, Roma.

Miller, D., 2004, *Ethnography in Private*, in *Rencontres et conflits en Europe et en mediterranée*, Marseille, MNATP-CEF, 26-30.

Moreno, D., 1990, *Dal documento al terreno, storia e archeologia dei sistemi agrosilvo pastorali,* Il Mulino, Bologna.

Mugnaini, F., Clemente, P. (a cura di) 2003, *Oltre il folklore*, ed. Carocci, Roma.

Netting, R. 1981, 1996, *In equilibrio sopra un'alpe. Continuità e mutamento nell'ecologia di una comunità alpina del Vallese*, Annali di San Michele, San Michele all'Adige.

Nora, P., (sous la diréction), 1984, *Les lieux de mémoire*, Gallimard, Paris.

Ong W., 1986, *Oralità e scrittura, le tecnologie della parola*, Bologna.

Ostrom, E., 2006, *Governare i beni collettivi,* Marsilio, Venezia.

Palumbo, B., 2006, *L'Unesco e il campanile*, Meltemi editore, Roma.

Perona, G., (a cura di), 2003, *Alpi in guerra*, Regione Piemonte, Blu Edizioni Torino.

Pistacchi, M., (a cura di) 2010, *Vive Voci. L'intervista come fonte di documentazione*, Donzelli editore, Roma.

Portelli, A. 2007, *Biografia di una città. Terni, storia e racconto* (1987) Donzelli editore, Roma.

Portelli, A., 2007, *Storie Orali. Racconto, immaginazione, dialogo,* Donzelli editore, Roma.

Portelli, A., 2001, *L'ordine è già stato eseguito, Roma, le Fosse Ardeatine, la memoria*, Donzelli editore, Roma.

Portet, F., 2004, *"Musées des territoires : des musées d'ethnographie aux musées de sociétés"* in Musées et Collections publiques de France, numéro 243 année 2004-3, pp 75-92.

Portet, F. *Elevage et patrimoine en Bauges : paysages, exploitations et fabrications*. Rapport d'étude : Université Lyon II, Parc naturel régional du Massif des Bauges, 2012. 115 p. Non publié.

Privat, J.M., 2003, *Alpin, Arnold Van Gennep*, in « Fondateurs et Acteurs de l'ethnographie des Alpes », *Le Monde Alpin et Rhodanien*, volume 1-4, Grenoble.

Raffaelli, Ph., 2006, *La montagne fortifiée, un patrimoine d'intérêt européen*, L'Alpe n. 31, Glénat, Grenoble.

Raffestin, C., Guichonnet, P., Hussy, J., 1975, *Frontières et Sociétés. Le cas franco-genevois*, éd. L'âge de l'homme.

Raffestin, C., Guichonnet, P., 1974, *Géographie des frontières*, Paris, PUF.

Rautemberg, M., Micoud, A., Bérard, L., Marchenay, Ph., 2000, *Campagnes de tous nos désirs*, éd. de la Maison de Sciences de l'homme, cahier 16, Paris.

Ricoeur P., 1983, *Temps et Récit*, ed. du Seuil, Paris.

Revelli, N., 1985, *L'anello forte. La donna : storie di vita contadina,* Einaudi, Torino.

Rosenberg, H.G., 1988, *A negotiated world, three centuries of change in a french alpine community,* University of Toront Press; Edizione italiana: Rosenberg, H.G., 2000: *Un mondo negoziato, tre secoli di trasformazioni in una comunità alpina del Queyras*, Carocci editore, Roma, San Michele all'Adige.

Sahlins, P., 1989, *Boundaries, the making of France and Spain in the Pyrénnes*, Berkeley, University of California Press.

Selmi, A, 2006, *Administer la nature. Le parc national de la Vanoise,* MSH, Paris.

Sibilla P., Porcellana V. (a cura di), 2009, *Alpi in scena: le minoranze linguistiche e i loro musei in Piemonte e Valle d'Aosta*, Daniela Piazza, Torino.

Siniscalchi, V., 2003, *Entre Provence et Dauphiné : frontière et identité dans les Hautes-Alpes*, dans Ethnologie Française, *Les villes nouvelles*, XXXXIII, Paris.

Scarpelli, F., 2007, *La memoria del territorio, patrimonio culturale e nostalgia a Pienza*, edizioni Pacini, Pisa.

Smith, L., 2006, *The Uses of Heritage, Routledge*, London-New York.

Skounti, A. 2011, *Eléments pour une théorie du patrimoine culturel immatériel*, in A.Skounti, O.Tebbaa (éd.) *de l'immatérialité du patrimoine culturel*, Unesco Marrakech.

Skounti, A., Tebbaa, O., (ed.) 2011, *De l'immatérialité du patrimoine culturel*, Bureau de l'UNESCO à Rabat.

Sheper-Hugues, N., 1995, *The primacy of the Ethical : Propositions for a Militant Anthropology*, 36 (3), pp.409-420.

Solinas, P., 1992, *Popolazioni e sistemi sociali. Linee di ricerca in etnodemografia,* La Nuova Italia Scientifica, Roma.

Starobinsky, J., 1966, *Le concept de nostalgie*, in Diogène, 54, Paris .

Wieviorka, A., 1997, *L'era del testimone*, Raffaele Cortina, Milano.

Taylor, C.,1994, *Multiculturalisme, Différence et démocracie*, Paris, Aubier (Champs/Flammarion).

Tarasco, A.L., 2011, *Diversità e immaterialità del patrimonio culturale : una lacuna (sempre più solo) italiana*, la Ricerca Folklorica n.64, Erreffe, p.55-61.

Tedlock, D., 2002, *Verba manent, l'interpretazione del parlato,* L'Ancora del Mediterraneo, Napoli.

Tillon, G., 2000*, Il était une foi l'ethnographie*, Editions du Seuil, Paris.

Todorov, T., 1989, *Nous et les autres, la réflexion française sur la diversité humaine*, Editions du Seuil, Paris.

Tonkin, E., 2000, *Raccontare il nostro passato. La costruzione sociale della storia orale*, Armando Editore, Roma.

Tornatore, JL., 2011, *L'inventaire comme deni de la reconnaissance,* in Bortolotto, *Le patrimoine culturel immatériel, enjeux d'une nouvelle catégorie*, MMSH, Paris.

Tracq, F., 2000, *La mémoire du vieux village, la vie quotidienne à Bessans au début du XX siècle*, La Fontaine de Siloé, Montmélian.

Tracq, F., Inaudi, G., 1998, *Bergers, contrebandiers et guides entre la Savoie et les Vallées de Lanzo*, éd. Il Punto, Torino.

Triandafil, M., 1962, *le Bout du monde*, les éditions du Scorpion, Paris. Nuova edizione *« Le bout du monde, six mois d'hiver dans les neiges de Haute Maurienne »,* la Fontaine de Siloe (1964) aout 2011.

Van Gennep, A., 1909, *Les Rites de passage*, Paris, Niurry.

Van Gennep, A. 1924, *Le Folklore*, Paris, Stock.

Van Gennep, A., 1991, *La Savoie,* Curandera, Voreppe (re-édition de la monographie de 1916).

Vereni, P., 2004, *Vite di confine, etnicità e nazionalismo nella macedonia occidentale greca*, Meltemi editore, Roma.

Viard, J., 2000*, Court traité sur les vacances, les voyages, l'hospitalité des lieux,* l'Aube intervention.

Viazzo, P., 1990, *Comunità Alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, ed. il Mulino, Bologna.

Viazzo, P., 2002, *Antropologia, storia, storia locale nelle Alpi : qualche considerazione introduttiva*, in *Un mondo negoziato, un mondo guadagnato*, Atti di SPEA 5, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 15, 2002, San Michele all'Adige, pp.VII-XXVI.

Voisenat, C., (sous la direction de*),* 1995, *Paysage au pluriel*, cahier 9, éd. de la Maison de Sciences de l'Homme, Paris.

William, R., 1973, *The country and the city*, Oxford-New York, Oxford University Press.

Wilson, T.M*,* 1993, *Cultural change and the New Europe : Perspectives on the European Community*, Boulder and Oxford, Westview Press.

Wittgenstein, L., 1975, *Note sul ramo d'oro di Frazer*, ed. Adelphi, Milano.

Wittgenstein, L., 2009, *Ricerche filosofiche,* Einaudi, Torino.

Zagato, L., 2013, *Heritage communities: un contributo al tema della verità in una società globale?* in Ruggenini, Dreon, Paltrinieri, *"Verità in una società plurale",* Mimesis 2013. Pp. 103-124.

Zingari, V., 2000, *Sur les routes des forts*, Rapport d'étude ethnographique, INTERREG II, Conseil Générale de la Savoie, Novembre 2000.

Zingari Lapiccirella, V., 2004, *« Nous sommes des frontaliers ». Voci dalla frontiera. Un percorso Antropologico.* In *Memoria e ricerca. Rivista di Storia contemporanea*, N.15, Petri Rolf, (sous la diréction de)*Regioni plurilingue e frontiere nazionali*, pp.101-129

Zingari Lapiccirella, V., 2004, *Frontières, les chantiers de l'histoire*, dans *La rubrique des Patrimoines de Savoie*, numéro 14, éditions Comp'Act, Chambéry, pp. 12-13.

Zingari Lapiccirella, V., 2005, *Goûts, odeurs, parfums en mémoire : un patrimoine immatériel ?* dans *Alimentation Traditionnelle en Montagne*, Actes du Colloque 2004, édition BREL, Projet INTERREG III A, « Paysages à croquer », Arti Grafiche E.Duc, Saint Christophe, pp. 193-203

Zingari Lapiccirella V., 2006, *Une rencontre en mémoire,* L'Alpe 31, numéro spécial Maurienne, éditions Glenat, Musée Dauphinois, pp. 56-66.

Zingari Lapiccirella, V., 2007, *Les traces d'une présence*, catalogue de l'exposition *« Eugénie Goldstern, Juive et ethnologue dans l'Europe de deux guerres »*, Musée Dauphinois, Musée Savoisien, mai 2007, pp. 37-44.

Zingari V., estate 2007, *Percorsi antropologici nelle terre di frontiera*, L'Alpe n.16, Priuli e Verlucca editori, pp.48-55.

Zingari Lapiccirella, V., 2009, *Quaggiù sulle montagne: Modane, città frontiera e stazione internazionale, crocicchio del novecento*. Atti di SPEA 11, Museo degli usi e costumi delle genti trentine, 22/2009.

Zingari Lapiccirella, V., 2009, *Muséobar, viaggio inedito nel 900 alpino. Appunti intorno alla genesi di un museo-racconto*, AM, Antropologia Museale, n.18, pp. 55-60.

Zingari Lapiccirella, V., 2009, *Figure di confine*, atti del convegno transfrontaliero 2007 al forte di Bard, *La présence invisible/La presenza invisibile*, *donne, guerra, montagna, 1938-1947*. Istituti storici della resistenza di Torino e della valle d'Aosta, progetto INTERREG "Memoria delle Alpi".

Zingari, V., 2009, *"Intervistare",* in AM22, *Etnografie del contemporaneo. Pratiche e temi degli antropologi*. Editrice la Mandragora, Imola.

Zingari Lapiccirella, V., Giuffré, M., 2010, *Oltre il testo, oltre l'intervista. Sguardi etnografici.* In Pistacchi, M. (a cura di), *"Vive Voci, l'intervista come fonte di documentazione",* Donzelli Editore, Roma.

Zingari Lapiccirella, V., 2011, *"Patrimoni immateriali come diritto alla cultura. Tra musei, territori e comunità. Note dalla Savoia alpina".* La Ricerca Folklorica, n. 64, Milano, pp. 95-105.

Zingari Lapiccirella, V., 2011, *le frontiere dell'immateriale*. In, Zagato, L.,Vecco, M., *Le culture dell'Europa, l'Europa della cultura*, Franco Angeli, Milano.

Zingari Lapiccirella V., 2012, *Percorsi francofoni al patrimonio immateriale*, AM28/29, *Produrre culture ai tempi dell'Unesco*, Editrice La Mandragora, pp.70-82, Imola.

Zingari Lapiccirella, V., 2012, *I paesaggi delle voci in un percorso di frontiera*, Lares n. 1-2 – Gennaio-Agosto 2012, L.Olschki editore, Firenze.

Zingari Valentina, 2000, *Entre natures et cultures, chemins d'une expérience transfrontalière*, La Lettre de l'ARA (Association Rhône Alpes d'Anthropologie), n.46, Eté 2000.

Clemente Pietro, Breda Nadia, Zingari Valentina, 2000, *Between Nature and Culture, the contribution of anthropology*, dans Agnoletti M. and Anderson S.(eds), Methods and approches in Forest History, CAB International Ed., Wallingford, p. 183-194.

Zingari Valentina, 1998, *Memorie, spazi e identità, un bosco narrato*, Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia, vol. XIX, edizioni Cadmo, Siena, p.145-188.

Zingari Valentina, 1997, *Les représentations de la forêt de montagne; pour une recherche européenne*, dans Corvol A., Arnoud P., Hotyat M., La Forêt, Perceptions et Représentations, éditions L'Harmattan, Paris, p.181-189.

Zingari Valentina, 1995, *Dialogo tra uomini sul governo dell'ambiente*, in "Ossimori" n.4, pp.96-98.

Zingari Valentina, 1994, *L'Europa delle Identità, sguardo attraverso un convegno europeo*, in "Ossimori", n.4, pp. 117-126.

Zingari Lapiccirella Valentina, 1993, *Il bosco nella memoria dei mezzadri. Una ricerca con le fonti orali: contadini, boscaioli e carbonai tra prossimità e distanza. Il multiculturalismo nella società toscana tra tradizione e modernità,* dans "Actes of VIII International Oral History Conference", Memory and Multiculturalism, Siena-Lucca.

Zonabend, F., 1980, *La mémoire longue, les jours de l'histoire*, Armand Colin, Paris; edizione italiana : Zonabend, F., 2001, *La memoria lunga, i giorni della storia*, Armando, Bologna.

Sitographie

Site de l'UNESCO :

- http://www.unesco.org/culture/ich/fr/USL/le-savoir-faire-de-la-poterie-en-terre-cuite-dans-le-district-de-kgatleng-au-botswana-00753 [consulté le 02.08.16].
- http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacan-00400 [consulté le 31.07.16].
- http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/lart-du-pain-depices-en-croatie-du-nord-00356 [consulté le 31.07.16].
- http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-washoku-traditions-culinaires-des-japonais-en-particulier-pour-feter-le-nouvel-an-00869 [consulté le 01.08.16].
- http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/la-diete-mediterraneenne-00884 [consulté le 01.08.16].
- http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437 [consulté le 04.08.16]

Site du Ministère de la Culture et de la Communication :

- http://www.culturecommunication.gouv.fr/Politiques-ministerielles/Patrimoine-culturel-immateriel/Inventaire-en-France/Le-repertoire-des-inventaires/Les-inventaires [consulté le 02.08.16].
- http://www.culturecommunication.gouv.fr/Politiques-ministerielles/Patrimoine-culturel-immateriel/Inventaire-en-France/Inventaire/Fiches-de-l-inventaire-du-patrimoine-culturel-immateriel [consulté le 02.08.16].
- http://www.culturecommunication.gouv.fr/Politiques-ministerielles/Patrimoine-culturel-immateriel/Inventaire-en-France/Le-repertoire-des-inventaires/Les-inventaires/Patrimoine-culinaire-de-la-France [consulté le 01.08.16].

Site de l'INSEE :

- http://www.insee.fr/fr/ppp/bases-de-donnees/recensement/populations-legales/departement.asp?dep=73 [consulté le 09.08.16].
- http://www.insee.fr/fr/ppp/bases-de-donnees/recensement/populations-legales/departement.asp?dep=74 [consulté le 09.08.16].

Site du Parc naturel régional du Massif des Bauges :

- http://www.parcdesbauges.com/fr/agir/que-fait-le-parc.html#.V6mSCa7ey2w [consulté le 09.08.16]
- http://www.parcdesbauges.com/fr/agir/que-fait-le-parc/accueillir-les-

visiteurs.html#.V6nnD67ey2w [consulté le 09.08.16].

- http://www.parcdesbauges.com/fr/agir/que-fait-le-parc/developper-le-territoire/agriculture.html#.V6nmz67ey2w [consulté le 09.08.16].
- http://www.parcdesbauges.com/fr/agir/que-fait-le-parc/developper-le-territoire/foret-et-filiere-bois.html#.V6nnVa7ey2w [consulté le 09.08.16].
- http://www.parcdesbauges.com/fr/agir/que-fait-le-parc/valoriser-les-patrimoines/reserve-nationale-de-chasse-et-de-faune-sauvage.html#.V6nniK7ey2w et http://www.parcdesbauges.com/fr/agir/que-fait-le-parc/valoriser-les-patrimoines/natura-2000.html#.V6nnxa7ey2x [consulté le 09.08.16].
- http://www.parcdesbauges.com/fr/agir/que-fait-le-parc/valoriser-les-patrimoines/geopark.html#.V6nn2q7ey2w [consulté le 09.08.16].
- http://www.parcdesbauges.com/fr/agir/que-fait-le-parc/valoriser-les-patrimoines/patrimoine-culturel.html#.V6nn967ey2w [consulté le 09.08.16].

Site de La Fabrique des Bauges :

- http://www.lafabriquedesbauges.com/ [consulté le 24.08.16].

Site de l'écomusée Paysalp :

- http://www.paysalp.fr/Bloc/index.html [consulté le 24.08.16].

Site de Mémoire Alpine :

- http://www.memoire-alpine.com/ [consulté le 24.08.16].

Site de la phonothèque de la Maison méditerranéenne des sciences de l'Homme :

- http://phonotheque.hypotheses.org/ [consulté le 24.08.16].

Site du patrimoine culinaire suisse :

- http://www.patrimoineculinaire.ch/Medias [consulté le 01.08.16].

Site de l'Université François Rabelais Tours :

- http://www.univ-tours.fr/actualites/l-inventaire-du-patrimoine-culinaire-de-la-region-centre-325899.kjsp [consulté le 02.08.16].

Blog du Parc Naturel Régional du Verdon :

- http://www.wmaker.net/celinebernard/lesrencontres/Discussions-autour-de-la-cuisine-a-Comps-_a14.html [consulté le 16.08.16].

Site de Mamie Foodie :

- http://www.mamiefoodie.com/#cuisinedegrands-meres [consulté le 16.08.16].

Site de Grandmas Project :

- http://grandmasproject.org/fr/

http://gradhiva.revues.org/1782. Jeanne Favret-Saada, Etre affecté, « Être affecté », in Gradhiva, 1990, n° 8

https://ich.unesco.org/en/8com
Barbara Torggler
Ekaterina Sediakina-Rivière
Service d'évaluation et d'audit, Section d'évaluation
Janet Blake
Evaluation du travail normatif de l'UNESCO dans le Domaine de la Culture
Convention de 2003 pour la Sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel
Octobre 2013

ANNEXES

Annexe 1 – Présentation PowerPoint de la réunion de lancement du 24 mars 2016.

Annexe 2 - Présentation PowerPoint du café-débat du 21 octobre 2016.

Annexe 3 - Présentation PowerPoint de la réunion publique du 7 février 2017.

Annexe 4 : VOIX du Massif des BAUGES.
Analyse documentaire et transcriptions des entretiens 2016-2017.