

LES SAVOIRS DU JARDIN POTAGER DANS LE MASSIF DES BAUGES



*Corti au Châtelard (Savoie).
© Michel Folliet, 1970.*



*Champs cultivés près du village
d'Arith (Savoie). © Flore Giraud,
16 août 2017.*



*Cardons conservés en bocal par
Armande Mugnier, Saint-Ours
(Savoie). © Flore Giraud, 17 janvier
2018.*

Description sommaire

Les pratiques de jardinage sont centrales dans la culture alimentaire du massif des Bauges. La mémoire longue de ce pays de montagne transmet un patrimoine de savoirs et valeurs du potager, apport majeur de nourriture pour les familles qui vivent dans ce territoire préalpin. Les pratiques du potager suivent le rythme des saisons, de la semaison des graines au printemps, aux soins dédiés aux différentes cultures en été et aux récoltes en automne. Pendant l'été et l'automne, on se prépare à l'hiver, avec un ensemble d'opérations consacrées à la conservation des légumes. En hiver, le « jardin est rentré à la cave », se rapprochant de la cuisine. Le potager se retrouve dans les différents plats de saison, entre le quotidien et la fête : soupes et salades, farçons et gratins...

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

Les savoirs du jardin potager dans le massif des Bauges

En langue vernaculaire

Sans objet

I.2. Domaine(s) de classification

Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers

I.3. Communauté(s), groupe(s) associé(s)

Les communautés, groupes et individus concernés par les pratiques du potager traditionnel sont souvent des familles du massif qui ont maintenu les savoir-faire de culture, de conservation et de transformation des légumes, propres au territoire et à ses conditions géographiques et climatiques. Tel est le cas des familles Berthoud, à Bellecombe-en-Bauges, Lombard à Lecheraines, Duperier à Jarsy, Guerin à Arith, Ferrand à École-en-Bauges, ou encore des familles Dumoulin et Fressoz à La Compôte-en-Bauges.

Les néo-ruraux, arrivés dans le massif à partir des années 1980, pratiquent des techniques de jardinage plus récemment expérimentées, souvent inspirées de l'agroécologie.

Les activités de maraîchage sont en fort développement sur le territoire. Les professionnels, à travers leur activité, transmettent aussi les savoirs du jardin : les grainetiers Grelin à Arbin ; le Jardin de Flora, horticulteurs, producteurs de plants, à Bellecombe-en-Bauges ; des maraîchers, tels que les Bau' Jardins à La Compôte, la Ferme de l'Abeille verte au Châtelard, la Ferme de la Bâtie à Curienne, Pascal Gay au Montcel, Simon Duisit, à Chainaz-les-Frasses, Les jardins de la Court à Gruffy, Les Jardins à emporter et Les Jardins du Taillefer à Doussard, David Dufour-Fontaine à Viuz-la-Chiesaz, La Ferme lombricole des Savoie à Montmélian, Maurice Pichon à Cruet...

À signaler, parmi les acteurs associatifs :

- l'association Cyclamen 74 (protection des milieux naturels et de la biodiversité) se questionne depuis plusieurs années sur l'implantation de l'agriculture bio dans le secteur de l'albanais et sur des modes de culture plus respectueux de l'environnement. Afin de promouvoir une autre façon de jardiner, l'association propose, depuis 2006, un troc'Nature, avec comme fondement l'échange de plants, de graines, de boutures, de recettes, des rencontres/ visites de jardins potagers, des débats autour de la permaculture. « *Le troc'Nature est le lieu privilégié de la diffusion de techniques, de graines, de liens amicaux mais aussi de valeurs et de projets alternatifs. C'est une scène sociale nouvelle, en expansion, qui contribue au décloisonnement social et culturel* » [entretien avec Cyprien Durandard].

- l'association BioBauges regroupe des *consom'acteurs* du cœur des Bauges, à l'origine du magasin de produits locaux et biologiques Croc'Bauges, qui accueille une grainothèque. Cette grainothèque, portée par Cyclamen et BioBauges, permet de déposer et récupérer des semences et incite à la nécessité d'échanger ses graines entre jardiniers pour faire perdurer les variétés locales mais aussi pour être plus autonomes. Toutes les semences de la grainothèque sont des semences paysannes, reproductibles que les nombreux jardiniers des Bauges ont reproduites d'année en année.

- Catherine Tournier s'est engagée dans le mouvement des « Femmes semencières », instauré à

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

l'initiative de Pierre Rabhi. Ce mouvement souhaite favoriser le transfert de compétences, les rencontres, les échanges de graines et accompagner les personnes vers l'autonomie alimentaire grâce aux semences de variétés anciennes et paysannes, reproductibles.

- L'association « Les Incroyables comestibles », dans le secteur d'Annecy, est un collectif citoyen, qui souhaite (re)créer en ville des jardins comestibles et encourager des pratiques de jardinage naturel ouvertes à tous, afin de sensibiliser à la sauvegarde des semences paysannes et au plaisir de faire ensemble.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Massif des Bauges, département de la Savoie et de la Haute-Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

La culture de végétaux pour l'alimentation familiale/quotidienne est commune à de nombreuses populations à travers le globe. Le jardin potager dans le massif des Bauges relève d'espèces cultivées qui peuvent être communes à l'ensemble des départements de la Savoie et de la Haute-Savoie, et plus largement à l'ensemble de l'arc alpin.

I.5. Description détaillée

Les pratiques de jardinage sont centrales dans la culture alimentaire du massif des Bauges. La mémoire longue de ce pays de montagne transmet un patrimoine de savoirs et valeurs du potager, apport majeur de nourriture pour les familles au fil des siècles. Pouvoir vivre avec son jardin constitue ici un idéal, fortement ancré. Malgré un déclin généralisé des pratiques de jardinage, les *cortis*, jardins proches des maisons, et les champs, par endroits appelés en patois *chenevets* (anciennement champs de chanvre), devenus champs de haricots, choux et pommes de terre, sont encore présents dans le paysage contemporain.



III. 1. Champ cultivé, à Arith (Savoie). © Flore Giraud, 2018.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Si les champs ont largement régressé et par endroit disparu, les *cortis* restent vivants et variés, héritage résistant des anciennes formes de polyculture. Dans la société traditionnelle de la montagne agropastorale, les rôles et tâches du jardin se répartissaient selon une fondamentale solidarité de genres : les hommes interviennent pour préparer la terre et bêcher ; les femmes sèment, désherbent et récoltent.

Les habitants du massif commencent à préparer le jardin à la fin de l'hiver, sèment les graines au début du printemps, effectuent les soins nécessaires et réalisent les récoltes pour chaque espèce de plantes au printemps et en été ; les dernières récoltes, et notamment celle des semences, sont effectuées à l'automne, et enfin les légumes sont retournés et/ou protégés dans le jardin ou « rentrés à la cave », en hiver.



Ill. 2. a-b. Le corti de Jean-Paul Guérin, à Arith (Savoie). © Flore Giraud, 2018

Apparue dans les années 1950, la stérilisation est encore utilisée en Bauges comme moyen de conservation des produits du jardin. Cardons, haricots, blettes, tomates, oseille... sont blanchis quelques minutes dans l'eau bouillante puis plongés dans l'eau salée dans des bocaux préalablement stérilisés. Prunes, cerises, poires, fraises, groseilles, framboises, coings... sont transformés en gelées, confitures ou pâte de fruits, ou mis en bocaux comme fruits au sirop ou dans l'eau de vie.

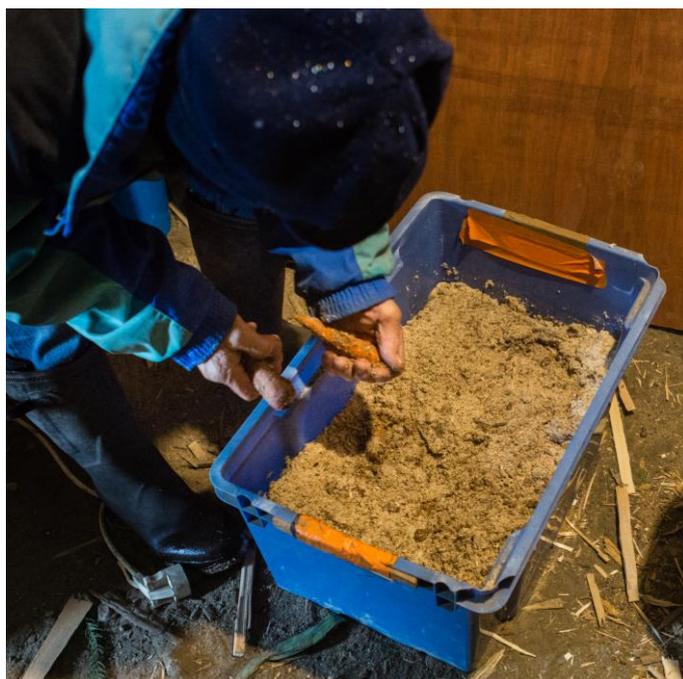


Ill. 3 a-b. Cardons conservés dans un bocal, à Saint-Ours (Savoie), chez Armande Mugnier. © Flore Giraud, 2018

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

La conservation par congélation est une technique plus moderne, datant des années 1960. Les avis divergent quant au choix entre ces deux techniques, comme c'est le cas pour les haricots (« *Les haricots, les rames, ils sont meilleurs au congèl que les nains* ».), mais aussi pour la façon dont on prépare les légumes en amont ou en aval de la congélation : crus ou à peine cuits (blanchis) avant congélation, plongés directement dans l'eau bouillante ou décongelés dans l'eau froide à la sortie du congélateur.

Dès les premiers gels, à partir du mois de novembre, il est de coutume en Bauges de « rentrer le jardin à la cave ». Chez Raymond et Raymonde Berthoud à Bellecombe-en-Bauges, la cave, située près du *corti*, est aérée, humide et sombre mais bien exposée : les conditions de conservation des légumes y sont optimales. « Avoir une bonne cave » est, en effet, une garantie de continuité pour la production hivernale. Dès novembre, on replante dans des bassines de terre les blettes, céleris, choux, poireaux, salades et cardons. Ils y passeront l'hiver, arrosés de temps à autre, et blanchiront à l'abri de la lumière. « *Au début de l'hiver, dans l'étable, on a des bassines, on met un peu d'eau dedans, on arrache les salades et on les replante dedans. On en a mangé jusqu'au mois de février l'année dernière. Et puis elles deviennent toutes blanches, elles sont bonnes...* ». Les pommes de terre sont entreposées dans des cagettes. Carottes et betteraves sont enveloppées dans du papier journal ou conservées dans la sciure. Certains légumes restent parfois dans le jardin tout l'hiver, comme les choux et les poireaux que l'on sort chercher sous la neige pour la soupe. En hiver, la cave est un lieu de vie complémentaire à la cuisine, vivant au rythme de l'alimentation quotidienne.



Ill. 4. a. Carottes conservées dans du sable, à la cave, chez René et Ginette Ginollin, Aillon-le-Jeune (Savoie).
© Flore Giraud, 2018.

Ill. 4. b. Une cave à Mercury (Savoie), avec fruits et légumes conservés dans des bocaux.
© Flore Giraud, 2018.

Avec l'arrivée du printemps, fin avril, le jardin est bêché et nourri au fumier. Les premiers semis et plantations se font en mai : pommes de terre, salades, blettes, poireaux, choux, betteraves, carottes, céleris, tomates, courgettes, courges, haricots nains et cardons, sans oublier les aromates et les fleurs. La terre doit être bien préparée : fine, aérée et riche en humus. Les semis se font à la volée ou en raies. Aux beaux jours, c'est aussi le retour des vivaces : menthe, ciboulette, thym, rhubarbe, framboises, fraises, groseilles, pivoines, jonquilles, narcisses, et lavandes. Les fleurs sont très

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

importantes dans les pratiques locales.



Ill. 5. a-b. Semis et plantations dans le jardin de Véronique Elouard et Paire Rambaud, à Sainte-Reine (Savoie). © Silvia Ala, 2017

À la saison d'été, il faut prendre soin du jardin : piocher, désherber, aérer la terre et éclaircir les parcelles. On sème des navets et des salades d'hiver que l'on replantera à la mi-août. On plante des haricots rames afin d'assurer une récolte plus tardive de haricots. L'été est le temps de la récolte. Les légumes du jardin sont ramassés au fur et à mesure des besoins. Avec l'arrivée du mois de septembre et l'approche de l'automne, les familles des Bauges préparent les conserves en bocaux et des légumes congelés pour la saison froide. Chacun choisit sa technique. Les discussions vont bon train entre haricots en bocaux ou haricots congelés, choux et poireaux replantés à l'abri du froid ou laissés au jardin.



Ill. 6. a-b. Récolte des poireaux, conservés sous serre, dans le jardin d'hiver de René et Ginette Ginollin, à Aillon-le-Jeune (Savoie). © Flore Giraud, 2018.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Dans le cycle des saisons, le jardin assure une grande partie de l'alimentation familiale. Malgré l'évolution des modes de vie, ici les familles cultivent leur jardin et se nourrissent en suivant la saisonnalité. Légumes d'hiver et légumes d'été sont les grands repères alimentaires. À la belle saison, c'est un va-et-vient permanent du *corti* à la cuisine. Entre plats du quotidien et plats de fête, expérimentations et conseils glanés auprès des voisins, les légumes sont transformés selon des traditions et rituels culinaires spécifiques au territoire. Avec l'évolution des techniques de conservation, les débats sur les manières de conserver les aliments ne cessent de nous montrer les confins entre passé et présent, dévoilant les stratégies d'élaboration sociale des changements.

Les haricots sont omniprésents dans les discours et la mémoire de l'alimentation d'ici : ils dominent les imaginaires. Avant la révolution alimentaire liée à la diffusion de la pomme de terre, au XIX^e siècle, ils constituaient la réserve de protéines permettant de se nourrir en hiver, « *le haricot rame, il faut le mettre à la bonne lune. Si vous le mettez en lune descendante, ça ne grimpe pas, ça file...* » ; « *le haricot Saint-Sacrement, il est blanc et ça fait comme une espèce de cœur rouge au milieu* ». Les plantations à la bonne lune, les couleurs changeantes, la légende du petit cœur rouge, empreinte qui remonterait à la Révolution, en font un protagoniste des récits. Séchées, leurs semences peuvent se transmettre de génération en génération.



III. 7 a-b. Anciennes variétés de haricots rame, conservés par Julienne Ferroud-Plattet, à École (Savoie), et haricots « Saint-Sacrement ». © Flore Giraud, 2018.

La soupe est, au passé et au présent, le plat du quotidien. Elle est une constante dans les cuisines contemporaines. « *Dès qu'il ne fait pas beau, on allume notre cuisinière et on fait cuire la soupe dessus. On la mange presque toute l'année, tous les soirs, comme beaucoup, on a gardé l'habitude...* ». La soupe est liée au potager et porte les saveurs des saisons. L'été, on fait la soupe aux herbes fraîches, orties et pissenlits sauvages. L'hiver, la soupe aux choux, aux haricots, pommes de terre, poireaux, carottes, navets, oignons, et parfois au lard, le cochon étant la viande traditionnellement la plus consommée ici.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



III. 8. Soupe d'hiver, avec les légumes et haricots du jardin, famille Bertin à Épernay, Sainte-Reine (Savoie). © Silvia Ala, 2015

Les gratins au four et les préparations en plat sur le fourneau, ou à la poêle, sont d'autres façons de valoriser la production du jardin. La pomme de terre domine l'alimentation baujue. Préparée en gratin, selon la recette du gratin savoyard ; cuites à l'eau en robe des champs ou à la *borbe*, accompagnées d'une salade verte ; en *farçon*, plat du dimanche typique des Bauges ; ou en *ravioules*, croquettes de pommes de terre.

Les blettes, choux, céleris, épinards, cardons mais aussi les plantes « sauvages » cultivées dans un coin du jardin comme l'oseille, sont préparés en gratin ou en plat, au fourneau. Dans la tradition, ils sont bien souvent agrémentés de farine, fromage, lait, crème ou châtaignes comme pour ces deux « plats de fête » : le gratin de choux aux châtaignes ; et le *facemin*, variante du *farcement* haut-savoyard à base de choux, pommes de terre, lard et châtaignes. Les plats d'oseille sont courants, pour en supprimer l'acidité, on trempe l'oseille dans l'eau froide après cuisson et on ajoute du sucre.

En hiver, on prépare le gratin de cardons : plat d'occasion et de fête. « *L'hiver, c'était le temps des cardons, c'était formidable ! Les cardons, c'était sacré...* ». Aujourd'hui moins cultivé, il est une fierté d'arriver à produire ses propres cardons pour Noël. Rentré dans la cave à la Toussaint pour le faire blanchir loin des rayons du soleil afin d'attendrir sa chair, il est aussi très souvent conservé par stérilisation en bocaux.

Associés au cochon, les légumes du jardin permettent de réaliser des recettes typiques tels que les *pormoniers*, saucisses aux herbes, blettes et épinards que l'on trouve dans le piémont est du massif, comme à Saint-Pierre-d'Albigny où ils sont consommés lors du passage de l'alambic, et les *diots de choux*, saucisses aux choux que l'on trouve principalement dans le « cœur des Bauges ». « *Les choux, on les arrachait en octobre. On creusait dans le jardin, on tournait le chou sens dessus-dessous et on l'enterrait. Et ça se conservait jusqu'au mois de février, à l'époque où ils tuaient le cochon.* »

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Ill. 9. a-b. La fabrication des diots de choux, chez Paul Bertin à Sainte-Reine (Savoie). © Silvia Ala, 2015

Les plats crus sont dominés par les salades. Toujours présente à l'entrée du repas, la salade verte fait partie de l'alimentation quotidienne, même en hiver où elle est conservée et blanchie dans la cave. Au printemps, les herbes et fleurs accompagnent les salades : pissenlits, mâches sauvages, cressons, fleurs de bourrache. L'été, haricots, pommes de terre, carottes, tomates ; l'hiver, betteraves, pommes de terre et poireaux sont préparés en salades.



Ill. 10 a-b. Le corti de Raymond et Raymonde Berthoud à Broissieux, Bellecombe-en-Bauges (Savoie).
© Flore Giraud, 2017 (a) et Silvia Ala, 2018 (b).

Le jardin est lieu de transmission de variétés anciennes et paysannes. « *Les crochets de Savoie, ils sont crochus. C'est une race qui se perd ça. Moi je fais encore les gros haricots, les Soissons...* » Au cours du XX^e siècle, la modernisation de l'agriculture et la sélection des variétés ont entraîné une chute de la biodiversité cultivée. Pour autant, certaines familles maintiennent des variétés locales, et des réseaux de jardiniers s'organisent pour échanger des semences. « *Ah ben les Crochets de*

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

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... ». La continuité de ces pratiques est une forme de résistance des anciennes pratiques de jardinage.

Dans le massif des Bauges, les savoirs et connaissances du jardin se transmettent de génération en génération. Amis, parents, voisins se dévoilent les secrets et bonnes pratiques culturelles du potager. Lieu de passion, de beauté et de bien-être, le jardin est un lieu d'échange, favorisant les connaissances de la nature, l'équilibre alimentaire et les liens sociaux, au fil de saisons. *« 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... ».*

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Le français est la langue couramment parlée dans la pratique. Les pratiques de jardinage sont aussi un lieu majeur de transmission du dialecte franco-provençale, le patois.

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

Les éléments matériels liés au patrimoine du potager traditionnel dans le massif des Bauges sont les *cortis*, petits jardins jouxtant les maisons traditionnelles, situés à proximité de la cuisine et souvent protégés d'un mur ou d'une clôture et les caves traditionnelles, pour conserver les légumes.

Objets, outils, matériaux supports

Parmi les outils de jardinage, on retrouve pioches, bêches, pelles, râtaux, plantoirs, paniers, brouettes, motoculteurs, machines de jardinage, etc.

Dans les caves, les saloirs en pierre, et toupines, grands récipients en terre cuite qui servaient de saloirs, sont parfois encore utilisés. Des grandes bassines en plastiques, en métal ou en bois sont utilisés pour replanter les légumes à la cave.

L'usage d'anciens outils aux manches en bois, fabriqués à la main, est toujours d'actualité.

Certains outils bien particuliers, comme la « grelinette », ont été inventés dans le massif par des jardiniers plein d'imagination et compétences. Cet outil particulier, dont l'original a été breveté et est fabriqué de manière artisanale par M. Grelin, « grenetier » (producteur de semences) à Arbin, est aujourd'hui diffusé bien au-delà de la Savoie. L'histoire de la « grelinette », inspirée par un outil traditionnel d'Amérique centrale, fait partie du patrimoine de la famille Grelin.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



III. 11. Mise en place d'une butte de permaculture avec l'aide d'une woofeuse, jardin particulier, Le Montcel (Savoie) © Cyprien Durandard, 2014

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

Dans le massif des Bauges, les savoirs et connaissances du jardin se transmettent de génération en génération. Amis, parents, voisins se dévoilent les secrets et bonnes pratiques culturelles du potager. Les connaissances et savoir-faire du potager traditionnel se sont transmis jusqu'à aujourd'hui et se transmettent de nos jours dans le cadre familial ou de voisinage. « *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 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.

Bien souvent, les savoir-faire de culture et de conservation à la cave se transmettent de père en fils ou de grand-père en petit-fils ; et celle de la conservation et transformation en cuisine des produits du potager, de mère en fille ou de grand-mère en petite-fille. Dans le massif, la transmission des savoirs du potager traditionnel se fait aussi entre jardiniers d'un même village. Souvent, les jardiniers amateurs et novices demandent conseils aux anciens jardiniers, héritiers d'une longue mémoire.

II.2. Personnes/organisations impliquées

Des familles du massif des Bauges ont maintenu les savoir-faire de culture, de conservation et de transformation des légumes, propres au territoire et à ses conditions géographiques et climatiques. Tel est le cas de la famille Berthoud, à Bellecombe-en-Bauges, Lombard à Lecheraines, Duperrier à Jarsy, Guérin à Arith, Ferrand à École, Bertin à Sainte-Reine ou encore des familles Dumoulin et Fressoz à La Compôte.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Les professionnels, à travers leur activité, transmettent aussi les savoirs du jardin : les grainetiers Grelin à Arbin ; le Jardin de Flora, horticulteurs, producteurs de plants, à Bellecombe-en-Bauges ; des maraîchers tels que Maurice et Clément Pichon à Crue, les Bau' Jardins à La Compôte ; la Ferme de l'Abeille Verte au Châtelard, Pascal Gay au Montcel, les Jardins de la Cour, à Gruffy ; la Ferme de la Batie, à Curienne, Simon Duisit, à Chainaz-les-Frasses ; les Jardins à emporter et les Jardins du Taillefer à Doussard ; David Dufour-Fontaine à Viuz-la-Chiesaz ; la Ferme lombricole des Savoie à Montmélian...

L'association Cyclamen 74 (protection des milieux naturels et de la biodiversité) se questionne depuis plusieurs années sur l'implantation de l'agriculture bio et sur des modes de culture plus respectueux de l'environnement. Afin de promouvoir une autre façon de jardiner, l'idée a germé de proposer un troc'Nature, né en 2006, avec comme fondement l'échange de plants, de graines, de boutures, de recettes, d'expériences.

Catherine Tournier s'engage dans le mouvement « Femmes semencières ».

L'association « Les Incroyables comestibles », dans le secteur d'Annecy, un collectif citoyen souhaitant recréer en ville des jardins comestibles, encourage des pratiques de jardinage naturel ouvertes à tous, afin de sensibiliser à la sauvegarde des semences paysannes et au plaisir de faire ensemble.



III. 12. Salades sous serre, au début du printemps, à Héry-sur-Alby (Savoie). © Cyprien Durandard, 2014

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

Au cours de l'histoire, le massif des Bauges a connu des périodes de bouleversement démographique et de modernisation qui ont impacté l'évolution des pratiques de jardinage. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, le territoire est très peuplé. Le seul cœur des Bauges compte de 7000 à 8000 habitants. La population y vit dans une situation de relatif isolement, les échanges se font de l'intérieur vers l'extérieur. Les baujus exploitent au maximum les espaces pour l'autoconsommation : cultures de céréales, champs de légumes (*chenevets*, en patois, nom dérivé

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

des champs de chanvre) et légumes au jardin (corti). Selon la mappe sarde de 1727-1728, premier cadastre européen, tous les prés sont en culture. Les travaux aux champs – bêcher, semer, désherber, récolter – se font en famille. Le corti est le domaine de la femme, le champ celui de l'homme.



Ill. 13 a. Photo de famille au jardin, Le Châtelard (Savoie). © Léon Aymonier (Fonds Musée Savoisien).

Ill. 13 b-c. Jardins potagers (cortis), Le Châtelard (Savoie). © Michel Folliet, 1970 (Fonds Musée Savoisien)



Ill. 14. Champs de patates, Le Châtelard (Savoie). © Michel Folliet, 1970 (Fonds Musée Savoisien)

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

L'essentielle de l'alimentation paysanne est à base de soupe de légumes, surtout des raves, cuite dans l'âtre ou le bronzin. On y ajoute des céréales, du pain, des pissenlits, etc. Il y a encore peu d'espèces de légumes : carottes, poireaux, navets, salade, choux... La semence est reproduite d'année en année ou achetée des marchands de graines de passage. À la fin du XVIII^e et au début du XIX^e siècle, la population du cœur du massif a augmenté, de 15 000 à 20 000 habitants. L'introduction de la pomme de terre, ou *tufer* en patois, et l'arrivée du fourneau à partir des années 1850 déterminent un profond changement dans l'alimentation paysanne. Au début, la pomme de terre n'est qu'un additif pour la soupe car est longue à cuire. Avec l'apparition du fourneau, elle devient la matière première la plus consommée de la cuisine paysanne. Dès lors, elle joue un rôle majeur dans l'alimentation, supplantant le haricot qui jusque-là dominait l'alimentation. « *On faisait des champs entiers de pommes de terre* ». Elle est cultivée un peu dans les *cortis*, et en grandes quantités dans les champs, au côté des haricots, betteraves fourragères et quelques courges. Elle est préparée de différentes manières. Facile à conserver, la pomme de terre permet d'atteindre une sécurité alimentaire en montagne.



Ill. 15.a-b. Récolte de pommes de terre, au chef-lieu de Bellecombe-en-Bauges (Savoie). © Flore Giraud, 2017.

À partir de 1848 et jusqu'à la fin du XX^e siècle, le massif est marqué par un fort exode rural. Ceux qui n'ont rien s'en vont vers les grandes villes pour trouver du travail. Dans ce contexte de forte dépression, les baujus se nourrissent exclusivement de leurs productions. Ils ne gaspillent rien et réutilisent systématiquement les restes, en cuisine ou pour nourrir les animaux. En temps de guerre, les paysans sont les mieux lotis puisqu'ils produisent leur propre nourriture. Les gens des villes viennent jusque dans la montagne pour troquer leurs objets et vêtements contre des aliments. En 1975, le cœur du massif ne compte plus que 3300 habitants.

Au milieu du XX^e siècle, la modernisation agricole engendre de forts changements. Les travaux sont facilités par de nouvelles machines agricoles, comme la batteuse, les tracteurs, et le motoculteur au jardin. Désormais, les épiciers et quincailliers proposent à la vente des semences potagères sélectionnées. Certains se spécialisent dans le domaine comme la famille Grelin à Arbin. La reproduction des semences devient vite une pratique marginale et réglementée. En un siècle, la biodiversité cultivée diminue drastiquement. Les anciens évoquent des variétés disparues, comme certains haricots rames. De nouvelles espèces cultivées en basse altitude sont introduites en montagne, comme la tomate, la courgette et les poivrons, quasiment absents des mémoires. Alors que la conservation en cave et dans la saumure étaient les seules techniques de conservation utilisées, l'apparition de la stérilisation et de la congélation, dans les années 1950-1960, va bouleverser les habitudes alimentaires. « *Autrefois, il y avait la salaison. Je revois ma mère mettre les haricots au saloir* ».

Certains légumes étaient conservés dans la saumure dans des toupines en terre cuite. Les courges étaient stockées dans l'écurie ; les haricots enfilés et mis à sécher sur un fil ; les pommes, poires et

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

oignons, pendus en pinglions dans la cuisine, tresse reliée avec du raphia. La cave reste encore aujourd'hui très utilisée dans le massif.

Les écoles ménagères, dans les années 1950-1960, entament, en France et dans les régions, un processus de nationalisation de la cuisine et d'uniformisation des pratiques alimentaires. (Notes adaptés à partir d'un texte rédigé par Jean-Paul Guérin).

III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Les savoirs du jardin potager se voient réappropriés dans le désir d'une alimentation ancrée au sein de son territoire, de son histoire, ainsi que d'une alimentation locale et respectueuse de l'environnement. Les activités de maraîchage sont en fort développement sur le territoire. Des néoruraux, arrivés dans le massif à partir des années 1980, pratiquent des techniques de jardinage modernes ou plus récemment expérimentées, souvent inspirées de l'agroécologie et de la permaculture. C'est le cas de trois nouveaux maraîchers récemment installés à La Compôte-en-Bauges : « Les Bau'Jardins ».

De la même manière, le jardin redevient un lieu d'échanges. Signes d'une solidarité entre habitants du massif, on s'échange les savoirs ainsi que les recettes et plants. Des trocs de plants et de graines entre particuliers sont organisées par des associations : les « Troc'Nature », par l'Association Cyclamen à Héry-sur-Alby depuis 2006, le Troc des Rencontres Nature à Saint-Jorioz, organisées par Rive Ouest Environnement, et le troc de graines et de plants organisé par le Château des Allues à Saint-Pierre-d'Albigny.

Deux « grainothèques » sont désormais présentes sur le massif des Bauges : une accueillie à la médiathèque de Faverges-Seythenex, l'autre dans l'épicerie bio et locale, Croc' Bauges.

Certaines initiatives sont le signe d'un renouveau de la population et d'une volonté de renouer les liens avec une nature nourricière. C'est le cas d'associations comme Cyclamen 74, « Les Incroyables comestibles », BioBauges et des collectifs citoyens (Bauges en transition, Pays du Chéran en transition...), souhaitant encourager des pratiques de jardinage naturel ouvertes à tous, afin de sensibiliser à la sauvegarde des semences paysannes et au plaisir de faire ensemble.

De plus en plus de jardiniers amateurs et passionnés ouvrent leur jardin potager et partagent sur internet leurs expériences de production de nourriture saine, tout en favorisant la biodiversité, dans une recherche d'autonomie alimentaire. C'est le cas de Thomas Postaire, qui expérimente des pratiques culturelles dans son jardin familial, un laboratoire situé à 900 m à Bellecombe-en-Bauges, « Au refuge des graines ».

À Montaille (Savoie), Jacques Bouchet partage sa philosophie du jardinage simple et de la cuisine biologiques sur le blog « Cultures Bio /Jardin & Cuisine Bio ». Parallèlement, plusieurs jardins partagés entre habitants voient le jour, comme à Sainte-Offenge (Association Les co-créateurs), Lescheraines ou Le Châtelard (Savoie).

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Ill. 16. Jardin en permaculture dans les Bauges (Savoie). © Cyprien Durandard, 2014.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Menaces sur la viabilité

Différents risques et menaces pèsent aujourd'hui sur la sauvegarde des savoirs du potager traditionnel dans le Massif des Bauges :

- la standardisation des pratiques alimentaires, dues à l'industrialisation et à la globalisation,
- la transformation des modes de vie et le manque de temps à consacrer à la préparation des aliments,
- la perte des connaissances et savoir-faire du jardin traditionnel et la disparition des praticiens et détenteurs de savoirs,
- la perte des variétés potagères anciennes et de la mémoire liée aux semences,
- la perte de l'intérêt économique d'avoir un jardin,
- le développement de l'urbanisme et des modèles de vie urbains aux abords et dans les campagnes,
- la dégradation et la non-restauration de lieux comme les *cortis* et les caves, dans les maisons traditionnelles locales,
- le manque de considération de la fonction sociale et culturelle de cette pratique.

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

Modes de sauvegarde et de valorisation

La continuité de pratiques de jardinage est une véritable passion locale. Diverses actions sont mises en place par les communautés, groupes et individus concernés par les savoirs du jardin. Certaines

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

initiatives sont le signe d'un renouveau de la population et d'une volonté de renouer les liens avec une nature nourricière :

- la création d'une grainothèque à l'épicerie bio et locale « Croc' Bauges », projet porté par l'association Biobauges et par les jardiniers de l'association Cyclamen 74 ;
- la création d'une grainothèque à la Médiathèque de Faverges, inaugurée en juin 2015. La Médiathèque organise également des trocs de graines et des conférences (par exemple, « Semence et biodiversité, le retour de la nature dans nos jardins », par Pascal Gay en 2015) ;
- les trocs de plants et de graines entre particuliers, dans le cadre de journées organisées par des associations : les « Troc'Nature » organisés par l'Association Cyclamen à Héry-sur-Alby depuis 2006, le Troc des Rencontres Nature à Saint-Jorioz, organisées par Rive Ouest Environnement et le troc de graines et de plants organisé par le Château des Allues à Saint-Pierre-d'Albigny ;
- les journées portes ouvertes aux jardins du Château des Allues à Saint-Pierre-d'Albigny, grand potager bio en carrés ;
- la création de jardins partagés entre habitants, comme à Saint-Offenge (Association Les co-créateurs de Saint-Offenge), Héry-sur-Alby, Lescheraines ou Le Châtelard ;
- des rencontres régulières autour de la permaculture sont organisées dans le secteur d'Albertville (les « Perm'apéro ») ;
- le réseau de gardiennes de semences créé autour d'Albertville, par le mouvement « Femmes Semencières », avec Catherine Tournier ;
- la création, par l'association « Les Incroyables comestibles » du bassin annecien, de jardins potagers dans le village d'Héry-sur-Alby, lors du Troc Nature ;
- le développement, par de nombreuses écoles du territoire (Bellecombe-en-Bauges, Duingt, Gruffy, Saint-Pierre-d'Albigny ...), de projets pédagogiques autour du jardin potager.



Ill. 17.a-b. Plantations et diversité des graines dans le jardin de l'école de Bellecombe-en-Bauges.
© École élémentaire de Bellecombe-en-Bauges, 2016.

En 2014, dans le cadre d'un partenariat avec le laboratoire Études rurales de l'université Lumière Lyon 2, Cyprien Durandard (Master 1, Développement rural et Valorisation culturelle) a réalisé son stage au PNR du Massif des Bauges, sur le thème du jardin potager comme médiateur du développement territorial. Lors de son travail d'enquête, il a réalisé 34 entretiens auprès d'une cinquantaine de jardiniers, et de courtes observations participantes. Plusieurs thématiques se sont dégagées de ces enquêtes : le jardin comme lieu d'expérimentation et de création de lien sociaux (jeunes/anciens ; anciens et nouveaux habitants), la transmission des savoirs, l'échange des

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

graines/plants avec les voisins, la biodiversité domestique (anciens légumes oubliés, graines...), le rôle central des femmes dans la transmission des savoirs et des recettes traditionnelles.

Un café-débat « Savoir-faire ordinaires au jardin » a été organisé par le PNR à École (Savoie), en novembre 2014, avec Claire Delfosse, géographe, François Portet, ethnologue, et Cyprien Durandard pour partager ce travail avec les habitants. La soirée fut très riche en échanges et témoignages (enregistrée et rediffusée par Radio Alto 94.8).

En 2017, une carte postale audiovisuelle sur le jardin a été réalisée par le PNR avec la contribution de la cinémathèque des Pays de Savoie et de l'Ain et le concours de la réalisatrice Mathilde Syre : ce court-métrage visait à sensibiliser et valoriser le patrimoine culturel immatériel à travers des témoignages et documents d'archive.

L'inscription à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel et à l'inventaire alpin www.intangiblesearch.eu est une mesure de sauvegarde, à l'échelle nationale et à l'échelle internationale.

Actions de valorisation à signaler

En 2018, dans le cadre du projet européen AlpFoodway, une exposition temporaire et itinérante sur la culture alimentaire du massif des Bauges (« Des histoires plein l'assiette ») a été réalisée, afin de valoriser les témoignages des habitants impliqués dans le travail d'identification, documentation et sauvegarde du patrimoine alimentaire et culinaire. Le jardin figure parmi les thèmes traités par l'exposition.

Le « Festival des jardins alpestres », organisé par la Ville d'Albertville, en 2018 (1^{re} édition), regroupait des ateliers, animations, projections, expositions, balades et visites de jardins. En 2019, les témoignages des habitants et jardiniers des Bauges ont fait l'objet d'une intervention publique, avec l'anthropologue Valentina Zingari, lors d'un café-débat dans le cadre du festival, au Garage de la Librairie des Bauges.

Modes de reconnaissance publique

Sans objet

IV.3. Documentation à l'appui

Récits liés à la pratique et à la tradition

Les jardins, entre cortis, chenevets et caves, sont omniprésents dans les mémoires et le vécu des baujus. Ils ont assuré, au fil de l'histoire, la base de l'alimentation quotidienne, dans le cycle des saisons. « *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* ».

Le choix d'extraits qui suivent, transcriptions de conversations entre habitants de diverses communes de Bauges, évoque les semences gardées et échangées, en particulier des « haricots rame », mémoire longue de l'alimentation d'ici :

« *Je sais que, l'hiver, ils en faisaient beaucoup des haricots, parce qu'à cette époque, ils semailent 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 (...). Alors admettons, tu ramassais*

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

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. Eh bien, eux, ils les faisaient. Ils avaient tout ça. C'était nourrissant » [entretien de Fernand Martin à Mercury (Savoie), 13 juillet 2016].

« Dans les haricots rames, il y avait au moins dix variétés. Puis il y en avait, ils étaient à deux couleurs. On était gamins, on aimait bien, on s'amusait »

« Moi j'ai des haricots. Ah ben, les crochets de Savoie ! Ça se passe encore des uns aux autres ! Les crochets de Savoie, ils sont crochus. C'est une race qui se perd ça. Et moi, je fais encore les gros haricots. 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 ne faut pas ramasser la rame. 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. (...) Et moi j'ai des gros haricots comme ça. Oui, plus gros que le Soissons. En rames, je fais que des rames moi. Toutes les couleurs. Oh là là ! C'était du temps de mon oncle Marius. Dans le temps, ils se passaient toujours les graines des haricots. 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... J'ai fait quatre rames moi, quatre. Ben, les graines, ça ne 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. Alors moi, j'y laisse dans les cosses... ».

Les mémoires transmettent les images des grands-mères assises devant les maisons, gardiennes de la cuisine et du jardin. Ces images et ces évocations paysagères transmettent un système de valeurs. 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 l'alimentation familiale et de la transmission des savoirs entre les générations.

« 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 avait toujours une grand-mère qui faisait la cuisine (...). Moi, j'ai le souvenir de ma grand-mère qui épluchait ses échalotes, qui allait au jardin chercher son persil, qui revenait, qui faisait son truc comme ça doit être fait... 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... »

Alimentation, travaux agricoles saisonniers et plats de fête s'entremêlent dans les souvenirs :

« Sé. : Ma grand-mère, elle me racontait qu'ils partaient avec leur truc de soupe, avec leur morceau de lard, pour aller faucher. Quand ils partaient très tôt le matin, qu'ils allaient faucher assez loin et qu'ils n'avaient pas le temps de revenir, à 10h, ils s'arrêtaient et ils mangeaient leur bol de soupe.

M. F. : Nous, on allait porter. Quand on était gamins, les hommes allaient faucher le matin à la faux et puis, vers 9h le matin, ils nous envoyaient, nous les gamins, porter la soupe avec le barraquin, dans un seau. Et puis des fois tu tombais et tu renversais tout.

V. : On amenait le fromage pour le manger.

M. F. : Pour le manger à côté, avec le pain.

M-C. : Mais souvent, on en mettait dans la soupe aussi.

M. F. : Oui, mais pas pour cuire, on mettait les morceaux. Moi j'en mets toujours, quand je mange la soupe, je coupe des morceaux de fromage dedans.

M. : Mais le lard, ils l'enlevaient après ?

M. F. : On l'enlevait pour le manger à côté. Il était cuit dans la soupe mais mangé à côté. Et donc on mangeait le matin la soupe, on l'apportait aux faucheurs, dans les prés. On leur portait. Parce que s'ils partaient avec, elle était froide après. Alors ils nous envoyaient, nous les gamins,

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

l'apporter plus tard, quand ils avaient déjà travaillé » [table-ronde avec Josiane Ferrand, Marius Ferroud-Plattet, Danielle Ferroud Plattet, Julienne Ferroud-Plattet, Geneviève Ferroud-Plattet, Marie-Claude Nagel, Germaine Orset, Solange Regnaud, Pierre Borasci, Séverine Chatelain, Andrée Chatelain et de Marie-Françoise Fressoz à École-en-Bauges (Savoie), 2 juin 16].

« *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. 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. Et le jour de la batteuse, oui* » [entretien avec Régine Bouvet, Le Noyer (Savoie), 21 juillet 2016].

Inventaires réalisés liés à la pratique

Inventory of traditional Alpine Food, dans le cadre du projet européen AlpFoodway (accès en ligne, sur le site internet « Intangiblesearch.eu » et « alpfoodway.eu ») : fiche d'inventaire « Savoirs du jardin potager dans le Massif des Bauges ».

Bibliographie sommaire

Ala, Silvia et Lapicciarella Zingari, Valentina, *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 projets du ministère de la Culture, Le Châtelard, PNR du Massif des Bauges, 2017, 375 p.

Dubois, Yvonne, *La Vallée des cyclamens : cahiers d'une paysanne savoyarde 1*, Condé-sur-Noireau, impr. Corlet, 1983, 216 p.

Dubois, Yvonne, *L'Ocarina rouge : cahiers d'une paysanne savoyarde 2*, Alençon, Normandie Impression, 1986, 200 p.

Dubois, Yvonne, *Les Perles bleues : carnets d'une paysanne savoyarde 3*, Gémenos, impr. Robert, 1996, 234 p.

Durandard, Cyprien, « Le jardin comme médiateur du développement du territoire : le cas du PNR des Bauges », mémoire de Master 1 Études rurales, dir. Claire Delfosse, 2014, 112 p.

Gex, abbé François, *Les Bauges, chemins et vie d'autrefois*, Cabédita, 1996, 210 p.

Guérin, Marie-Anne, *Rapport de stage sur la cuisine et l'alimentation dans les Bauges à travers l'association Les Amis des Bauges*, dir. J.-P. Bozonnet, Grenoble, Institut d'études politiques de l'Université Pierre Mendès-France, 1995, 26 p.

Guérin, Marie-Anne, 2002, « À la mode de chez nous » [sur les diots de choux dans les Bauges], *L'Alpe*, dossier À table ! Saveurs et savoirs, n° 15, Grenoble, Musée Dauphinois / Glénat, 2002, p. 19-21.

Jardins du Monde Montagne, PNR du Massif des Bauges et PNR de Chartreuse, *Cueillettes de mémoires. Histoires d'hommes et de plantes en Bauges et Chartreuse*, Le Cicero, Chambéry, 2012, 272 p.

Lansard, Monique, *Recueil de la gastronomie savoyarde*, Delta 2000, 1982, 63 p.

Lapicciarella Zingari, Valentina, *Des espaces en récit. Parcours du temps à La Compôte-en-Bauges. Réflexions sur l'interprétation du patrimoine rural*, rapport d'étude ethnographique, Le Châtelard, PNR du Massif des Bauges, 2002, 110 p.

Loyrion, Maité, « Le Patrimoine culturel immatériel, une nouvelle ressource pour le développement territorial. Le cas de l'inventaire des « savoirs et pratiques alimentaires et culinaires » dans le Parc naturel régional du Massif des Bauges », mémoire de Master 2 Patrimoine rural et Valorisation culturelle, dir. Claire Delfosse, Lyon, Université Lumières Lyon 2, 2016, 206 p.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Société savoisienne d'Histoire et d'Archéologie, PNR du Massif des Bauges, *Les Bauges, entre lacs et Isère*, Chambéry, Éditions Comp'Act, 2005, 350 p.

Filmographie sommaire

Vivre au jardin, le potager un lieu d'échange, réal. Mathilde Syre, prod. PNR du Massif en Bauges, 2017, 4 min 37.

https://www.youtube.com/watch?v=7IReDZD3poM&list=PLHwcaON2QF5s4NSlOaMRLoS7XP6-RR_g&index=7&t=os

Rencontre avec Catherine Tournier, mouvement des Femmes semencières :

<https://www.youtube.com/watch?v=ICoKJ5xUQkE>

Sitographie sommaire

Association Cyclamen 74

<http://www.cyclamen74.org/Petale-JARDINIERS>

Site du projet européen AlpFoodway

<https://www.alpfoodway.eu>

Inventaire du patrimoine alimentaire alpin

http://intangiblesearch.eu/search/show_ich_detail.php?db_name=intangible_search&lingua=fra ncese&idk=ICH-AFMAT-0000001506

Page Facebook « Mouvement des Femmes semencières »

<https://fr-fr.facebook.com/FEMMESSEMENCIERES/>

Blog « Au refuge des graines », vers un potager familial et autonome

<https://www.aurefugedesgraines.com/>

Blog « Jardin et cuisine bio », pour découvrir le jardinage sans contraintes et une cuisine saine et simple

<http://culturesbio.org/>

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

Pierre Bouvet, artisan-boulangier à la "Boulangerie Savoyarde", à Ecole, fils de Régine Bouvet, 04 79 54 82 74

Régine Bouvet, retraitée, 04 79 63 37 37 / 09 62 62 37 69, regine.bouvet@orange.fr

Anne-Marie Chaffardon, retraitée, anciennement assistante maternelle, 04 79 28 40 43

Marie-Louise Challamel, agricultrice retraitée, 36 route des Droblesses, 74410 Entrevernes

Jean et Marie-Jeanne Chanvillard, agriculteurs retraités, Sainte-Offenge (Savoie), 04 79 54 91 30

Christiane Chappuis, anciennement présidente de l'Office du Tourisme des Aillons et cuisinière dans le centre de vacances « La Ferme de la Mense », Aillon-le-Jeune (Savoie), 04 79 54 63 01 / 06

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

36 58 79 72

Denise Clerc, agricultrice retraitée, gère aujourd'hui des chambres d'hôtes « La Claire Fontaine », à Saint-Ours (Savoie), 04 79 54 91 88

André Corboz, anciennement maire d'Entrevernes, 74410 Entrevernes

Madeleine Dagand, agricultrice retraitée, 04 79 54 90 32

Gisèle Falquy, agricultrice retraitée, 04 79 84 72 98

Solange Fantin, agricultrice retraitée, Sainte-Offenge (Savoie), 04 79 54 91 09

Ginette Ginollin, agricultrice retraitée, Aillon-le-Jeune (Savoie), 04 79 54 60 61

Thérèse Lièvre, anciennement élue et déléguée suppléante au PNR du Massif des Bauges, fille de Marie-Louise Challamel, 04 50 68 55 82

Muguette Lys, retraitée, anciennement employée aux « Galeries Lafayette », 04 79 65 68 86

Alice et Fernand Martin, agriculteurs retraités, Mercury (Savoie), 04 79 32 68 22 / 04 79 32 41 21

Geneviève Martinet, retraitée, anciennement gérante et cuisinière de « l'Hôtel du Soleil », 04 79 54 60 24, delphine.martinet0561@orange.fr

Robert Millet, tenait anciennement l'hôtel-restaurant « La Chataigneraie », à Chaparon, 04 50 44 30 67 / 06 86 99 11 21

Armande Mugnier, retraitée, Saint-Ours (Savoie), anciennement employée à France Telecom, 04 79 63 38 30

Simone Pachoud, agricultrice retraitée, 04 79 84 73 45

Yvonne Péliissier, agricultrice retraitée, Saint-Jorioz (Haute-Savoie) (aujourd'hui décédée)

Maurice Péliissier, neveu d'Yvonne Péliissier, Saint-Jorioz (Haute-Savoie), 04 50 68 63 81, mpelissier74@gmail.com

Juliette Petellat, agricultrice retraitée, 06 85 46 08 41 / 04 79 54 91 78

Louis Petit-Barat, retraité, agriculteur, employé municipal à Aillon-le-Vieux, époux de Suzanne Petit-Barat, 04 79 54 60 84

Suzanne Petit-Barat, retraitée, anciennement gérante de chambres d'hôtes, épouse de Louis Petit-Barat, Aillon-le-Vieux (Savoie), 04 79 54 60 84

Huguette et Joseph Pienne, agriculteurs retraités, La Thuile (Savoie), 04 79 84 73 43

Catherine Tournier, active dans le mouvement des « Femmes semencières », catherinetournier73@gmail.com

V.2. Soutiens et consentements reçus

Des consentements et des soutiens ont été reçus de l'ensemble des personnes rencontrées et citées dans la présente fiche.

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteurs de la fiche

Ala, Silvia, consultante, conseil et animation pour la valorisation de la culture et du patrimoine en

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

milieu rural, Parc naturel régional du Massif des Bauges, s.ala@parcdesbauges.com

Duperrier, Juliette, anthropologue, chargée d'étude pour l'enquête, analyse et rédaction de fiches d'inventaire sur le patrimoine alimentaire, j-dup@hotmail.fr

Lapicciarella Zingari, Valentina, anthropologue experte en patrimoine culturel immatériel, responsable scientifique de l'inventaire du PCI pour le Parc naturel régional du Massif des Bauges, vzingari@gmail.com

Loyrion, Maïté, chargée de mission Patrimoine culturel et immatériel, PN Parc naturel régional du Massif des Bauges, maite.loyrion@outlook.fr

VI.2. Enquêteur(s), chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé

Ala, Silvia, chargée de mission Patrimoine culturel au Parc naturel régional du Massif des Bauges

Lapicciarella Zingari, Valentina, responsable scientifique du projet d'inventaire, anthropologue experte en patrimoine culturel immatériel

Loyrion, Maïté, chercheuse pour le développement des espaces ruraux

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Saint-Offenge (Savoie), entretien avec Jean et Marie-Jeanne Chanvillard et Solange Fantin, 17 mai 2016

Saint-Jorioz (Haute-Savoie), entretien avec Yvonne Pélissier et Maurice Pélissier, 26 mai 2016

École-en-Bauges (Savoie), table-ronde autour des savoirs et pratiques alimentaires du massif des Bauges, dont le jardin potager, 2 juin 2016

La Thuile (Savoie), entretien avec Gisèle Falquy, Simone Pachoud, Huguette Pienne et Joseph Pienne, 23 juin 2017

Saint-Ours (Savoie), entretien avec Madeleine Dagand, Denise Clerc, Armande Mugnier et Juliette Petellat, 30 juin 2017

La Thuile (Savoie), entretien avec Robert Millet, 5 juillet 2017

Aillon-le-Jeune (Savoie), entretien avec Christiane Chappuis, Ginette Ginollin et Geneviève Martinet, 7 juillet 2017

Mercury (Savoie), entretien avec Alice Martin et Fernand Martin, 13 juillet 2017

Saint-Jean-d'Arvey (Savoie), entretien avec Geneviève Roux-Crémillieux, Muguette Lys et Anne-Marie Chaffardon, 13 juillet 2017

Aillon-le-Vieux (Savoie), entretien avec Suzanne Petit-Barat et Louis Petit-Barat, 15 juillet 2017

Le Noyer (Savoie), entretien avec Régine Bouvet et Pierre Bouvet, 21 juillet 2017

Entrevernes (Haute-Savoie), entretien avec Marie-Louise Challamel, Thérèse Lièvre et André Corboz, 22 juillet 2017

Aillon-le-Jeune (Savoie), Chartreuse d'Aillon : table ronde autour des savoirs du jardin potager, dans le cadre de la rencontre internationale « *Patrimoine alimentaire alpin. Expériences et enjeux dans le massif des Bauges et dans les Alpes* », 1^{er} octobre 2019

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

11 février 2020

Année d'inclusion à l'inventaire

2020

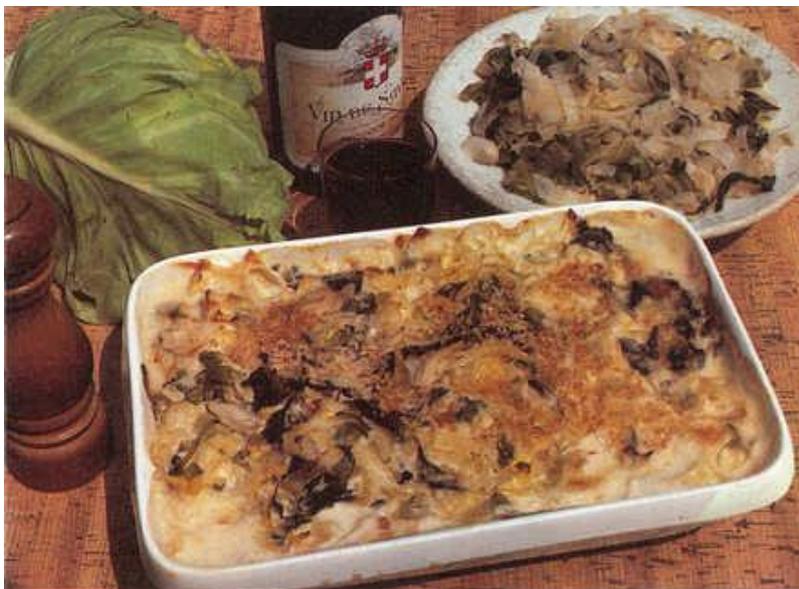
N° de la fiche

2020_67717_INV_PCI_FRANCE_00457

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswk253</uri>

Annexes



Le gratin de choux. (Photo P. Fischer)

*Le farçon classique, délicieux au printemps avec les herbes fraîches.
(Photo J.L. Syren)*



Ill. 18. *Le gratin de choux et le farçon des Bauges*
(source : Monique Lansard, Recueil de la gastronomie savoyarde, Delta 2000, 1982)

Farçon des Beauges

Préparation et cuisson : 3 heures 40 minutes.

Préparer de préférence la veille :

1 kg. de pommes de terre / 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre / 100 g. de beurre / 50 g. de farine / 1 verre de crème fraîche.

Faire bouillir les pommes de terre avec leur peau, les éplucher, les réduire en purée, ajouter un verre d'eau dans lequel on aura fait fondre le sucre. Saler, ajouter 75 g. de beurre fondu, 50 g. de farine et délayer avec de l'eau jusqu'à obtenir une purée fluide. Mettre au frais.

Le lendemain, beurrer un plat à gratin, ajouter à la préparation 1 verre de crème, verser dans le plat, mettre dessus quelques morceaux de beurre.

Mettre au four à 150° pendant 3 heures.

Ill. 19. *Recette du farçon des Bauges*

(Source : Monique Lansard, Recueil de la gastronomie savoyarde, Delta 2000, 1982)



Ill. 20. Affiche de la 14^e édition du Troc'Nature, à Héry-sur-Alby.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



LE TROC NATURE

samedi 11 mai

VISITES DE 3 "JARDINS ET MARAÎCHAGE VIVANTS" : DES ESPACES SANS PESTICIDES

Nous poursuivons cette année les visites de jardins qui depuis deux ans remportent un franc succès. En 2019, en lien avec les changements climatiques, nous aborderons les adaptations auxquelles jardins et jardiniers doivent faire face.

Trois visites sont proposées, trois exemples qui développent des manières culturelles respectueuses de l'environnement, sans pesticides. Ces jardins sont porteurs des mêmes valeurs sur le fond mais ont chacun des particularités qui les différencient. Les visites seront accompagnées par le jardinier/maraîcher et un praticien de ces méthodes.

MATIN
9 heures

Rendez-vous et accueil devant la salle polyvalente d'Héry
Présentation des jardins / organisation du co-voiturage
Il sera possible de visiter 2 jardins entre 9 h et 13 h

Le jardin d'Olivier, à CUSY, jardin sur buttes en « permaculture »
Le jardin de Simon, « le jardin du Potiroux », jardin « au naturel »
Le jardin de Christianne, jardin familial utilisant les principes de la Biodynamie

APRÈS-MIDI
13 heures
retour salle polyvalente - repas pique-nique partagé

14 heures 30 / 16 heures 30
AGORA

Mise en commun des questionnements suite aux visites du matin en présence d'experts : Dédé le jardinier formateur et intervenant à France Bleue Pays de Savoie, Valérie Abatzian de Grain 'Avenir et les maraîchers/ jardiniers rencontrés le matin (Olivier, Pascal, Simon, Thomas, Christianne, Romain ...)
Echanges débat autour de la thématique de l'acclimatation dans nos jardins.

16 heures 30
Pause goûter gourmand et bio proposée par l'Accorderie des Bauges
(<http://www.accorderie.fr/cosurdesbauges/>)

17 heures
Vidéo conférence débat
« à l'écoute du jardin et des plantes » avec Rose et Gilles Gandy (Centre des Déserts).
Ils présenteront leur manière originale de créer un jardin
(www.medecinesymbolique.fr)

à partir de 19h
Restauration et buvette bio, soupe, fromage, dessert...

21 HEURES
Grand bal folk avec le groupe DAJDA
Animation des danses assurée par C Grimonet

Ill. 21. Programme (recto) de la 14^e édition du Troc'Nature, à Héry-sur-Alby.

dimanche 12 mai

TRADITIONNEL TROC NATURE
Ouvert à tous, jardiniers et non jardiniers, amoureux de la Nature....
À partir de 9 heures et jusqu'à 18 heures

Un moment idéal pour échanger plants, plantes, graines, conseils.....
dans une ambiance conviviale

L'occasion de participer à des ateliers pour petits et grands....
l'occasion d'échanger avec les nombreuses associations partenaires présentes :
le Nid de Zèbre, KOKOPELLI Femmes Semencières (association impulsée par Pierre Rabhi), Herb'amies,
la Cuisine Vagabonde, la LPO (Ligue de Protection des Oiseaux), le MABD (Mouvement pour l'Agriculture
BioDynamique), l'Aulnée des Bois, BioBauges, les Accorderies Annecy et Bauges, Radio Alto, et les
collectifs Transition : transition Bauges, Transition Chéran, la Grainothèque, Le Doucerain, sans oublier
Oxalis

ANIMATION MUSICALE ASSURÉE TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE PAR "EN AVANT LA TULIPE"

ANIMATION COMPOST
Tout au long de la journée Bernard Baranger, naturaliste propose une animation compost avec
microscope pour observer les petites bêtes

ATELIER TERRE
pour les enfants animé par Céline Giacchetti toute la journée

RESTAURATION SUR PLACE À PARTIR DE MIDI
plat du jour mitonné avec les « magics cuiseurs d'Oxalis »
pizzas cuites sur place grâce au four itinérant du Fournil des Eparis, vente de pain, de crêpes... le tout
en Bio évidemment

PARTIR DE 14 H PLACE AUX GRAINES !!!
Comment produire, échanger des semences adaptées à nos territoires

14 heures
Introduction par Valérie Abatzian de Grain'Avenir (www.grainavenir.fr)
Diffusion du film / documentaire « Les Semences prennent le Maquis » (30 mn)
co-édition Terre et Humanisme international et BEDE (Biodiversité Echanges et Diffusion d'Expériences)

15 h / 17 h
Créer un réseau local de semenciers
Echanges débats avec les jardiniers locaux dans l'objectif de créer un réseau local d'échanges de
semences
Comment créer et faire vivre une grainothèque en s'appuyant sur l'expérience de Grain'Avenir et de
« Temps qu'on Sème »
Autant de questions qui seront débattues

Parallèlement les Accorderies proposeront un « Speed dating » consacré au jardin
L'occasion de proposer des échanges de services liés au jardin

14^{ème} Printemps de Cyclamen 
www.cyclamen74.org



Ill. 22. Programme (verso) de la 14^e édition du Trc'Nature, à Héry-sur-Alby.

HÉRY-SUR-ALBY

Les amoureux de la nature et des jardins comblés par le Troc nature

Ce week-end, l'association Cyclamen Chéran-Bauges-environnement, en partenariat avec "Pays du Chéran en Transition", "Bauges en Transition" et les associations Oxalys, Bio bauges, l'Accorderie et Radio Alto, qui organisait son traditionnel Troc nature, sur le thème "Le jardin s'acclimate et... ça climate...", deux journées entières consacrées à la Terre, aux jardins et aux jardiniers.

De nombreux visiteurs, attachés à leur planète, le climat ou encore leur alimentation sont venus en nombre, malgré une météo catastrophique samedi, à cette manifestation où ils pouvaient appren-



Au jardin du Potiroux, chez Simon (à droite sur notre photo), le maraîchage est de mise, la culture se fait sur souche chaude de fumier, les ânes labourent en surface, les micro-organismes du sol étant préservés. Photo Le DL/C.G.-V.

dre comment jardiner autrement, préparer ses semences, échanger leurs pratiques entre profes-

sionnels, participer à des ateliers ou encore troquer leurs plants et graines. Plus de 60 personnes ont

visité le jardin de Christiane à Héry, jardin familial où se côtoient cultures disciplinées et nature li-

bre, celui d'Olivier, à Cussy, jardin sur buttes en "permaculture", et le grand jardin de Simon à Chainaz, du maraîchage.

Dimanche, Bernard Barranger, naturaliste, animait un atelier compost, et l'assistance pouvait également observer les petites bêtes du jardin, et chacun pouvait par ailleurs participer à des échanges de plants, plantes, graines, conseils, et échanger avec les nombreuses associations partenaires, sur le jardin bien sûr, mais aussi d'environnement, comme, par exemple, avec l'association Perle et ses projets photovoltaïques.

C.G.-V.

III. 23. Article du Dauphiné libéré, Haute-Savoie, 15 mai 2019.