

Zeitschrift: Histoire des Alpes = Storia delle Alpi = Geschichte der Alpen
Herausgeber: Association Internationale pour l'Histoire des Alpes
Band: 29 (2024)

Artikel: Une approche du "patrimoine alimentaire alpin" au travers de deux cultures agricoles dans l'Entremont (Valais)
Autor: Bertolino, Maria Anna
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066281>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Une approche du «patrimoine alimentaire alpin» au travers de deux cultures agricoles dans l'Entremont (Valais)¹

Maria Anna Bertolino

Zusammenfassung – Eine Annäherung an das alpine Nahrungsmittelerbe anhand zweier Anbaufrüchte im Entremont (Wallis)

203

Der Artikel bietet eine Reflexion über die Aufrechterhaltung, Wiederbelebung und den Schutz zweier Kulturen (Beeren und Getreide) an, und zwar indem er näher auf die damit verbundenen sozialen und kulturellen Praktiken und Kenntnisse im Bezirk Entremont eingeht. Auch wenn heute aufgrund der Dominanz der für die Mahd genutzten Wiesen nur noch wenige Spuren dieser beiden Kulturen vorhanden sind, scheint eine Neubetrachtung des kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Wertes der roten Beeren und des Getreides in die Neubetrachtung der Ernährung als immaterielles Kulturerbe zu passen.

Introduction

Bien que de nos jours le secteur agricole de l'Entremont soit dynamique grâce à la production de lait et de fromage,² cette région du Valais n'a pas échappé aux bouleversements des pratiques agricoles des années 1950–1960.³ Et pourtant, certaines cultures se sont perpétuées dans des niches, comme la culture des petits fruits rouges et des céréales pour la consommation humaine. Ce sont des productions agricoles marginales, dont la survie dépasse le simple cadre du marché et de la «production» et qui ont intégré la catégorie du patrimoine immatériel. La nourriture et les habitudes alimentaires (*foodways*) sont aujourd'hui des faits culturels transformés en patrimoine qui, à l'échelle locale et mondiale, «sont utilisés pour indiquer, expliquer et reproduire d'importantes revendications idéologiques sur l'identité, la propriété, la souveraineté et la valeur».⁴ Pour désigner l'acte de mise en

patrimoine de la nourriture, on utilise des termes tels que *food patrimonialisation* ou *food heritagisation*, parfois en le transsubstantiant c'est-à-dire, comme l'observent Hertz et Chappaz,⁵ que le mot patrimonialisation remplace de plus en plus le mot patrimoine. En suivant la perspective critique de l'anthropologie du patrimoine, la patrimonialisation «désigne le processus par lequel les sociétés s'approprient des éléments culturels particuliers pour en faire des marqueurs et des pratiques identitaires»,⁶ tandis que l'*heritagisation* peut être conçue comme le «processus socioculturel par lequel différents agents identifient les ressources alimentaires et gastronomiques incorporées dans un lieu donné». ⁷ Ces ressources sont reconnues par «une dynamique de valorisation [...] consistant à actualiser, adapter et réinterpréter des traits tirés de l'histoire d'un groupe, [...] et à produire ainsi de nouvelles significations sociales en s'appuyant sur le passé». ⁸ Le patrimoine est donc une construction sociale dont la complexité ontologique⁹ a été reconnue par la communauté scientifique. Ainsi, le processus de construction de l'objet patrimonial s'inscrit dans diverses tensions: tradition versus innovation, propriété collective versus propriété privée, unité versus diversité.¹⁰

Les Alpes – dont plus de 30% de la surface totale est encore utilisée à des fins agricoles¹¹ – semblent être un point de vue privilégié pour analyser le processus contemporain lié à la création de réseaux alimentaires qui reposent sur ce qui est reconnu comme patrimoine local par différents acteurs qui existent sur leurs territoires. En tant qu'écosystème complexe présentant un niveau élevé de naturalité, mais aussi de fortes densités démographiques ou d'infrastructures, les Alpes sont un laboratoire idéal pour expérimenter des processus et des idées durables tels que les systèmes alimentaires alternatifs dans l'agriculture.¹²

Le contexte de la recherche

Objectifs de l'étude et positionnement

Cette recherche vise à apporter une contribution à la grande sphère des études patrimoniales en étudiant les pratiques et savoir-faire agricoles dans les Alpes et en considérant leur revitalisation dans le cadre théorique du «critical food heritagisation process»¹³ et dans l'intérêt renouvelé pour le paysage agricole montagnard et la reconquête des espaces marginaux.¹⁴ En particulier, ces études se sont intéressées à certaines chaînes alimentaires alternatives, comme celles de la céréaliculture et de l'horticulture, et elles ont contribué à l'implémentation d'«Intangiblesearch.eu», un inventaire transnational et participa-

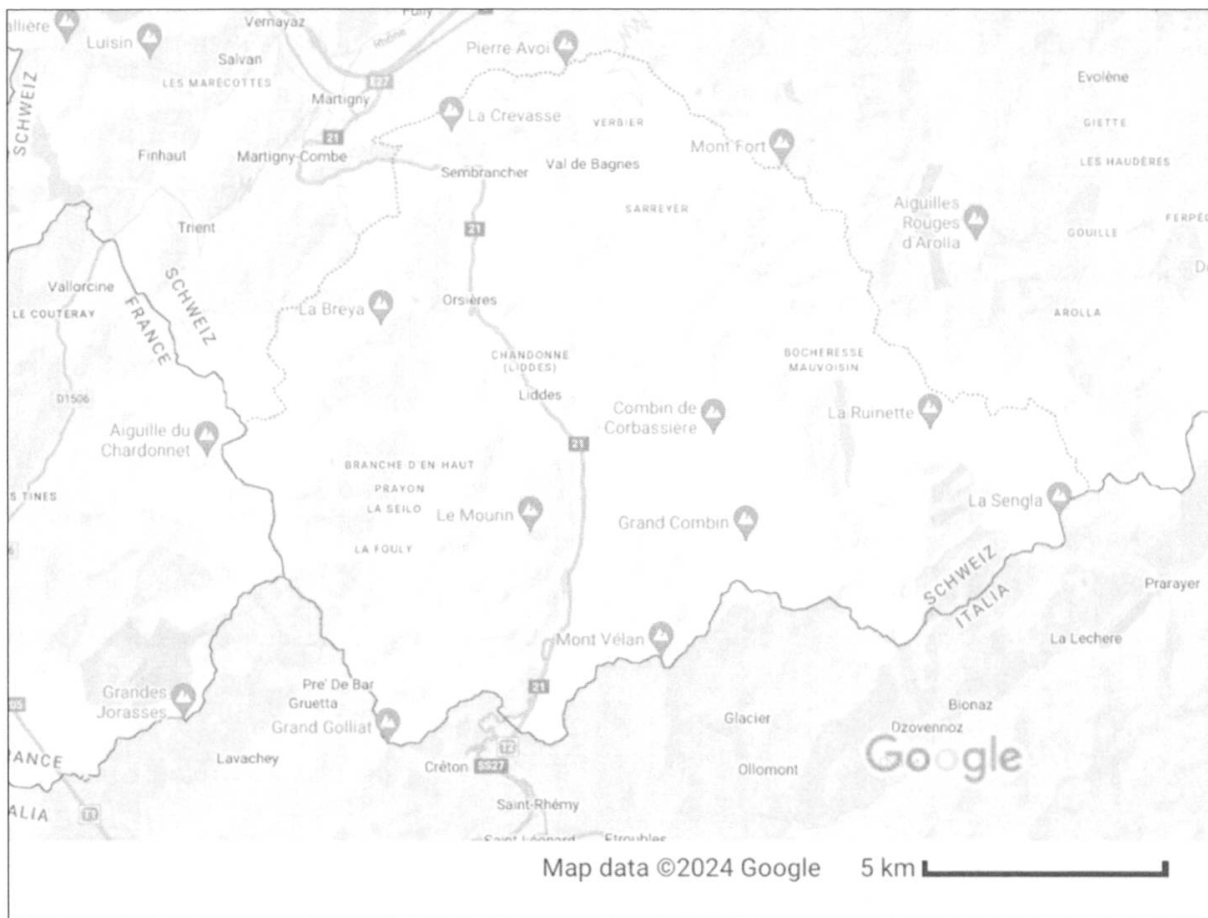


Fig. 1. Carte du district de l'Entremont (Canton du Valais, Suisse). Élaboration personnelle sur données Google Maps.

tif en ligne du patrimoine culturel immatériel des Alpes, conformément à la demande de la Convention de 2003 de l'UNESCO.

La région de l'Entremont, dans la partie francophone du canton du Valais, comprend les communes de Bourg-Saint-Pierre, Liddes, Orsières, Sembrancher et Val de Bagnes. Elle est située sur la rive gauche du Rhône et comprend le Val de Bagnes à l'est et les vallées d'Entremont et de Ferret à l'ouest. Avec des stations de ski et de nombreuses activités de plein air en été (comme le tour du Mont Blanc), il s'agit d'une région très touristique. Comme les études de Berthoud, Kilani et de Sauvain le démontrent,¹⁵ les vallées latérales du Valais ont été massivement intégrées dans la société industrielle dès les années 1950. En 1965, l'agriculture n'est plus la principale source de revenu comme c'était le cas dans la décennie précédente, bien qu'elle paraisse encore être la base d'une économie de montagne. Dans son étude de 1965, Vallat relève qu'il s'agit d'une période cruciale où «une forme nouvelle d'agriculture *aurait dû* naître»,¹⁶ sous peine de disparaître. Cela n'a pas été le cas, mais l'agriculture des vallées latérales, y compris l'Entremont, s'est tournée vers l'élevage et la production de lait

et de fromage,¹⁷ ce qui a contribué à faire de la Suisse un pays d'herbages avec plus de 80% de la superficie agricole utilisée (SAU) de prairies.¹⁸ De nos jours, les prairies pour le fourrage et les champs de céréales pour la consommation animale sont toujours préférés par les exploitations laitières, et notamment aussi par celles qui sont soumises au cahier des charges de la production fromagère de l'AOP Raclette du Valais depuis 2007.

D'autres produits contribuent aussi à la diversité de la production agricole de la région étudiée (viande, plantes aromatiques et médicinales, fruits et miel). Cependant, nombre de ces cultures sont menacées d'extinction, ce qui entraîne une perte de diversité biologique et de savoir-faire locaux liés à la culture et à la sélection des variétés les mieux adaptées aux différents climats alpins.¹⁹ C'est le cas de la culture des fraises et framboises et des céréales. Les cultures fruitières de la plaine du Rhône ont fait l'objet de plusieurs études,²⁰ alors que les sources relatives aux cultures fruitières de montagne et, en particulier, aux cultures de fruits rouges sont rares.²¹

Matériels et méthodologie de recherche

L'étude s'est concentrée sur les cultures des petits fruits rouges et des céréales et vise à concevoir une recherche-action orientée vers la mise en valeurs de savoirs et savoir-faire agricoles à travers les actions menées par les «communautés de pratiques».²² L'objectif principal de la recherche a été l'étude des cultures de fraises et de framboises et celle des céréales en tant que patrimoine vivant. La méthodologie a été basée sur une approche ethnographique du patrimoine alimentaire.²³ La question principale était la suivante: Quels aspects de la culture des petits fruits rouges et de celle des céréales sont-ils considérés comme un patrimoine par la communauté locale et comment peuvent-ils être pris en compte dans le cadre d'un renouveau éventuel des pratiques agricoles? Des questions secondaires résultent de cette interrogation: quels sont les savoirs et savoir-faire spécifiques à la transformation de ces produits? Comment sont-ils transmis au sein de la communauté? Qui en sont les détenteurs? Quelles sont les forces et les faiblesses de la culture des petits fruits rouges et des céréales en montagne à l'heure actuelle? Quels sont les acteurs engagés dans la chaîne alimentaire?

Un travail de terrain ethnographique a été mené parmi les producteurs anciens et actuels, également parmi les autres acteurs de la chaîne alimentaire et les parties prenantes locales. Au total, 37 entretiens semi-directifs formels ont été menés. Les informateurs ont été choisis en grande partie par échantillonnage en boule de neige, une technique spécifique aux sciences sociales et



Fig. 2. Carte des acteurs et actrices locaux engagé.e.s dans la recherche.

aux enquêtes qualitatives où les chercheurs demandent aux premiers participants (dans ce cas les anciens producteurs interrogés en premier) d'identifier d'autres personnes qui, à leur avis, devraient/pourraient participer à l'étude.²⁴ Les entretiens ont été enregistrés, transcrits et analysés en garantissant l'anonymat. L'observation participative a également été utilisée pour documenter la cueillette des baies et des céréales avec les producteurs locaux et pour mettre en évidence les défis modernes liés à la situation économique, mais aussi au changement climatique. Des notes de terrain ont été utilisées pour interpréter et analyser les entretiens et pour élaborer la méthodologie de la dernière partie de la recherche. Enfin, un atelier participatif a été organisé en juin 2022 dans le but de mettre en œuvre la gouvernance relative à ce patrimoine et d'esquisser des pistes d'action pour sa revalorisation.

Les informateurs ont été interrogés à l'aide d'un guide d'entretien basé sur la fiche d'inventaire du projet Living ICH, qui suit la méthodologie conçue au niveau de l'UNESCO et qui a été développée par l'inventaire participatif communautaire en ligne Intangiblesearch.eu géré par l'Archivio di Etnografia e Storia Sociale (AESS) de la région de Lombardie en Italie. Le tableau 1 présente les principaux sujets sur lesquels la recherche s'est concentrée.

Tab. 1. Thèmes principaux du guide d'entretien

Le terroir	Nature du terrain cultivé (localisation, superficie, morcellement)
	Caractéristiques des plantes et techniques de culture
	Variétés
	Éléments du paysage (transformation s'il y en a eu)
	Entretien des cultures
Le procès productif	Cycle des saisons
	Lieux de la production
	Produits dérivés
L'apprentissage et la transmission	Mémoire collective
	Transmission du savoir-faire (s'effectue-t-elle de génération en génération ou entre pairs?)
	Sources historiques
Le marché	Dimension et dynamiques du secteur
Valorisation, sauvegarde et gouvernance participative	Actions de promotion et de sauvegarde de l'histoire passée
	Innovations et renouveau possible
	Menaces et risques

La manière dont la notion de patrimoine culturel immatériel s'intègre dans les pratiques agricoles

Cultiver ses petits fruits

Les petits fruits rouges – en particulier les fraises et les framboises – sont produits dans de nombreuses régions du Valais, notamment dans la plaine du Rhône, ainsi que dans d'autres cantons.²⁵ La production suisse est principalement destinée au marché local du frais et repose sur la haute qualité gustative de ces fruits.²⁶ La culture de la fraise a été introduite dans l'Entremont depuis la fin des années 1920 et a connu une période très favorable entre les années 1930²⁷ et les années 1990–2000. Comme Loup le rappelle «les fraisières de montagne étaient toujours de petites dimensions: elles occupaient quelques dizaines d'ares, soit dans un champ, soit dans une prairie que l'on avait labourée».²⁸

Les variétés historiques étaient la Madame Moutot pour la fraise et la Zewa II ainsi que la Mallig Exploit pour la framboise. Ces variétés sont sauvegardées aujourd'hui,²⁹ mais leur culture est désormais principalement destinée à l'autoconsommation. Plusieurs raisons expliquent leur abandon: la perte de

rentabilité de cette activité face à la concurrence internationale et aux plantations de plaine;³⁰ le repli de l'agriculture de montagne face à l'industrie et au tourisme d'hiver;³¹ le changement dans la répartition du travail salarié au sein des familles (avec l'abandon du revenu unique tiré de l'agriculture); la transformation des hommes en paysans-ouvriers et la prise en charge des tâches agricoles par les femmes.³² L'introduction d'autres variétés commerciales de petits fruits, en dépit des anciennes variétés plus fragiles, a provoqué le changement des principaux centres de production, comme l'Entremont, au profit d'autres vallées.³³

Bien que ces cultures aient été autrefois fondamentales pour l'économie, seul un nombre très réduit de productrices non professionnelles en font commerce en petites quantités. Pourtant, de nombreux habitants ont conservé des rangées de fraisiers et de framboisiers de variété ancienne dans leurs jardins privés, qui sont devenus des lieux de conservation, de sauvegarde et de valorisation d'une «biodiversité domestique [qui] constitue une richesse [...] mobilisée à des fins patrimoniales, mais aussi pour les politiques alimentaires et l'adaptation au changement climatique».³⁴ De plus, il s'agit de perpétuer une tradition familiale. Comme le montre le cas de ces productrices, elles ont appris et pratiqué la culture des petits fruits avec leurs parents ou beaux-parents, qui, eux, aidaient leurs propres parents dans les champs pendant la période faste de la fraise (1930–1970). Même lorsque la culture des fraises et des framboises a perdu toute rentabilité, plusieurs habitants l'ont poursuivie en conservant des rangées chez eux. Le même type de motivation est rapporté par une productrice: «Je cultive des framboises depuis que je me suis établie ici (à Reppaz, village de la commune d'Orsières) avec mon mari, je viens de Liddes et puis mes beaux-parents faisaient déjà de la culture».

Entre hier et aujourd'hui, la pratique culturelle a radicalement changé au niveau de l'usage des produits chimiques qui sont aujourd'hui bannis. Les anciens traitaient beaucoup leurs parcelles, alors que de nos jours les traitements sont remplacés par l'entretien manuel. Celui des framboisiers «demande énormément de travail, il faut toujours s'en occuper, ce qu'on doit faire attention, c'est de faire plutôt bio. Moi, je fais tout à la pioche, je ne mets pas de dés-herbant. Le printemps, je capionne [NDA: mot régional pour indiquer que l'on arrache la mauvaise herbe avec un outil qui ressemble à une petite pioche], je retourne la terre entre les lignes [rangs], je mets *seulement* une poignée d'engrais à chaque plante».

Dans les régions de montagne au-dessus de 1000 mètres d'altitude, où on pratique une culture de plein champ, les petits fruits rouges mûrissent entre fin mai et fin juillet. La récolte et la distribution se concentrent donc sur ces mois. La grandeur des parcelles ne dépasse pas 300 m². Les agricul-

trices n'étant pas des professionnelles, leur cultures et récoltes ne rentrent pas dans les statistiques officielles. Le ramassage dans les fraisiers et framboisiers était – et reste – un travail important. Tout s'effectue à la main, car en montagne ces cultures ne peuvent pas être mécanisées. Le travail cultural annuel s'échelonne selon les saisons et consiste à aérer le sol, appliquer de l'engrais ou du fumier, traiter contre les champignons, les maladies, les vers, remplacer les tuteurs qui soutiennent les framboisiers, arracher les branches sèches.

Les productrices sont aidées par leurs enfants ou leur famille pour la cueillette; le reste de l'année, elles travaillent seules. Autrefois, les gens des vallées étaient organisés en syndicats qui géraient la culture, de l'achat des plants à la récolte en passant par les traitements et l'irrigation.³⁵

De nos jours, la vente s'effectue par livraison ou par vente directe chez les productrices. Aucune d'entre elles n'étant inscrite à un syndicat professionnel, elles n'apparaissent pas dans les statistiques officielles de production. Pour elles, la culture des fruits rouges est une activité annexe à leur travail ou à leur retraite les occupant en juin et juillet pour la cueillette et tout au long de l'année pour l'entretien des plants de fraisiers et de framboisiers. Les productrices constatent une hausse de la demande, due à une certaine appétence pour les produits locaux et de montagne. Elles n'arrivent pas à répondre à cette attente qui est relayée par le bouche-à-oreille et des relations de confiance. Il est en effet difficile pour elles d'augmenter la production. Elles sont parfois âgées, sans relève au sein de leur famille, et elles évoluent dans un contexte économique régional où la professionnalisation de la culture de la fraise et de la framboise n'est pas viable. La continuité culturelle semble en revanche être garantie dans les jardins privés.

Des grains au pain

Au XX^e siècle, la culture intensive de variétés de blé modernes, l'importation de farine d'autres régions, la naissance de boulangeries professionnelles privilégiant la farine blanche ont quasiment fait disparaître la culture des céréales de montagne dévolue à la fabrication du pain dans les fours banaux. Dès les années 1940, la production de froment et de seigle – cette dernière étant la céréale des montagnards³⁶ – a diminué face à la concurrence de céréales d'un rendement supérieur et d'un attrait moderne.³⁷ Il faut attendre les années 1990 pour qu'un sursaut d'intérêt en faveur des produits locaux et traditionnels ne ramène le «pain des pauvres» sur le devant de la scène. Le pain de seigle AOP, diffusé dans tout le Valais et produit dans des boulange-

ries de la région, a été le premier pain du monde à bénéficier d'une appellation d'origine protégée (AOP).³⁸

L'élevage bovin étant le principal secteur agricole de l'Entremont et du Valais, comme de la Suisse dans son ensemble,³⁹ les cultures céréalières destinées à l'alimentation animale – maïs, orge et tritcale (un hybride entre le blé dur ou tendre et le seigle) – occupent une part importante des terres emblavées. Toutefois, on assiste récemment à un retour de certains producteurs aux céréales destinés à la boulangerie. Dans le Valais de 2022, la surface totale des céréales panifiables était de 611,38 hectares sur 1034 ha de surface totale de culture céréalière.⁴⁰ La production annuelle dans l'Entremont est estimée à environ 30 tonnes de blé et autant de seigle.⁴¹ Mais un regard porté sur le paysage révèle également des champs d'amidonniér et d'épeautre. Depuis quelques années, l'intérêt des producteurs pour des variétés anciennes et locales est stimulé par des associations locales et par des expériences internationales et nationales de reprise de semences.⁴² Les céréales sont semées sur des parcelles en tournus avec la culture des pommes de terre et la jachère. Il s'agit de champs situés soit à côté des villages, soit dans des espaces plus ouverts à mi-côte et jamais trop en pente. Parmi les anciennes variétés locales testées, il y a le blé d'Orsières.⁴³

Le retour récent à la céréaliculture pour la boulangerie dans l'Entremont est lié tout à la fois à la mise en place d'un projet de développement régional (PDR Grand Entremont) entre 2018 et 2023 et, selon les interviewés, à l'amélioration possible des revenus que procure cette réintroduction grâce à la mise en place d'une filière locale. Dans l'Entremont, les travaux de moissonnage sont gérés par la coopérative *La batteuse de Vollèges*, un groupement local comprenant 22 agriculteurs en 2021. Cette association existe depuis longtemps et permet aujourd'hui de répartir les coûts de la moissonneuse-batteuse entre les associés. Deux agriculteurs sont chargés de moissonner tous les champs de céréales, tandis que les autres rétribuent leur travail par rapport à la surface des parcelles moissonnées. La plupart des champs sont sur des pentes douces, ce qui permet la mécanisation. Tous les agriculteurs disposent de tracteurs et d'autres machines telles que rouleaux et semoirs.

Les transformateurs sont également présents dans la zone: certains sont les producteurs eux-mêmes qui, pour l'autoconsommation, utilisent des moulins privés pour produire de la farine; d'autres utilisent des moulins appartenant à des associations culturelles ou à des autorités locales qui encouragent la production de farines locales.⁴⁴ C'est une façon de relancer cette culture dans la région et de préserver une biodiversité semencière menacée par les géants agroalimentaires, mais aussi de réactualiser une certaine tradition.

Pour plusieurs agriculteurs et agricultrices, il s'agit de poursuivre une tradition qui se réfère à leurs ancêtres: «Mon oncle et mon père cultivaient

les céréales, puis mon grand-père avait son propre moulin. Il faisait la farine pour tout le monde. À l'époque, il vendait la récolte en plaine, où il n'y avait pas encore une culture intensive (c'était des marais)». Cependant, ces céréales répondent aussi à une demande en hausse de produits locaux et de traçabilité. L'intérêt croissant des boulangers pour les variétés de céréales anciennes et secondaires est, d'une part, lié à la volonté d'innover en proposant du pain qui se détache d'une production industrielle et, d'autre part, de répondre à la demande croissante de la part des consommateurs. Les agriculteurs produisant des céréales en utilisent une partie pour cuire leur pain dans les fours banaux. L'accès aux boulangeries et aux commerces modernes a supprimé l'obligation de confectionner du pain et d'utiliser le four banal, mais cette tradition, après une période d'abandon, est à nouveau reprise. Comme dans les autres régions des Alpes,⁴⁵ les fours à usage public font l'objet d'une redécouverte sociétale et communautaire. Cette dernière réapparaît dans la gestion et la remise en fonction de moulins à céréales ou de fours à pain de la région et dans les nombreuses fournées qui se font tout au long de l'année, et qu'organisent des comités de passionnés, des associations ou des consortages⁴⁶ dont l'histoire est désormais plus que centenaire.⁴⁷ Ce sont ces mêmes acteurs qui se sont lancés dans l'entretien de petites parcelles de céréales produisant de la farine en moulant les grains de céréales dans les moulins locaux. La farine est ensuite utilisée pour la confection de pain produit avec du levain et un bon pourcentage de farine complète et ensuite cuit «à l'ancienne», c'est-à-dire au feu de bois. Il existe également des pains doux traditionnels (tels que les cressins ou les miches sucrées) qui sont cuits après la fournée de pain pour profiter de la chaleur plus basse du four. L'activité mobilise une série de savoir-faire qui se sont transformés ou non au contact de la technologie: choisir les bonnes bûches de sapin pour allumer le feu; l'allumer; faire la pâte, pour laquelle on utilise désormais des pétrisseuses électriques au lieu de pétrir à la main; contrôler la chaleur du four avec un thermomètre à laser, alors que jadis, un peu de farine brunie préalablement projetée dans le four indiquait que la température était adéquate. Des boulangers professionnels sont sollicités pour la mise au point de la meilleure recette. Ces savoir-faire sont encore transmis au niveau du village par ceux et celles qui font partie des consortages ou des associations. Chacun garde strictement ses recettes et ne les partage pas. Pour beaucoup, il s'agit surtout d'échanger des savoir-faire de manière intergénérationnelle afin de les transmettre, en assurant de cette manière l'avenir de la pratique: «Il n'y a pas beaucoup d'occasions d'échanger entre générations. Là (durant les fournées), les enfants viennent et ils contribuent, ils aident, ils voient et ils apprennent. Mais surtout ils comprennent».

La recherche a révélé un intérêt général pour la relance de la culture des fraises et des framboises et le retour à une filière courte pour les céréales, en tant que patrimoine local. Bien qu'aujourd'hui la production destinée à la vente soit résiduelle dans le panorama de la production de petits fruits rouges et de céréales des vallées valaisannes, notamment au profit des régions de plaine, une série de projets et d'initiatives à différentes échelles aident à encadrer le processus de patrimonialisation en cours.

Le PDR du Grand Entremont joue un rôle important dans la région avec la création du label territorial «Grand Entremont – Le goût des cimes». Comme le soulignent McMorran (et al.) pour les pays alpins européens, «les caractéristiques spécifiques de ces produits, liées aux qualités de l'environnement montagnard et/ou à leurs méthodes de production, leur confèrent une valeur particulière en tant que produits de niche à forte valeur ajoutée».⁴⁸ Pour les céréales, cela s'est traduit par la création de farines locales en vente dans les épiceries. Il y a deux ans, agriculteurs et boulangers se sont rencontrés pour tester différentes farines afin de trouver la bonne recette pour la production d'un pain labélisé «Grand Entremont – Le goût des cimes», désormais disponible sur les rayons des boulangeries.

Dans le village de Sarrayer, une commune de Val de Bagnes, la moisson se pratique à la faucille ou à la faux en raison de la pente du terrain. Les grains sont conservés dans des greniers comme autrefois et ils sont moulus dans l'ancien moulin, remis en fonction par la commune et faisant partie des maisons du patrimoine du musée de Bagnes. Un chemin du pain a été créé pour montrer les lieux et les étapes qui portaient autrefois le blé et le seigle «du champ à la table». L'attention pour le «local» fait que des prairies et des parcelles autrefois utilisées pour l'herbe ou une autre culture, ont été ensemencées en froment à Liddes en vue de la reprise du four banal. Le bâtiment abritant le four et «la chambre à pain» a été restauré en 2021. La première nouvelle fournée a eu lieu en mai 2022.⁴⁹

Faisant partie de la même tradition locale, les moulins de la région ont également été restaurés et remis en fonction. À celui de Sarreyer, il faut ajouter celui de Valsorey, à Bourg-Saint-Pierre. Depuis 1999, l'Association *Le moulin de Valsorey* a rénové le moulin dont le dernier meunier a été le grand-père du président de l'Association. Le moulin a été inauguré en 2005. Depuis cette date, l'Association l'utilise pour des démonstrations de mouture du grain à l'ancienne et le met à disposition pour celles et ceux qui veulent moudre leur farine. Il s'agit d'initiatives qu'on retrouve aussi dans d'autres vallées du Valais et qui, en général, démontrent un mouvement commun aux Alpes.⁵⁰

Le musée de Bagnes, dont la naissance dans les années 1970 s'insère dans l'essor des musées régionaux en périphérie des villes pendant l'essor de la société marchande et touristique, compte aujourd'hui une collection de près de 8000 pièces. Toutefois, au lieu de présenter une exposition figée dans le passé, il a su se rénover au fil du temps pour devenir un lieu d'expositions annuelles axées sur les interrogations contemporaines et qui questionnent les imaginaires. Dans sa dernière exposition, les curatrices ont réfléchi à quels besoins actuels un patrimoine (c'est-à-dire la collection abritée au musée) peut répondre.⁵¹ L'exposition, intitulée *Faire avec*, se projette dans un futur apocalyptique pour ouvrir «de nouvelles relations et productions au sein du vivant» et «pour sortir des vitrines patrimoniales en sachant qu'en tant que culture matérielle elle n'est rien sans la culture de l'usage».⁵² Il est donc intéressant de remarquer qu'une salle est dédiée à la culture des céréales et à celle des petits-fruits dans l'Entremont. Le visiteur peut s'attarder à toucher des semences et des grains d'anciennes variétés, lire et écouter des histoires à propos de la culture d'autrefois et deviner les outils manuels et le matériel utilisés pour la récolte. Ceux-ci, dans la conception de l'exposition, sont mis à disposition des survivants du futur. La bibliothèque de Bagnes, sur l'exemple des grainothèques dans le monde francophone,⁵³ a lancé un projet d'échange de semences pour la conservation et la valorisation de son patrimoine agricole. Des lieux si insolites pour l'agriculture deviennent alors des lieux de partage où les gens peuvent aussi se rencontrer, grâce à des journées d'échanges et de formation.

Parallèlement, le patrimoine culturel immatériel local est de plus en plus utilisé dans l'éducation formelle et informelle.⁵⁴ Un projet interinstitutionnel financé par l'État du Valais, a vu le CREPA et l'Haute École pédagogique du Valais (HEP-VS)⁵⁵ travailler ensemble pour la construction d'un jardin scolaire et communautaire à l'école de Liddes, à la fois pour avoir une approche *fields to fork* et pour permettre à la transmission intergénérationnelle des connaissances et du savoir-faire de se poursuivre. La transmission des savoirs et savoir-faire qui se fait à l'intérieur des familles ou à l'intérieur des communautés, est particulièrement significative dans le cadre agricole.⁵⁶ La revalorisation de cultures anciennes peut aussi participer à l'augmentation de l'accessibilité alimentaire et à la capacité de se nourrir sainement (*food-ability*) en milieu de montagne.⁵⁷

Conclusions

Cet article explore la dimension des pratiques agricoles locales et de l'alimentation en tant que patrimoine vivant et leur lien avec certains des phénomènes anthropologiques qui affectent les Alpes, comme le retour à l'agriculture et à des pratiques plus respectueuses dans ces territoires fragiles. Comme pour de nombreuses autres communautés alpines, l'exemple de l'Entremont montre que la sauvegarde et la valorisation liées à l'alimentation «maintiennent les chaînes d'approvisionnement productives vivantes dans le marché contemporain, tandis que les activités sociales informelles et vivantes témoignent d'un engagement fort des groupes sociaux et des individus pour maintenir en vie et transmettre les valeurs spirituelles et culturelles».⁵⁸ Plus précisément, le processus de patrimonialisation devient un marqueur des changements socioculturels, économiques, spatiaux et écologiques contemporains dans les territoires ruraux de montagne.⁵⁹

215

La recreation de ce patrimoine à partir d'une relation constante avec les autres personnes et qui est intégré dans l'environnement⁶⁰ nous permet de constater que la diversité des pratiques et des expressions peut être envisagée comme autant de réponses des individus et des groupes en constante adaptation aux évolutions de leur milieu. Le patrimoine culturel immatériel est ainsi de plus en plus mobilisé par différents acteurs, avec des usages divers, en réponse aux changements contemporains. Cela paraît particulièrement significatif pour le patrimoine alimentaire. Dans le cas des productions agricoles mises en valeur par ce patrimoine, il s'agit de productions marginales, dont la survie dépasse le simple cadre du marché et de la «production» pour investir d'autres domaines. Produire et transformer des aliments de qualité devient un choix conscient qui s'inscrit, pour certains, dans une continuité familiale, pleine de sentiments; tandis que pour d'autres, issus de milieux sociaux différents, il s'agit d'un choix qui témoigne d'un engagement fort pour maintenir les pratiques et les valeurs sociales et culturelles d'un territoire.⁶¹ Ce qui fait la force de cette approche du patrimoine est qu'on dépasse l'idée d'authentification et de protection pour mettre en avant les performances qui l'actualisent, ainsi que sa capacité prospective.⁶²

La dimension patrimoniale du savoir-faire agricole repose donc désormais sur des fonctions sociales et écologiques qui peuvent être résumées en trois points. Premièrement, le patrimoine alimentaire alpin est entré dans les discours politiques⁶³ et dans les pratiques contemporaines des «communautés de pratiques».⁶⁴ Dans la région d'Entremont, les familles ont continué à gérer les jardins et les champs pour la consommation familiale, et beaucoup d'entre elles utilisent encore les anciennes variétés de fruits rouges. Aujourd'hui, les jar-

dins sont des lieux d'échange de plants de fraises et de rhizomes de framboises entre les générations et les cultures. Cette pratique, étant désormais encadrée dans des projets institutionnels, concerne tout à la fois les autochtones et les nouveaux habitants. Les communautés de pratiques autour des céréales sont constituées d'associations qui gèrent les fours banaux selon des règles d'usage codifiées, des producteurs qui donnent une partie de leur farine à ces associations, à des boulangers professionnels ainsi qu'à des personnes qui participent aux moments festifs et collectifs en relation avec les fours. Pendant la cuisson du pain, la fonction de socialisation est reprise. Deuxièmement, les traditions vivantes du patrimoine alimentaire alpin et l'environnement sont interdépendantes.⁶⁵ Les pratiques décrites dans cet article se révèlent être un cadre d'interprétation de la crise écologique. Les anciennes variétés de fraises et de framboises et la diversification des variétés de céréales montrent comment les communautés de pratiques sont non seulement les gardiennes de la biodiversité des semences, mais aussi comment, par leurs nouveaux modes de culture en altitude, elles construisent des niches d'expérimentation *bottom-up* permettant d'anticiper les grands enjeux liés au changement climatique. Troisièmement, les deux cas révèlent des éléments liés à la notion de transition. Il y a une idée de «passage» d'un état à un autre où il se passe quelque chose entre les deux. Cette notion intègre également l'idée de discontinuité et de rupture avec l'état existant, ce qui entraîne des phénomènes de déconstruction et de recomposition dans les domaines cognitif, affectif et structurel.⁶⁶ Les communautés de pratique sont conscientes de la valeur patrimoniale de leurs savoir-faire, qui s'inscrivent dans la tradition de l'agriculture de montagne. En agissant par le biais de nouvelles pratiques, elles ne figent toutefois pas le patrimoine alimentaire alpin dans le passé. Au contraire, elles le renouvellent en tant que ressource qui génère de nouvelles réponses aux défis futurs.⁶⁷

1 Cette recherche a été entreprise en tant que boursière du Centre régional d'études des populations alpines CREPA (2021–2022) et du Laboratorio di Storia delle Alpi (LabiAlp, USI-Acc. di architettura) (2022–2023) et a eu pour objectif l'étude de la culture des fruits rouges dans la région suisse de l'Entremont. Elle m'a également permis durant ces deux années de participer, avec un fonds du CREPA, au projet *Living ICH – Cross-border governance instruments for the safeguarding and valorization of the Living Intangible Heritage* (Interreg Italie-Suisse, 2014–2020). Ce projet concernant le patrimoine culturel agroalimentaire immatériel dans les régions frontalières entre l'Italie et la Suisse a porté sur les thèmes lancés par le programme *Alpfoodway – A cross-disciplinary, transnational and participative approach to Alpine food cultural heritage* (Interreg Espace alpin, 2014–2020), et par le *E.C.H.I. – Swiss-Italian ethnographies for the enhancement of intangible heritage* (Interreg Italie-Suisse, 2007–2013).

2 C. Raemy-Berthod, «Entremont», *Dictionnaire historique de la Suisse* (DHS), version du 16. 2. 2011, <https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/008395/2011-02-16/>.

3 J. Loup, *Pasteurs et agriculteurs valaisans. Contribution à l'étude des problèmes montagnards*, Grenoble 1965, p. 430 ; «La fraise valaisanne va-t-elle disparaître?», *Le Nouvelliste*, 6 juillet 1963.

4 M. A. Di Giovine, R. L. Brulotte, «Food and Foodways as Cultural Heritage», in: Idd. (eds.), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, London/New York 2016.

5 E. Hertz, S. Chappaz-Wirthner, «Introduction: le 'patrimoine' a-t-il fait son temps?», *ethnographiques.org*, 24, 2012.

6 E. Hertz, *Politique de la tradition. Le patrimoine culturel immatériel*, Lausanne 2018, p. 28

7 D. M. Zocchi et al., «Recognising, Safeguarding,

and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems», *Sustainability*, 13, 17, 2021, <https://doi.org/10.3390/su13179510>.

8 J. Bessière, «L'innovation patrimoniale alimentaire: analyse d'un processus au service des territoires», in: Id. (ed.), *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*, Versailles 2012, pp. 35–48.

9 E. Waterson, S. Watson, «Heritage as a Focus of Research: Past, Present and New Directions», in: Idd.(eds), *The Palgrave Handbook of Contemporary Heritage Research*, 2015, pp. 1–36, <https://doi.org/10.1057/9781137293565>.

10 M. Rautenberg, *La rupture patrimoniale*, Grenoble 2003.

11 C. Flury, R. Huber, E. Tasser, «Future of Mountain Agriculture in the Alps», in: S. Mann (ed.) *The future of mountain agriculture*, Heidelberg 2013, pp. 105–126.

12 Permanent Secretary of the Alpine Convention, *Mountain Agriculture, Alpine Signals*, 8, 2017.

13 C. Grasseni, «La patrimonializzazione del cibo. Prospettive critiche e convergenze 'sul campo'», www.iccd.beniculturali.it/getFile.php?id=2957; C.-E. de Suremain, «From Multi-Sited Ethnography to Food Heritage: What Theoretical and Methodological Challenges for Anthropology?», *Revista del CESLA*, 24, 2019, pp. 7–32.

14 M. A. Bertolino, «Agri-cultural resistance and local development: The cases of lavender and rye in the Susa Valley», *Scienze del Territorio*, 9, 2021, pp. 111–119.

15 P. Sauvain, *Évolution socio-économique récente de la commune de Bagnes en Valais et rôle de l'agriculture à temps partiel en région de montagne*, Zurich 1980; G. Berthoud, M. Kilani, «L'enjeu de la tradition et de la modernité: l'exemple de l'agriculture de montagne

en milieu alpin», *Jahreskongress: Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialgeschichte*, 1984, pp. 33–44.

16 J. Vallat, *Étude sur le développement des zones rurales* (Bruson et Commune de Bagnes). *Rapport de la Suisse*, Lausanne 1965, p. 20.

17 Raemi-Berthod (voir note 2).

18 A. Lüscher et al., «Grassland systems in Switzerland with a main focus on sown grasslands», *Improving sown grasslands through breeding and management*, 2019, 24, pp. 3–16.

19 M. Tarbouriech, «Les fruits de la terre», *L'Alpe*, 22, 2004, pp. 47–51.

20 G. Arlettaz, «Les transformations économiques et le développement du Valais 1850–1914», in: Group valaisan de sciences humaines (ed.), *Développement et mutation du Valais*, Martigny 1976, pp. 11–61, https://doc.rero.ch/record/19941/files/TA_28941_2.pdf; H. Thurre, *Les domaines de La Sarvaz. Une agriculture valaisanne en mutation au XX^e siècle*, Fribourg 2013; N. Tornay, «Assainir, cultiver, exporter: regards sur un siècle d'essor agricole à Saxon», in: A. Meilland, C. Payot (eds.), *Saxon entre ombre et lumière. Mille ans d'histoire au pied de la Pierre Avoi*, Sierre 2013, pp. 186–205; L. Lorenzetti, «Agricultural specialisation and the land market: an examination of the dynamics of the relationship in the Swiss Alps, c.1860–1930», *Continuity and Change*, 29, 2, 2014, pp. 267–292.

21 Loup (voir note 3); O. Andan, *Essai de modernisation d'un village de montagne en Valais*, Bruson, Lausanne 1965.

22 Conseil de l'Europe, *Convention de Faro*, 2005, www.coe.int/it/web/venice/faro-convention.

23 V. Zingari Lapicciarella, «Alpine Communities and Their Food Heritage as Intangible Cultural Heritage Transnational Participatory Fieldwork, in Traditional Food. Sharing Experiences from the Field», *Living Heritage series, ICHCAP-ICH NGO Forum Editions, UNESCO Intangible Cultural heritage Section*, 2019.

24 L. A. Goodman, «Snowball sampling», *Annals of Mathematical Statistics*, 32, 1, 1961, pp. 148–170.

25 IFELV, *Rapport Annuel*, 2019; Agristat, *Statistiques et évaluations concernant l'agriculture et l'alimentation*, Chap. 2, «Production végétale», 2021.

26 C. Carlen et al., «Facteurs de variation de la qualité gustative et nutritionnelle des fraises», *Revue suisse de viticulture, arboriculture, horticulture*, 52, 2, 2000, pp. 216–225.

27 C. Michelet, *Petits fruits de chez nous*, Sion 1950.

28 Loup (voir note 3).

29 www.prospecierara.ch/fr/vegetaux/nos-vegetaux/petits-fruits.html.

30 Le marché boude la fraise et les prix baissent. *Le Nouvelliste*, 29 juin 1972.

31 Vallat (voir note 16).

32 M.-F. Vouilloz Burnier, «Solitude et indépendance des femmes dans les Alpes suisses lors de la construction des barrages (1930–1970)», in: E. Charpentier, B. Grenier (eds.), *Le temps suspendu. Une histoire des femmes mariées par-delà les silences et l'absence*, Pessac 2022, pp. 153–168.

33 «Évolution des cultures de fraises et de framboises en Valais», *La Terre valaisanne*, 15 mai 1983.

34 N. Guiraud et al., «Gardens in Rural Areas of Mid-Mountain in Auvergne-Rhône-Alpes Region: Revealing a Relationship to Food in Recomposition», *Journal of Alpine Research – Revue de géographie alpine*, 110, 2, 2022.

35 *Livre du syndicat des fruits et des légumes de Bovernier*, conservé aux archives de la Commune de Bovernier; RTS Archives, «La fraise de montagne souffre», *Horizon*, 1967.

36 I. Raboud-Schule, «Le seigle. Emblème de la montagne», *L'Alpe*, 99, 2023, pp. 4–15.

37 K. Suter, «Blé et pain au val de Bagnes», extrait de la revue *Les Alpes*, fasc. 2, Berne 1944.

38 Estampillée en 2004, la production de pain de seigle est strictement réglementée par ce label. La certification AOP revient à l'association du Pain de seigle valaisan. J. Anzéui, «Le seigle, si authentiquement valaisan», *Supplément Le Nouvelliste – Terroirs*, mars 2017.

39 A. Zorn, F. Zimmert, «Structural change in the dairy sector: exit from farming and farm type change», *Agricultural and Food Economics*, 10, 7, 2022.

40 Chambre valaisanne de l'agriculture, «Rapport 2022». Office fédérale de la statistique, «Atlas statistique de la Suisse, Surface de céréales en 2022».

41 «La culture des céréales», Grand Entremont. www.grandentremont.ch/fr/grand-entremont-pages/la-culture-de-cereales/.

42 L. Ribi, *La révolution silencieuse, film documentaire*, Tipimages productions, 2017.

43 Jusqu'au début du XX^e siècle, les variétés cultivées étaient des variétés locales. Chaque village, voire chaque agriculteur et agricultrice, avait sa variété qui était ressemée chaque année. G. Kleijer et al., «Les variétés locales suisse: une grande richesse!», *Revue suisse d'agriculture*, 22, 1990, pp. 157–164.

44 La production de l'Entremont part en grains pour les moulins de la plaine, notamment au moulin de Rhône à Naters. Ici les grains sont transformés en farine qui est redistribuée localement.

45 On renvoie ici à la Fête de lo pan ner: <https://lopanner.com/main/>.

46 Nom donné en Valais aux associations d'usagers exploitant collectivement une ou plusieurs ressources.

47 K. Suter, «Le four banal dans les villages

d'Entremont», *Folklore Suisse. Bulletin de la société suisse des traditions populaires*, 36, 1944.

48 R. McMorran et al., «A mountain food label for Europe? The role of food labelling and certification in delivering sustainable development in European mountain regions», *Journal of Alpine Research – Revue de géographie alpine*, 103, 4, 2015, p. 4.

49 Dans l'Entremont, d'autres fours et moulins ont été restaurés à partir des années 1980–1990 et ils fonctionnent suivant les anciennes règles propres à chacun.

50 C. F. Bassignana; G. Volpato, «The relighting of community ovens in the Western Italian Alps as a process of commoning», *Food, Culture & Society*, 2024, pp. 242–265.

51 M. Hugon-Duc, M. Roh, «Faire avec», in: M. Hugon-Duc (ed.), *Faire (avec). Science fiction du patrimoine alpin*, Gollion 2024, pp. 9–13.

52 *Ibidem*.

53 S. Kiamé, C. Dufour, M. Martel, «Les grainothèques: un service ancré dans le monde des collaborations, des données et des outils technologiques», *Documentation et bibliothèques*, 70, 2024, pp. 23–34.

54 A. M. Labrador, «Integrating ICH and education: a review of converging theories and methods», *International Journal of Intangible Heritage*, 17, 2022.

55 Le projet «Les célèbres petits fruits du Valais: valorisation d'un patrimoine culturel immatériel et innovation pédagogique dans l'économie familiale» a été développé de mars 2023 à décembre 2023.

56 C. Gucher, «Formes et fondements des relations entre générations hors de la sphère familiale La spécificité du milieu rural isolé», *Retraite et société*, 2013, 64, 1, pp. 85–105.

57 L. Daconto, «Food-ability et vieillissement une première approche dans les territoires de ville et de montagne en Lombardie Les carnets du Labex ITEM. pdf.», *Les carnets du Labex ITEM. Innovations et territoires de montagne*, 2020, pp. 1–7.

58 Zingari Lapicciarella (voir note 23).

59 T. L. Whited, «Terroir Transformed: Cheese and Pastoralism in the Western French Pyrenees», *Environmental History*, 23, 4, 2022, pp. 824–846.

60 J. L. Tornatore, «Le patrimoine culturel immatériel est-il naturel et environnemental? Les enjeux d'une question», in: S. Cachat, *Le patrimoine culturel immatériel est-il naturel et environnemental?*, Les cahiers du CFPCI, 8, 2019, pp. 17–26.

61 Zingari Lapicciarella (voir note 23).

62 C. Autant-Dorier, «Le patrimoine au défi de l'interculturalité: enjeux et nouvelles pratiques», *Alterstice*, 5, 2, 2015, pp. 7–19.

63 G. Derèze, «De la culture populaire au patrimoine immatériel», *Hermès*, 42, 2015, pp. 47–53.

64 Conseil de l'Europe (voir note 22).

65 C. Wiedmer, «Savoir-faire et faire savoir: traditions vivantes et biodiversité dans les parcs suisses», *Hotspot*, 37, 2018, pp. 20–21.

66 C. Tapia, «Éditorial», *Connexions*, 76, 2001.

67 UNESCO, *Le patrimoine vivant face à la COVID-19*, 2021, https://ich.unesco.org/doc/src/Le_patrimoine_vivant_face_à_la_COVID-19-HighRes.pdf, 12 juillet 2023.