PATRIMOINE ALIMENTAIRE ALPIN

connaissances, savoir-faire, pratiques et valeurs des communautés alpines

Le programme de sauvegarde du Patrimoine alimentaire alpin et sa candidature au Registre des Bonnes pratiques UNESCO.

QU'EST-CE QUE LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE ALPIN ?

Le **patrimoine alimentaire alpin** englobe l'ensemble de connaissances, savoir-faire, pratiques et valeurs que les communautés d'hommes et de femmes habitant la montagne transmettent au fil du temps de génération en génération.
Des **communautés en mouvement** dont les rythmes et modes de vie sont marqués par le cycle des saisons et par les déplacements entre le bas et le haut, par un échange continu avec l'environnement naturel. Un patrimoine vivant, modèle de durabilité environnementale et sociale.

POURQUOI UNE CANDIDATURE UNESCO AU REGISTRE DES BONNES PRATIQUES DE SAUVEGARDE ?

L'élaboration d'un **programme partagé de sauvegarde** du patrimoine alimentaire alpin et sa candidature au Registre des Bonnes Pratiques UNESCO contribueront à valoriser le travail précieux des communautés alpines.
Les Alpes, en tant que laboratoire de la biodiversité et du respect du patrimoine culturel vivant, s'engagent à devenir un **lieu d'inspiration pour la communauté internationale**.

COMMENT ?

Par la reconnaissance, la protection et la valorisation des pratiques visant à sauvegarder le patrimoine alimentaire alpin.

PAR OÙ COMMENCER ?

Nous avons besoin d'une grande alliance qui rassemble les communautés, les associations, les collectivités locales et supra-locales, les micro-entreprises agricoles et agroalimentaires, les institutions culturelles, régionales et nationales en faveur d'un objectif commun : **la sauvegarde**.

COMMENT RECONNAITRE UNE BONNE PRATIQUE DE SAUVEGARDE DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE ALPIN ?

Certains critères, combinés entre eux, permettent d'identifier les meilleures expériences en matière de sauvegarde du Patrimoine Alimentaire Alpin.

L'expérience/pratique :

1. a une valeur en tant qu'**expression culturelle** pour les communautés, car elle est liée à leur « **sentiment d'identité et de continuité** » ;

2. est **vitale**, elle une valeur patrimoniale par rapport au passé de la communauté, à son présent et mais son **avenir**.

3. est l'expression de filières de production qui permettent la **revitalisation des micro-économies locales**, respectueuses de l'environnement naturel et du contexte socioculturel.

4. est intéressante en tant qu'expression de **mesures déjà en place pour la durabilité environnementale, économique et socioculturelle**, telles que les labels, les certifications et autres reconnaissances.

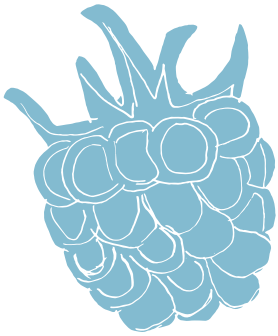
5. est significative en tant qu'élément des systèmes locaux de **transmission et de transfert des connaissances**, y compris l'éducation formelle, informelle et la formation continue.

6. a un caractère transfrontalier ou fait partie d'un **réseau** de réalités différentes reflétant l'**esprit de coopération** et de construction de la paix selon les valeurs de l'UNESCO.

COMMENT SIGNALER UNE BONNE PRATIQUE DE SAUVEGARDE ?

1. Prendre contact avec l'équipe en charge de la candidature et partager vos bonnes pratiques. Pour la France : Silvia ALA, chargée du patrimoine culturel immatériel au PNR du Massif des Bauges : **s.ala@parcdesbauges.com** - 04 79 54 97 71 / 06 22 48 55 41

2. Lire, partager et souscrire le « **Pacte pour la sauvegarde du Patrimoine Alimentaire Alpin** ». Peuvent souscrire au Pacte : les associations, les organismes à but non lucratif, les fondations, les collectivités locales et régionales, les établissements publiques, les petites et micro-entreprises, les consortiums, coopératives, les groupes informels, les particuliers.



Opération soutenues par l'État-
Fonds national d'aménagement et de développement du territoire