



# **Economia di montagna: collaborazione tra agricoltura e altri settori**

## ***Economie de montagne : coopérations entre agriculture et autres secteurs***

**QUADERNI DELLA FONDAZIONE - 32**

---

CAHIERS DE LA FONDATION - 32



PUBBLICAZIONI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR  
*PUBLICATIONS DE LA FONDATION COURMAYEUR*



## ANNALI

---

1. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 1992
2. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 1993
3. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 1994
4. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 1995
5. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 1996
6. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 1997
7. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 1998
8. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 1999
9. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 2000
10. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 2001
11. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 2002
12. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 2003
13. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 2004
14. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 2005
15. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 2006
16. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 2007
17. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 2008
18. ANNALI DELLA FONDAZIONE COURMAYEUR ANNO 2009

## COLLANA “MONTAGNA RISCHIO E RESPONSABILITÀ”

---

1. UNA RICOGNIZIONE GENERALE DEI PROBLEMI
2. LE INDICAZIONI DELLA LEGISLAZIONE, DELLA GIURISPRUDENZA E DELLA DOTTRINA
3. I LIMITI DELLA RESPONSABILITÀ DEL MAESTRO DI SCI E DELLA GUIDA
4. LA RESPONSABILITÀ DELL'ENTE PUBBLICO
5. LA RESPONSABILITÀ DELL'ALPINISTA, DELLO SCIATORE E DEL SOCCORSO ALPINO
6. LA VIA ASSICURATIVA
7. CODICE DELLA MONTAGNA – LE INDICAZIONI DELLA LEGISLAZIONE, DELLA GIURISPRUDENZA E DELLA DOTTRINA
8. CODE DE LA MONTAGNE – LE INDICAZIONI DELLA LEGISLAZIONE, DELLA GIURISPRUDENZA E DELLA DOTTRINA FRANCESE
9. CODIGO DE LOS PIRINEOS – LE INDICAZIONI DELLA LEGISLAZIONE, DELLA GIURISPRUDENZA E DELLA DOTTRINA SPAGNOLA
10. CODICE DELLA MONTAGNA – 1994–2004 IL PUNTO SULLA LEGISLAZIONE, LA GIURISPRUDENZA, LA DOTTRINA
11. IL PUNTO SULLA LEGISLAZIONE, LA GIURISPRUDENZA E LA DOTTRINA 1994 – 2004 (Atti del Convegno)
12. GIORNATE DELLA PREVENZIONE E DEL SOCCORSO IN MONTAGNA
13. CODICE SVIZZERO DELLA MONTAGNA. LE INDICAZIONI DELLA LEGISLAZIONE, DELLA GIURISPRUDENZA E DELLA DOTTRINA SVIZZERA
14. GIORNATE DELLA PREVENZIONE E DEL SOCCORSO IN MONTAGNA SU “COMUNICAZIONE E MONTAGNA”
15. CODICE AUSTRIACO DELLA MONTAGNA. LE INDICAZIONI DELLA LEGISLAZIONE, DELLA GIURISPRUDENZA E DELLA DOTTRINA AUSTRIACA
16. GIORNATE DELLA PREVENZIONE E DEL SOCCORSO IN MONTAGNA SU “EDUCARE E RIEDUCARE ALLA MONTAGNA”
17. CD - CODICI DELLA MONTAGNA - “LE INDICAZIONI DELLA LEGISLAZIONE, DELLA GIURISPRUDENZA E DELLA DOTTRINA ITALIANA, FRANCESE, SPAGNOLA, SVIZZERA E AUSTRIACA”
18. GIORNATE DELLA PREVENZIONE E DEL SOCCORSO IN MONTAGNA SU “DOMAINES SKIABLES E SCI FUORI PISTA”
19. LA RESPONSABILITÀ DELL'ENTE PUBBLICO E DEGLI AMMINISTRATORI NELLA GESTIONE DEL TERRITORIO E DEI RISCHI NATURALI IN MONTAGNA
20. DU PIOLET À INTERNET (*in preparazione*)

## QUADERNI

---

1. MINORANZE, CULTURALISMO CULTURA DELLA MONDIALITÀ
2. IL TARGET FAMIGLIA
3. LES ALPAGES: HIER, AUJOURD’HUI, DEMAIN – L’ENTRETIEN DU PAYSAGE MONTAGNARD: UNE APPROCHE TRANSFRONTALIÈRE
4. MEMORIE E IDENTITÀ: PROSPETTIVE NEI PERCORSI DEL MUTAMENTO
5. L’INAFFERRABILE ÉLITE
6. SISTEMA SCOLASTICO: PLURALISMO CULTURALE E PROCESSI DI GLOBALIZZAZIONE ECONOMICA E TECNOLOGICA
7. LE NUOVE TECNOLOGIE DELL’INFORMAZIONE
8. ARCHITETTURA NEL PAESAGGIO RISORSA PER IL TURISMO? – 1°
9. ARCHITETTURA NEL PAESAGGIO RISORSA PER IL TURISMO? – 2°
10. LOCALE E GLOBALE. DIFFERENZE CULTURALI E CONTESTI EDUCATIVI NELLA COMPLESSITÀ DEI MONDI CONTEMPORANEI
11. I GHIACCIAI QUALI EVIDENZIATORI DELLE VARIAZIONI CLIMATICHE
12. DROIT INTERNATIONAL ET PROTECTION DES REGIONS DE MONTAGNE/*INTERNATIONAL LAW AND PROTECTION OF MOUNTAIN AREAS* – 1°
13. DEVELOPPEMENT DURABLE DES REGIONS DE MONTAGNE – LES PERSPECTIVES JURIDIQUES À PARTIR DE RIO ET JOHANNESBURG/*SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF MOUNTAIN AREAS – LEGAL PERSPECTIVES BEYOND RIO AND JOHANNESBURG* – 2°
14. CULTURE E CONFLITTO
15. COSTRUIRE A CERVINIA... E ALTROVE/*CONSTRUIRE À CERVINIA... ET AILLEURS*
16. LA RESIDENZA E LE POLITICHE URBANISTICHE IN AREA ALPINA
17. ARCHITETTURA MODERNA ALPINA: I RIFUGI/*ARCHITECTURE MODERNE ALPINE: LES REFUGES* – 1°
18. *RICORDANDO* LAURENT FERRETTI
19. ARCHITETTURA MODERNA ALPINA: I CAMPI DI GOLF
20. ARCHITETTURA MODERNA ALPINA: I RIFUGI/*ARCHITECTURE MODERNE ALPINE: LES REFUGES* – 2°
21. I SERVIZI SOCIO-SANITARI NELLE AREE DI MONTAGNA: IL CASO DELLA COMUNITÀ MONTANA VALDIGNE-MONT BLANC - RICERCA SU “SISTEMI REGIONALI E SISTEMI LOCALI DI WELFARE: UN’ANALISI DI SCENARIO NELLA COMUNITÀ MONTANA VALDIGNE-MONT BLANC”

22. IL TURISMO DIFFUSO IN MONTAGNA, QUALI PROSPETTIVE?
23. ARCHITETTURA DEI SERVIZI IN MONTAGNA – 1°
24. AGRICOLTURA E TURISMO: QUALI LE POSSIBILI INTEGRAZIONI? RICERCA SU “INTEGRAZIONE TRA AGRICOLTURA E GLI ALTRI SETTORI DELL’ECONOMIA DI MONTAGNA NELLA COMUNITÀ MONTANA VALDIGNE-MONT BLANC”
25. IL TURISMO ACCESSIBILE NELLE LOCALITÀ DI MONTAGNA
26. LA SPECIFICITÀ DELL’ARCHITETTURA IN MONTAGNA – 2°
27. LA SICUREZZA ECONOMICA NELL’ETÀ ANZIANA: STRUMENTI, ATTORI, RISCHI E POSSIBILI GARANZIE
28. L’ARCHITETTURA DEI SERVIZI IN MONTAGNA – 2°
29. UN TURISMO PER TUTTI – 2°
30. ARCHITETTURA E SVILUPPO ALPINO
31. TURISMO ACCESSIBILE IN MONTAGNA – 3°
32. ECONOMIA DI MONTAGNA: COLLABORAZIONE TRA AGRICOLTURA E ALTRI SETTORI / *ÉCONOMIE DE MONTAGNE: COOPÉRATIONS ENTRE AGRICULTURE ET AUTRES SECTEURS*
33. ARCHITETTURA E TURISMO STRUTTURE RICETTIVE E SERVIZI (*in preparazione*)

ORGANI DELLA FONDAZIONE  
*LES ORGANES DE LA FONDATION*

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Lodovico PASSERIN d'ENTRÈVES, *presidente*; Enrico FILIPPI, *vice presidente*,  
Camilla BERIA di ARGENTINE, Pierluigi DELLA VALLE, Giuseppe DE RITA,  
Alessia DI ADDARIO, Lukas PLATTNER, Emilio RICCI, Giuseppe ROMA,  
Roberto RUFFIER, Lorenzo SOMMO

COMITATO SCIENTIFICO

Franzo GRANDE STEVENS, *presidente*; Alberto ALESSANDRI, Stefania  
BARIATTI, Guido BRIGNONE, Dario CECCARELLI, Ludovico COLOMBATI,  
Mario DEAGLIO, Stefano DISTILLI, Gianandrea FARINET, Gianluca FERRERO,  
Waldemaro FLICK, Stefania LAMOTTE, Jean-Claude MOCHET, Paolo  
MONTALENTI, Giuseppe NEBBIA, Guido NEPPI MODONA, Livia POMODORO,  
Ezio ROPPOLO, Igor RUBBO, Giuseppe SENA, Camillo VENESIO

COMITATO di REVISIONE

Veronica CELESIA, Ludovico COLOMBATI, Giuseppe PIAGGIO,  
Jean Claude FAVRE, (*supplente*)

Elise CHAMPVILLAIR, *segretario generale*

Barbara SCARPARI, *assistente del Presidente*







**Incontro su**  
*Colloque sur*

**ECONOMIA DI MONTAGNA:  
COLLABORAZIONE TRA AGRICOLTURA  
E ALTRI SETTORI**

**ÉCONOMIE DE MONTAGNE :  
COOPÉRATIONS ENTRE AGRICULTURE  
ET AUTRES SECTEURS**

*Aoste, jeudi 6 mai 2010  
Institut Agricole Régional*



**FONDAZIONE CRT**



*Cura redazionale di Camilla Beria di Argentine  
Si ringrazia per la collaborazione Barbara Scarpari*

## SOMMAIRE

### SALUTATIONS

LODOVICO PASSERIN D'ENTRÈVES .....	pag.	11
AUGUSTO CHATEL .....	pag.	13
ALAIN ALTER .....	pag.	15
GIUSEPPE ISABELLON .....	pag.	17
AURELIO MARGUERETTAZ .....	pag.	19

### SÉANCE D'OUVERTURE

ANDREA BARMAZ .....	pag.	23
GIUSEPPE NEBBIA .....	pag.	24
CARLO FRANCESIA .....	pag.	25

### **Le nouveau pit de l'Espace Mont Blanc**

STEFANIA MUTI .....	pag.	27
---------------------	------	----

### *Première Session*

### QUELQUES PROJETS EN VALLÉE D'AOSTE

### **Contribution de l'agriculture dans l'économie de la communauté de montagne Valdigne Mont-Blanc**

HERVÉ LALE MURIX .....	pag.	35
------------------------	------	----

### **Les fermes didactiques dans le cadre de l'agritourisme au Val d'Aoste**

CORRADO ADAMO .....	pag.	41
---------------------	------	----

### **“Saveurs du Val d'Aoste” un nouveau label garantit la tradition**

CLAUDIO MUS .....	pag.	45
-------------------	------	----

### **Débat**

PIERO ROULLET, ANDREA BARMAZ, ALAIN ALTER, HERVÉ LALE MURIX, CORRADO ADAMO, FRANÇOIS STEVENIN, LOÏC PERRON .....	pag.	49
---	------	----

*Deuxième Session*

QUELQUES PROJETS AU CANTON DU VALAIS

**Le magasin de producteurs La Cavagne**

MONIQUE PERRIARD..... pag. 59

**La Corbeille d’Entremont**

MARIE GABRIELLE LUISIER..... pag. 63

**Le projet de développement régional (PDR)**

**Val d’Hérens 2009 - 2015**

PATRICK CHEVRIER..... pag. 66

*Troisième Session*

QUELQUES PROJETS EN SAVOIE

**Le projet Sytal: favoriser les coopérations économiques  
entre tourisme et agriculture pour diversifier les offres  
dans le territoires alpins**

LÖIC PERRON..... pag. 81

**Paysalp: une expérience de valorisation  
des patrimoines agricoles et ruraux**

VANESSA CHENU ..... pag. 87

**La Savoie, candidate au Label “Oenotourisme”:  
la viticulture pour qualifier des destinations  
et diversifier les offres touristiques**

MICHELIN DIETLIN ..... pag. 95

*Table Ronde*

QUELLES SYNERGIES POSSIBLES PAR-DESSUS DES FRONTIÈRES

AUGUSTO CHATEL, MANUELA ZUBLENA, ANDREA BARMAZ, ALAIN ALTER,  
GIAMPIERO COLLÉ, PHILIPPE CHAUVIE, BEATRIX HURST, ALESSIO ZERGA,  
GIUSEPPE GNEMAZ..... pag. 99

PROGRAMMA / PROGRAMME

**Giovedì 6 maggio**

**Jeudi 6 mai**

**2010**

- 9.00            **Iscrizione dei partecipanti / Inscription des participants**
- 9.15            **Indirizzi di saluto / Salutations**  
Lodovico PASSERIN d'ENTRÈVES, *président de la Fondation Courmayeur*  
Augusto CHATEL, *président de l'IAI-Institut Agricole Régional*  
Gerald DAYER, *chef du Service de l'agriculture Canton du Valais*  
Giuseppe ISABELLON, *assesseur de l'agriculture et des ressources naturelles de la Région Autonome Vallée d'Aoste*  
Aurelio MARGUERETTAZ, *assesseur du tourisme, des sports, du commerce et des transports de la Région Autonome Vallée d'Aoste*  
Augusto ROLLANDIN, *président de la Région Autonome Vallée d'Aoste*
- 10.00          **Seduta di apertura / Séance d'ouverture**  
Giuseppe NEBBIA, *président de l'Observatoire sur le système montagne "Laurent Ferretti" de la Fondation Courmayeur*  
Carlo FRANCESIA, *professeur et chercheur à l'IAI-Institut Agricole Régional*
- Il nuovo PIT dell'Espace Mont Blanc / Le nouveau PIT de l'Espace Mont Blanc**  
Stefania MUTI, *coordonnateur Espace Mont Blanc, assessorat du territoire et de l'environnement de la Région Autonome Vallée d'Aoste*  
[www.espace-mont-blanc.com](http://www.espace-mont-blanc.com)

10.30

**Prima Sessione / Première Session**  
**ALCUNI PROGETTI IN VALLE D'AOSTA /**  
**QUELQUES PROJETS EN VALLÉE D'AOSTE**

**Lo Studio in Valdigne sull'integrazione agricoltura-turismo/  
L'étude dans le Valdigne sur l'intégration agriculture-  
tourisme**

Hervé LALE MURIX, *chercheur à l'IAI-Institut Agricole Régional*

**Le fattorie didattiche nel quadro dell'agriturismo in  
Valle d'Aosta / Les fermes didactiques dans le cadre de  
l'agritourisme au Val d'Aoste**

Corrado ADAMO, *directeur, direction production végétale et  
phytosanitaire, Assessorat Agriculture et Ressources Naturelles de la  
Région Autonome Vallée d'Aoste*  
[www.regione.vda.it/agricoltura/turisti/agriturismo.it](http://www.regione.vda.it/agricoltura/turisti/agriturismo.it)

**"Saveurs du Val d'Aoste" un marchio di qualità a garanzia  
della tradizione / "Saveurs du Val d'Aoste" un nouveau  
label garantit la tradition**

Claudio MUS, *coordinateur, Assessorat Sport, Tourisme et Commerce  
de la Région Vallée d'Aoste*  
[www.regione.vda.it/turismo/prodotti\\_territorio/saveurs.it](http://www.regione.vda.it/turismo/prodotti_territorio/saveurs.it)

**Dibattito / Débat**

11.30

*Coffee Break / Pause Café*

11.45

**Seconda Sessione / Deuxième Session**  
**ALCUNI PROGETTI NEL CANTONE DEL VALLESE /**  
**QUELQUES PROJETS AU CANTON DU VALAIS**

**Il negozio dei produttori La Cavagne / Le magasin de  
producteurs La Cavagne**

Serge MARIETAN, *président de la coopérative*  
<http://lacavagne.ch>

**La Corbeille d'Entremont**

Jean-Blaise FELLAY, *membre du comité de l'association*  
<http://www.corbeille.ch>

**Val d'Hérens il progetto di sviluppo regionale / Le projet de développement régional (PDR) du Val d'Hérens**

Patrick CHEVRIER, *chef de projet du PDR*

**Dibattito / Débat**

12.45

*Buffet con prodotti regionali / Buffet de produits régionaux*

14.30

**Terza Sessione / Troisième Session  
ALCUNI PROGETTI IN SAVOIA  
QUELQUES PROJETS EN SAVOIE**

**Il progetto SYTALP : favorire le cooperazioni economiche tra turismo e agricoltura per diversificare le offerte nei territori alpini / Le projet SYTALP: favoriser les coopérations économiques entre tourisme et agriculture pour diversifier les offres dans les territoires alpins**

Loïc PERRON, *Suaci Alpes du Nord, coordinateur du projet*

**La Savoia candidata al Marchio "Enoturismo": la viticoltura per qualificare le destinazioni e diversificare le offerte turistiche / La Savoie, candidate au Label "Oenotourisme" : la viticulture pour qualifier des destinations et diversifier les offres touristiques**

Michel DIETLIN, *Agence Touristique Départementale de Savoie*

**Paysalp : un'esperienza di valorizzazione dei patrimoni agricoli e rurali / Paysalp : une expérience de valorisation des patrimoines agricoles et ruraux**

Vanessa CHENU, *Paysalp*

**Dibattito / Débat**



15.30

**Tavola rotonda / Table ronde**  
**Quali sinergie transfrontaliere attivare / Quelles synergies possibles par-dessus des frontières**

*Coordina / Coordonne*

Augusto CHATEL, *président de l'IAI-Institut Agricole Régional*

Manuela ZUBLENA, *assessoreur du Territoire et de l'Environnement de la Région Autonome Vallée d'Aoste*

Giampiero COLLÉ, *Bureau programmes multisectoriel et de coopération transfrontalière, Assessorat Agriculture et Ressources Naturelles de la Région Autonome Vallée d'Aoste*

Alain ALTER, *chef de l'office de consultation et d'économie animale du Canton du Valais*

Philippe CHAUVIE, *directeur de SEREC*

Beatrix HURST, *OIDC-Organisme Inter-Cantonal de Développement du Chablais ; animatrice du projet « Chablais Gourmands »*

16.30

**Conclusioni / Conclusions**

Augusto CHATEL, *président de l'IAI-Institut Agricole Régional*

17.00

**Conclusione dei lavori / Clôture du colloque**

# SALUTATIONS



LODOVICO PASSERIN D'ENTRÈVES  
*président de la Fondation Courmayeur*

Autorités, Mesdames et Messieurs,  
je suis ravi de donner la bienvenue, au nom du Conseil d'Administration et du Comité Scientifique de la Fondation Courmayeur, aux participants du Colloque *Économie de montagne: coopérations entre agriculture et autres secteurs*.

Cette année Fondation Courmayeur célèbre ses vingt ans d'activité.

Je tiens à rappeler le travail réalisé pour favoriser, comme prévu par les statuts, les thèmes juridiques, économiques et sociaux au niveau national, international et transfrontalier:

- 56 congrès organisés avec des Organismes internationaux
- 28 congrès nationaux
- 50 congrès organisés par l'Observatoire
- 42 Réunions à Courmayeur

Le total est de 176 initiatives.

Plus de 2.000 orateurs et environ 20.000 intervenants ont été impliqués par la Fondation.

L'activité éditoriale se concrétise en 29 *Cahiers* de la Fondation, 19 volumes de *Montagne, risque et responsabilité*, 18 *Annales* pour un total de 66 volumes ... une petite bibliothèque.

Cet engagement, je tiens à le souligner, a été fait dans le pur esprit du bénévolat et je souhaite à ce propos, remercier les membres du Conseil d'Administration et du Comité scientifique pour le temps voué à la Fondation.

### *Le programme 2010*

Cette année encore nous réaliserons à Courmayeur la Conférence internationale en collaboration avec les Nations Unies. Il s'agit d'une initiative qui voit la présence des délégations de presque cinquante pays étrangers.

En ce qui concerne les problèmes de droit, société et économie, nous organiserons, en collaboration avec la Fondation CNPDS de Milan le 1<sup>er</sup> et 2 octobre à Courmayeur le XXVe Congrès d'études "Adolfo Beria di Argentine" sur ***Class action : le nouveau visage de tutelle collective en Italie***. Cette année encore le thème objet du Congrès est important et d'actualité qui sera développé dans une approche multidisciplinaire.

Le calendrier 2010 de l'Observatoire sur le Système Montagne "Laurent Ferretti" est riche d'événements aussi dans le prochaines mois. Le congrès sur **Réunion technique juridique entre opérateurs de la montagne** a eu lieu à Courmayeur le 1<sup>er</sup> avril. Le Congrès **Tourisme adapté en montagne** a eu lieu à Pollein le 9 avril.

Le projet Interreg Alcotra RESAMONT-Réseau Transfrontalier de Médecine de Montagne poursuit l'**Étude juridique** comparée Italie-France-Suisse en médecine de montagne qui se concrétisera dans l'organisation du Séminaire international à Courmayeur le 9 et 10 septembre. Ces initiatives sont organisées en collaboration avec l'USL Vallée d'Aoste et la Fondation Montagne Sûre.

En ce qui concerne le programme pluriannuel de recherche sur *Architecture moderne alpine* le 16 octobre se tiendra le Congrès sur **Architecture et tourisme : structures d'accueil et services**. Ces initiatives sont organisées conjointement avec l'Ordre des Architectes de la Vallée d'Aoste.

La collaboration avec le CELVA-Consortium des Collectivités Locales de la Vallée d'Aoste portant sur une recherche sur les **services sociaux en montagne** est actuellement à l'étude.

Enfin nous organiserons, comme d'habitude à Courmayeur, au mois d'août une série de réunions avec des personnages de niveau international, afin que les résidents et les touristes puissent trouver des propositions d'intérêt culturel dans la période estivale. Actuellement les réunions avec le professeur De Rita et le professeur Deaglio sont confirmées respectivement le 14 et le 17 août.

La rencontre d'aujourd'hui s'insère à l'intérieur du programme pluriannuel de recherche en matière d'agriculture et de tourisme diffus. En 2007, en occasion de la rencontre-débat sur **Le tourisme diffus en montagne : quelles perspectives ?** nous avons parlé des localités qui se présentent au tourisme à travers le développement et la promotion d'un offre touristique ciblé. En 2008 en partant de la présentation de la recherche **Tourisme diffus et intégré dans les localités de montagne : quelles perspectives ?**, réalisée par Hervé Lale Murix, nous avons approfondi les synergies entre le secteur agricole et le secteur touristique. La journée sera riche de contributions grâce à la participation d'experts locaux, français et suisses du monde du tourisme et de l'agriculture que je remercie pour être présents aujourd'hui.

C'est la troisième fois que la Fondation collabore avec l'Institut Agricole Régional et la première avec le SEREC-Association suisse pour le service aux régions et communes et le SUACI-Service montagne des Chambres d'agriculture de la Savoie, Haute-Savoie et de l'Isère que je remercie pour la précieuse collaboration dans l'organisation du Colloque d'aujourd'hui. Ce Colloque a comme objectif de fournir une base de travail nécessaire à l'organisation d'une recherche transfrontalière qui tâchera de définir les outils, un guide de bonne pratique opérationnel concerté pour faciliter l'échange des expériences et approfondir la connaissance de l'existant.

J'adresse mes plus sincères remerciements à tous ceux qui se sont engagés dans l'organisation de ce Colloque, en particulier au Président de l'Observatoire sur le Système Montagne, l'architecte Beppe Nebbia.

Je passe la parole, au maître de la maison, le président de l'Institut Agricole Régional Augusto Chatel.

AUGUSTO CHATEL

*président de l'IAR-Institut Agricole Régional*

Merci M. le Président.

L'Institut Agricole collabore depuis plusieurs années avec la Fondation Courmayeur. Cette collaboration nous a permis de réaliser passablement de recherches qui ont donné des résultats très importants et, pour cette raison j'espère que nous pourrons continuer à travailler ensemble, avec autant de succès, aussi dans le futur.

Je veux adresser mes salutations à tout le public qui est intervenu si nombreux pour discuter d'un thème d'actualité, l'intégration de l'agriculture avec les autres secteurs économiques. Principe dont l'importance est reconnue par tout le monde, mais qui a encore du mal à être appliqué dans la pratique. L'agriculture de montagne joue un rôle important pour l'entretien du territoire, si beau mais si fragile dont le maintien est fondamental, en particulier pour un tourisme de qualité. De la, la nécessité de faire survivre ce secteur et de l'orienter pour consolider sa présence active pour le développement des collectivités locales.

Mais il ne faut pas s'oublier que l'agriculture se trouve dans une phase délicate, je dirais même critique. Nous connaissons la condition des prix des produits agricoles et nous savons également quels sont les coûts de production auxquels les agriculteurs de montagne doivent faire face. Dans cette situation, la condition nécessaire pour que les exploitations puissent survivre est étroitement liée à la possibilité de valoriser correctement les produits des exploitations à niveau local grâce à l'intégration avec les autres secteurs.

D'où la nécessité de faire le point, un état des lieux, dans ce domaine pour connaître ou on est dans les différentes réalités de l'arc alpin.

Le thème de l'intégration entre l'agriculture et les autres secteurs est donc un thème très important qu'on doit partager.

Aujourd'hui on a, à mon avis, l'occasion pour le faire car on a la possibilité de se confronter avec différents acteurs et différentes réalités qui partagent la même culture et les mêmes problèmes et les mêmes soucis. Comparer ce qui a été fait ailleurs et ce qu'on fait dans sa propre région est fondamental.

On aura donc l'occasion de se confronter et de trouver des synergies communes pour arriver, plus rapidement, à mettre en pratique cette intégration entre secteurs.

Dans le passé, l'Institut a eu de grandes opportunités de collaboration avec nos voisins français de Savoie et suisses qui ont abouti à la réalisation des nombreux projets comme le projet Interreg.

Malheureusement, dans ces dernières années ces collaborations se sont affaiblies à cause des changements dans les différentes organisations.

Aujourd'hui on a, peut-être, l'occasion de reconstruire un nouveau réseau entre pays et institutions qui partagent les mêmes problèmes et qui ont trouvé des solutions différentes. Souvent, il est plus important d'aller voir ce que font les autres et même de copier, en adaptant, plutôt que de répéter des expériences, refaire des projets qui ont déjà été faites ailleurs.

J'espère que nous sortirons de cette salle avec un esprit de collaboration entre tous les acteurs du secteur et avec tous les pays qui partagent nos soucis et nos attentes.

J'e profite pour remercier toutes les organisations, en particulier l'Administration régionale qui est très sensible aux problèmes de l'agriculture et qui cherche de mettre à l'œuvre de mesures importantes dans ce secteur.

Je remercie d'avance tous ceux qui sont présents pour leur contribution et, en particulier, les autorités qui ont voulu dédier un peu de leur temps à ce problème. Je remercie la Fondation Courmayeur qui aborde différents thèmes importants et d'actualité et qui contribue ainsi, aussi, à la résolution des problèmes de l'agriculture. Enfin, je remercie tous les organisateurs – on les oublie parfois – mais ils sont cruciaux pour le succès de toute manifestation.

Je passe maintenant la parole aux autorités.

LUDOVICO PASSERIN D'ENTRÈVES

Merci Augusto Chatel. La parole à Alain Alter, chef de l'Office de Consultation de l'Economie Animale du Canton du Valais

ALAIN ALTER

*chef de l'Office de Consultation et de l'économie animale du Canton du Valais*

Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs, au nom du Canton j'ai le plaisir de vous saluer et j'espère que cette journée débouchera sur des résultats positifs. Je tiens, tout d'abord, à excuser M. Cina, chef du Département de l'économie, de l'énergie et du territoire, et M. Gérald Dayer, chef du Service de l'agriculture, qui ont été retenus par d'autres obligations.

Je voudrais rappeler que l'agriculture suisse a été inscrite dans la Constitution, c'est-à-dire que le peuple suisse soutient l'agriculture de son pays parce que cette agriculture a trois fonctions essentielles : la première c'est de garantir la sécurité alimentaire de la population ; la deuxième : la conservation des ressources naturelles et l'entretien du paysage et la troisième : l'occupation décentralisée du territoire.

La Vallée d'Aoste, comme le Canton du Valais, risque d'être fortement touchée par le problème de la désertification des zones marginales : en effet, s'il n'y a plus d'agriculture en montagne, il n'y a plus d'entretien du territoire et il n'y a plus de culture rurale.

Le Canton applique la législation fédérale en matière de politique agricole. De plus, le Canton a pris des dispositions particulières pour l'agriculture et le tourisme notamment pour des améliorations structurelles, (bâtiments, voies d'accès, viabilités, eau, énergie) et des infrastructures liées à l'hébergement ou à la mise en valeur directe des produits. Le Canton soutient financièrement aussi la formation continue afin d'intégrer davantage le monde agricole au monde touristique et réciproquement. Enfin, il promeut une meilleure valorisation des produits (notions d'AOC et IGP).

Le but visé par le Canton c'est d'attirer les touristes sur place et non pas d'exporter les produits. Il faut que les gens viennent en Valais, découvrent et puissent consommer non seulement les produits locaux mais aussi l'environnement. Une des conditions essentielles pour atteindre le but de l'intégration touristique et agricole, c'est que l'objectif soit partagé par l'ensemble des milieux, d'une part, et d'autre part, qu'il y ait une identification de l'ensemble des acteurs pour les projets communs. Rien ne sert de travailler en parallèle s'il n'y a pas un projet, un objectif collectif.



LUDOVICO PASSERIN D'ENTRÈVES

Merci M. Alter. Maintenant, la parole aux autorités que je remercie d'être présentes, comme toujours, aux activités de la Fondation Courmayeur. La parole à Giuseppe Isabellon, assesseur de l'Agriculture et des Ressources naturelles de la Région Autonome Vallée d'Aoste.

GIUSEPPE ISABELLON

*assesseur de l'Agriculture et des Ressources naturelles de la Région Autonome Vallée d'Aoste*

Merci M. le Président. On a déjà eu l'occasion de collaborer sur ces thèmes.

Bonjour à tout le monde. Le thème d'aujourd'hui est très intéressant et je crois que tous les experts qui interviendront dans le débat auront la possibilité de donner des indications sur les travaux qu'on est en train de faire dans les différentes régions qui participent, notamment la Savoie, le Canton du Valais et la Vallée d'Aoste. Cette collaboration dure désormais depuis longtemps. En ce moment, nous sommes en train de collaborer avec la Savoie pour l'après 2013. Il y a déjà eu des rencontres entre régions alpines au sujet de la nouvelle programmation et de la préparation du nouveau plan de développement rural. On a eu même la participation d'un représentant de la Suisse à ALPAC en Autriche où s'est tenue une rencontre pendant laquelle on a beaucoup parlé du monde de l'agriculture avec les autres réalités économique de montagne. Dans le futur, on va devoir développer davantage l'intégration entre les activités touristiques et les activités agricoles. Les unes soutiennent les autres. Avec mon ami Aurelio Marguerettaz, on cherche depuis quelques années des points en commun pour nous aider réciproquement. Aujourd'hui, il y aura une démonstration de tout ce qu'on est en train de faire avec « Saveurs du Val d'Aoste » qui va soutenir l'agriculture d'un côté et augmenter l'offre touristique de l'autre. En outre, il ne faut pas oublier le rôle de l'agriculture dans le maintien du territoire. On a de plus en plus des difficultés liées aux conditions atmosphériques – il y a quelques heures, on craignait que la pluie torrentielle aurait causé des dégâts – et surtout quand le territoire est abandonné les dégâts se manifestent encore plus. En 2000, on a vu que les parties les plus abandonnées du Val d'Aoste ont subi des dégâts qui auraient pu être évités si la présence agricole était encore forte. Les thèmes sont nombreux. On a la nécessité de développer de plus en plus la diversification des activités de notre exploitation agricole. Aujourd'hui, vous entendrez un témoignage sur ce qu'on est en train de faire par rapport à l'agritourisme et aux fermes didactiques. En Savoie et en Valais, on a déjà des expériences dans ce domaine. Les thèmes sont donc très intéressants et ça sera intéressant pour nous d'avoir des indications pour le futur surtout pour ce qui concerne les charges et la formation. Le rôle de l'Institut Agricole par rapport à ça est très important pour la formation des nos jeunes et surtout pour la recherche en collaboration avec nos bureaux.

Je souhaite que cette journée aboutisse à des bons résultats pour l'avenir qui puissent renforcer la collaboration entre la Savoie, le Valais et nous car nos régions ont déjà des liens qui doivent être développés davantage pour l'avenir de notre agriculture. Merci et bon travail à tous.

LODOVICO PASSERIN D'ENTRÈVES

Merci assesseur de votre intervention. Je passe la parole à Aurelio Marguerettaz, assesseur du Tourisme, des Sports, du Commerce et des Transports de la Région Autonome Vallée d'Aoste. Merci encore de votre présence

AURELIO MARGUERETTAZ

*assesseur du Tourisme, des Sports, du Commerce et des Transports de la Région Autonome Vallée d'Aoste*

Merci M. le Président.

Mesdames et messieurs, je vous donne la bienvenue en mon nom et au nom du président Rollandin qui s'excuse de son absence, due malheureusement à des engagements imprévus. Dans la salle sont présents ma collègue Mme Zublena, qui participera à la table ronde finale, et le conseiller régional M. Chatrian, une démonstration donc de l'attention particulière que le Conseil Régional et les institutions valdôtaines accordent à ce thème.

Tourisme et agriculture : aujourd'hui, nous ne dirons rien de nouveau. Tout le monde en parle et c'est un thème qui revient dans les programmes politiques et dans l'activité quotidienne. Je ne veux pas être provocateur, mais je crains que parfois on ne risque de banaliser cette problématique. On imagine un monde romantique, où tout le monde vit en parfaite harmonie. Et pourtant dans certaines localités touristiques, au fur et à mesure que le tourisme se développe, l'agriculture disparaît. Et cela il faut le dire. Evidemment, nous devons travailler sur le côté le plus facile. Quand on propose des produits agricoles authentiques on aura évidemment un consensus car tout le monde va goûter et va apprécier ce que nous proposons. Mais qu'en est-il de la vie paysanne et de ses habitudes ? Les touristes, sont-ils disposés à partager certaines coutumes du monde rural ? Quand nous avons des opportunités aussi précieuses que la rencontre d'aujourd'hui, une rencontre qui voit la participation de professionnels, de personnes qui ont la possibilité de faire des raisonnements plus élevés que la moyenne, il faut parler franchement et dire quels sont les problèmes. Le dépeuplement de la montagne n'est pas seulement une question économique. Evidemment, le soutien est important, il est capital de donner la possibilité aux entreprises agricoles d'être rentables, mais cela ne suffit pas. Il faut entretenir des rapports quotidiens avec les gens. C'est aussi une question de société et pas seulement une question de salaire. C'est bien de poser des questions sur ces thèmes. D'un côté, nous devons donner les moyens pour développer l'activité et de l'autre nous devons imaginer quel est le rapport entre la vie paysanne (le montagnard) et le citoyen (le touriste). Heureusement, nous avons des expériences d'intégration intéressantes en Vallée d'Aoste : le moniteur de ski qui élève des vaches et cultive sa campagne. Cela existe, mais il y a aussi des situations différentes. Nous avons la chance de connaître le terroir, d'être présents dans nos communes et dans nos villages et nous savons que certaines familles, qui n'ont pas des problèmes économiques, disent : « Mon garçon n'a aucune envie de faire la vie que je fais dans mon étable ». Le parcours des vignobles et des vignes a été plus intéressant, mais avec l'élevage et avec la production de la fontine nous avons davantage de difficultés. Donc, ce sont des occasions comme celle d'aujourd'hui qui nous permettent de raisonner ensemble et de contribuer à la création d'une culture partagée par les paysans, les citoyens, les touristes et les professionnels.

Avec mon collègue M. Isabellon, nous sommes en train de développer le label « Saveurs du Val d'Aoste » qui implique les opérateurs commerciaux, les hôteliers, etc. De l'autre côté, on cherche de rapprocher les agriculteurs de ces catégories pour favoriser la vente directe des produits. A ce propos, je partage pleinement l'opinion des amis valaisans : nous devons vendre les produits dans notre territoire. Ces efforts vont engendrer des retombées économiques beaucoup plus intéressantes par rapport à des exportations en Angleterre, en Amérique ou au Japon. Mais sommes-nous sûrs d'être prêts ? Au printemps, quand les prairies commencent à verdoyer et à se tapisser de fleurs, les touristes arrivent dans nos villages avec leurs gamins qui aiment courir dans les prés. Les agriculteurs sont-ils prêts à les recevoir sans considérer ce phénomène comme une invasion de leur territoire ? Parfois il peut y avoir des problèmes et nous devons être prêts à faire des efforts pour évoluer dans le bon sens. Venir ici et dire que tout va bien peut signifier rater des occasions cruciales. Je veux vous proposer de progresser sur ce sujet. Nous y croyons ! Le mariage entre agriculture et tourisme est un bon mariage mais ce n'est pas uniquement une marque, nous devons continuer à travailler et à prendre aussi des risques. J'espère donc qu'une journée comme celle-ci puisse servir à trouver des solutions durables.

Merci de votre attention.

LODOVICO PASSERIN D'ENTRÈVES

Merci assesseur. L'intervention de l'assesseur Marguerettaz conclut la phase des salutations. Maintenant, je prie M. Barmaz et M. Nebbia de venir à la table pour la session d'ouverture.

# SÉANCE D'OUVERTURE



ANDREA BARMAZ

*directeur de recherche et expérimentation, chercheur et professeur  
à l'IAR-Institut Agricole Régional*

Bonjour, je vous souhaite la bienvenue. Notre président, M. Chatel a déjà porté les salutations de l'Institut Agricole Régional. Je suis ravi de voir cette salle presque pleine aujourd'hui. J'avais vu la liste des participants et j'avais été positivement étonné. Je vous remercie aussi. Je remercie les autorités et j'en profite pour remercier la Fondation Courmayeur. J'ai eu l'occasion de connaître la Fondation « en directe » ces derniers mois et je dois dire que l'Institut Agricole a participé très volontiers à l'organisation de cette journée. Je m'occuperai de modérer les prochaines sessions bien que ça ne soit pas mon rôle habituel donc je vous demande de collaborer.

Je voudrais saluer aussi les collègues savoyards et valaisans. Quand on a organisé le colloque on a décidé d'élargir l'entourage de participants pour la raison mentionnée par M. Chatel, soit que le but de la rencontre d'aujourd'hui c'est de mettre en place un ou plusieurs projets pour continuer des discours qu'on a déjà abordé et qui ça vaut la peine d'approfondir.

Vous avez le programme du jour. Ma tâche sera surtout de faire respecter les horaires et je me félicite avec qui m'a précédé parce qu'on a commencé avec quelques minutes de retard mais on a déjà récupéré. On est bien parti. On commence tout de suite par une session d'ouverture avec l'architecte Nebbia mais je dois justifier, tout d'abord, l'absence de mon collègue Carlo Francesia qui nous a envoyé un message écrit que je vous proposerai. Après, c'est Stefania Muti qui prendra la parole pendant cette première session et puis on passera à la présentation de quelques projets du côté valdôtain. On a prévu aussi un *coffee break* au rez-de-chaussée – vous l'aurez vu quand vous vous êtes inscrits – car la journée est longue et on doit aussi avoir la possibilité de se décontracter et d'avoir un moment de convivialité. La deuxième session devrait commencer à 11.45, selon les prévisions. Après, il y aura le buffet pour lequel il faudra se déplacer pour des raisons logistiques mais ce n'est pas loin, c'est à 50 mètres, on peut y aller à pieds et je vous donnerai toutes les indications nécessaires. Je sais que malheureusement vous avez eu des problèmes pour garer la voiture mais tout le monde est là donc ça a marché. On a prévu une troisième session pour l'après-midi avec les collègues savoyards qui présenteront quelques projets de la Savoie. On terminera avec une Table ronde pour faire le point sur le but de la journée, c'est-à-dire ce qu'on fera dans le futur du point de vue pratique. En fin de journée, on voudrait aboutir à une planification de l'activité des années prochaines.

Je passe maintenant la parole à M. Nebbia.



GIUSEPPE NEBBIA

*président de l'Observatoire sur le système montagne "Laurent Ferretti" de la Fondation Courmayeur*

Mesdames, Messieurs,

L'approfondissement du thème "agriculture et tourisme" fait l'objet d'un engagement assumé, en 2008, par l'Observatoire sur le système montagne "Laurent Ferretti" de la Fondation Courmayeur et par l'Institut Agricole Régional d'Aoste.

À partir de cette collaboration, l'Observatoire et l'Institut envisagent d'établir un partenariat, sur le modèle de la coopération transfrontalière, avec les régions alpines voisines afin d'identifier au sujet la situation et les préoccupations particulières à chaque région, d'élargir les connaissances de l'existant et de fournir des éléments utiles de comparaison.

Une attention particulière sera dévouée aux régions frontalières pour étendre la zone d'étude par-dessus des frontières sur les possibles coopérations entre agriculture, tourisme et les autres secteurs de l'économie de montagne. C'est la raison pour laquelle le Canton du Valais et le Service Montagne d'Agriculture de la Savoie ont été contactés.

Le développement des offres touristiques en été et intersaisons est désormais une priorité des politiques publiques touristiques au niveau du massif, de la région ou des départements.

L'agriculture peut jouer un rôle particulier dans la spécificité des offres touristiques et renforcer la notoriété des destinations. Les offres agricoles restent cependant peu nombreuses, et souffrent d'un cloisonnement entre le secteur du tourisme et le secteur agricole.

Le développement des partenariats économiques pour innover dans les offres touristiques constitue un enjeu pour les professionnels et pour les territoires.

Le Colloque a comme objectif celui de fournir une vue d'ensemble des projets de développement rural existants en Valais, dans la Région Vallée d'Aoste et dans la Savoie. On pourra identifier les situations, distinguer les caractéristiques spécifiques de chacun, comparer les résultats disponibles, les succès obtenus ainsi que les contraintes rencontrées.

Les questions en suspens seront identifiées, suite à quoi on pourra repérer les pistes de travail nécessaires à l'organisation de la deuxième phase de cette collaboration: une recherche transfrontalière qui trouvera des bases de développement grâce à l'expérience du Congrès.

Les objectifs spécifiques de la recherche sont ainsi résumés:

- mettre en place une méthodologie de travail partagée ;
- renforcer le lien entre agriculture et autres secteurs de l'économie;
- comment donner une valeur ajoutée à l'agriculture, au commerce, etc.;
- identifier et développer des projets transfrontaliers communs, évaluant une éventuelle possibilité de coopérer sur un même projet.

Enfin le projet se déroulera dans les phases de :

- définition de la recherche ;
- déroulement de la même recherche ;
- présentation des résultats ;
- rétroaction du projet.

En attendant un bon déroulement du congrès et remerciant tous ces qui ont accepté notre invitation je souhaite bon travail à tout le monde.

ANDREA BARMAZ

Comme je vous ai dit Carlo Francesia n'est pas là mais il nous a donné un message que je peux vous lire si vous êtes d'accord.

CARLO FRANCESIA

*professeur et chercheur à l'Institut Agricole Régional*

La question de la coopération entre agriculture et tourisme s'est révélée de la plus haute importance et digne d'intérêt. Et c'est sur cette base commune qu'il y a quelques années, la Fondation Courmayeur et l'Institut Agricole Régional, ont commencé à collaborer.

Les questions liées à ce sujet, c'est-à-dire la coopération entre agriculture et tourisme, revêtent désormais un caractère stratégique dans le développement harmonieux du territoire alpin en général et plus particulièrement celui de la Vallée d'Aoste. Je voudrais rappeler dans les grandes lignes les raisons pour lesquelles nous sommes ici aujourd'hui.

La disponibilité de produits de haute qualité n'a pas suffisamment garanti les revenus des agriculteurs, la preuve en est que dans les zones touristiques (celles où nous avons effectué les premiers relevés), le secteur primaire connaît une perte d'entrepreneurs et de salariés. D'autre part, le tourisme s'est modifié de manière soudaine et imprévisible. D'un phénomène d'élite (au moins dans la zone du Mont-Blanc) au tourisme de masse qui a parfois tendance à se banaliser. En ce qui concerne l'agroalimentaire, on est passé d'un intérêt naïf pour les produits locaux à un abandon progressif, sur l'aile de la modernité et de l'industrialisation, de la production de qualité. Au cours des vingt dernières années on a assisté à une prise de conscience médiatisée par des phénomènes tels que *Slow Food* et *Terra Madre*, qui ont attiré l'attention sur les produits historiques en voie de disparition et sur la redécouverte des vignobles autochtones, et ce, en réaction aux phénomènes de massification dont j'ai parlé précédemment. Je pourrais continuer encore, mais je ne voudrais pas vous ennuyer.

Ce que je veux dire, c'est que le marché pur, ce mécanisme anonyme qui récompense et nivelle tout, ne doit pas substituer l'esprit d'initiative des agriculteurs et

des opérateurs du tourisme. En bref, il ne suffit pas d'avoir des produits et des paysages uniques pour séduire les consommateurs si différents et si éloignés de notre culture de montagne. La crise que nous vivons nous enseigne que lorsque le marché s'écroule, il ne reste que ruines et méfiance. En outre, les régions de montagne, dans le marché du tourisme, souffrent de la concurrence d'une réalité plus agressive, qui suit la mode, et propose des prix bas. Dans un contexte aussi concurrentiel, il faut donc faire valoir ses spécificités. Cela ne signifie pas qu'il faut viser à une hyper segmentation du marché et créer des produits encore plus exclusifs et adressés à des consommateurs spéciaux. Au contraire, cela signifie qu'il faut proposer ce qui existe déjà, dans une vision conforme à sa nature et en harmonie avec le territoire. De telles réflexions ne peuvent être que positives quand elles sont tournées vers la valorisation de chaque élément qui contribue à caractériser une région, une culture, une façon d'être.

Pour cette raison, l'intégration entre agriculture et tourisme dans les régions de montagne devient stratégique. Autrefois on parlait de travailler en réseau. Malheureusement, les différentes réalités de la production et du commerce ne réussissaient pas à fabriquer les anticorps qui leur auraient permis de faire face aux phénomènes de crise. Aujourd'hui l'occasion se présente pour réitérer la nécessité d'analyser les bonnes pratiques effectuées sur le territoire. Les produits sont là, les ressources humaines et économiques des différents acteurs opérant sur le territoire aussi. Il faut savoir innover et en même temps préserver les fondements de notre réalité pour mieux interpréter les besoins d'un consommateur qui a évolué de manière inattendue. Notre dimension est réduite, au moins en ce qui concerne l'aspect agroalimentaire, mais nous croyons qu'il est nécessaire de parvenir à un équilibre entre les différents secteurs économiques pour permettre de montrer à quel point des régions comme la nôtre sont attrayantes, riches en idées et capables d'attirer l'attention des visiteurs. Cet équilibre sera basé sur notre capacité à offrir des services, presque plus que des produits, qui pourront intéresser la population locale et les touristes.

Je suis convaincu que la création de structures de petites dimensions, conçues pour faciliter les contacts entre l'agriculture et le tourisme doit être la priorité future pour assurer un développement durable de nos produits et pour maintenir notre identité.

ANDREA BARMASZ

Je passe maintenant la parole à Mme Muti pour son intervention au titre « Le nouveau PIT de l'Espace Mont-Blanc ».

## LE NOUVEAU PIT DE L'ESPACE MONT BLANC

STEFANIA MUTI

*coordonnateur Espace Mont Blanc, Assessorat du Territoire et de l'Environnement de la Région Autonome Vallée d'Aoste*

Je souhaite tout d'abord remercier la Fondation Courmayeur et l'Institut Agricole pour nous avoir donné cette magnifique occasion de présenter le nouveau Plan Intégré Transfrontalier (PIT) de l'Espace Mont-Blanc. C'est une très belle occasion pour illustrer les contenus de ce programme qui se veut un plan coordonné et voué à l'intégration.

Qu'est-ce que c'est que le PIT ? Le PIT est une nouvelle modalité de monter des dossiers et des projets à l'intérieur de ceux qu'on appelait le programme Interreg, qui désormais a pris le nom de programme ALCOTRA. Le PIT prévoit la possibilité de préparer des ensembles coordonnés de projets qui concernent des domaines et des thèmes différents, mais qui ont en commun un objectif de développement économique et social d'un territoire transfrontalier spécifique. Ceci a été décidé afin de donner un nouvel élan au processus d'intégration d'un territoire de coopération – nous sommes sur l'axe entre la France et l'Italie, avec la possibilité pour les Cantons suisses de participer – où il y a des problématiques qui sont similaires dans des différents secteurs liés au développement local.

L'efficacité des interventions et la qualité de la coopération sont au cœur de ce Plan Intégré Transfrontalier. Je vois dans la salle beaucoup de personnes qui, au fil des années, ont accompagné d'une manière ou de l'autre les différents projets. Vous connaissez déjà ou vous découvrirez aujourd'hui les atouts de cette initiative de coopération transfrontalière.

L'Espace Mont-Blanc a donc accepté le défi de la nouvelle modalité du Plan Intégré Transfrontalier. Le PIT de l'Espace Mont-Blanc vient d'être approuvé et il s'agit du premier PIT approuvé dans le cadre d'ALCOTRA. C'est un résultat duquel on est assez satisfait. C'est le seul PIT de l'axe Nord de la frontière. Nous avons vu des collectivités prêtes à monter des PIT plutôt dans l'axe Sud entre le Piémont, la Région PACA et la Région Rhône-Alpes mais pour l'axe Nord c'est le seul qui a été présenté.

Le PIT constitue une phase opérationnelle de mise en œuvre d'un chemin de développement durable de la zone du Mont-Blanc et donc il s'agit d'une application concrète. On a terminé la phase des études et on est passé à une phase de projets concrets, de mise en œuvre de projets de terroir et de territoire. Ces activités vont être menées dans une période de trois années de travail à partir de janvier 2010 et nous avons un calendrier très strict. Donc trois années de travail (2010, 2011 et 2012) pour une enveloppe globale d'environ 12 millions d'euros si l'on considère la contribution de l'Union Européenne, les contributions régionales et locales, les CPN du côté français, les contributions des Etats et aussi la contribution de la partie

suisse, qui participe activement au PIT aussi par le biais des fonds de la politique régionale. Les sujets proposant : là c'est la Région Autonome Vallée d'Aoste qui a pris le rôle de coordinateur unique du PIT à travers l'Assessorat à l'Environnement que je représente aujourd'hui ; côté français, c'est le Syndicat mixte Pays du Mont-Blanc qui regroupe les Communes de la Vallée de l'Arve, jusqu'à Megève, autour du Mont-Blanc ; pour la partie suisse, c'est le Canton du Valais. Il y a 6 projets plus un plan de coordination et de communication.

Maintenant, un rapide aperçu des partenaires. Ce qu'on peut dire avec satisfaction c'est que finalement on rentre dans une phase où nous avons vraiment un partenariat très vaste et très riche. Pour ce qui concerne la Vallée d'Aoste, je veux souligner que toutes les 5 Communes de la Valdigne ont accepté de rentrer. Etre partenaire signifie qu'on est porteur de projets, qu'on est maître d'ouvrage, qu'on met l'argent et on est donc responsable, on conduit une série d'activités, une série d'actions. Par la suite, il y a aussi une bonne représentation de services de l'administration régionale mais aussi des partenaires privés et de partenaires à participation publique. Côté français et suisse, nous avons également une bonne participation équilibrée entre partenaires publiques et sujets privés en association, ce qui est hyper important pour être efficaces.

Les projets du PIT. Nous avons ces 6 projets, c'est impossible de les illustrer dans les détails. Je vais faire une présentation à vol d'oiseau.

Le Camp de Base est un projet porté par les entités de la Conférence Transfrontalière Mont-Blanc qui va s'occuper de *monitoring*, de la gestion et de la protection de l'environnement et des échanges scientifiques.

Le projet Villages Durables c'est un projet autour de la notion d'efficacité énergétique déclinée à l'échelle communale. Donc on va faire des audits et on va promouvoir l'application des énergies renouvelables.

Le projet Autour du Mont-Blanc concerne le tourisme doux, le tourisme pédestre. Nous avons un sentier fédérateur, le sentier du Tour du Mont-Blanc, qui est très fréquenté. Autour de cet itinéraire et de cette notion de tourisme pédestre, des activités de terrain vont être réalisées.

Un projet sur l'Education à l'environnement ne pouvait pas manquer. Il s'agit d'un projet autour de la notion d'interprétation des paysages de montagne et ça va être très important aussi du point de vue de l'agriculture, on va le voir.

Puis, une initiative sur la Mobilité Durable : c'est un projet porté par notre Assessorat au Tourisme et aux Transports, le chef de file qui va mettre en place des services de mobilité de proximité. Enfin, le projet Saveurs d'Hauteur, qui n'est pas un label qui va se superposer au label « Saveurs du Val d'Aoste », mais c'est le titre du projet dont nous allons découvrir le contenu tout à l'heure. Ce projet concerne la valorisation des produits, le tourisme mais aussi l'éducation des habitants à la consommation de produits locaux au niveau de l'Espace Mont-Blanc. Tous ces projets sont mis en réseau et sont liés, dans un esprit d'intégration et d'une bonne relation entre les projets. Il y a un plan de coordination et de communication et, au niveau des thèmes, le PIT se développe autour du concept de développement durable.

Venons maintenant au cœur du sujet et aux thèmes qui vous intéressent le plus : l'intégration entre l'agriculture et le tourisme et entre l'agriculture et les autres secteurs de l'économie locale. Le projet Saveurs d'Hauteur présente un partenariat assez riche qui intéresse essentiellement des Communes, mais aussi le CNA - Consortium National de l'Artisanat côté Vallée d'Aoste, le Canton du Valais pour la partie suisse, la Commune de Megève et, pour la Vallée d'Aoste, les Communes de Pré-Saint-Didier et de Morgex et, enfin, une Communauté de Communes – vous connaissez la structure, ce sont les Syndicats mixtes - du côté français, qui va assurer le rôle de chef de file.

Les axes stratégiques se développent autour d'une notion de renforcement de l'identité commune, mais aussi de la diversification des économies locales. Ce projet, comme je l'ai dit auparavant, n'a pas uniquement une vocation de promotion touristique mais est aussi voué aux gens du pays.

Parmi les différents objectifs il y a la filière courte et la facilitation des échanges transfrontaliers à l'échelle de l'Espace Mont-Blanc. C'est un projet qui va rester dans sa dimension locale, mais qui aura aussi des objectifs à une échelle un peu plus large, nous allons voir cela tout à l'heure.

Les activités techniques en dessous de la gestion du projet incluent des activités de coordination, de pédagogie et des actions promotionnelles, qui vont porter des résultats concrets. La liste que vous voyez n'est pas exhaustive, on a choisi les éléments les plus importants et les plus intéressants : une carte interactive des produits du terroir qui sera mise à disposition du monde touristique mais aussi des habitants ; un rapprochement autour d'un concept de pédagogie (dans les interventions précédentes j'ai noté les différentes initiatives qui se développent d'un côté et de l'autre de la frontière) avec le projet « Un berger dans mon école » développé en Haute-Savoie, l'initiative « Jeunes à la ferme » qui sera développée en Vallée d'Aoste et « Ecole à la ferme », une initiative valaisanne. Par la suite, l'un des objectifs du projet c'est la création et l'animation d'un réseau d'acteurs du terroir qui va se concrétiser avec une étude des besoins du secteur, des agriculteurs, des producteurs, des consommateurs mais aussi – et là c'est une exigence qui est ressortie tout de suite dès la phase de montage du projet – une étude douanière. Quelqu'un se demandera peut-être : « A quoi est-ce que ça sert désormais une étude douanière entre l'Italie et la France ? » et pourtant cette exigence est ressortie, surtout du côté valaisan. Cette étude douanière va nous aider à mettre en place des initiatives plus efficaces pour l'échange et la circulation des produits. En suite, il y a tout un événementiel au cours duquel on organisera une initiative qui est au cœur de la participation au projet de la Commune de Pré-Saint-Didier - et je salue Mlle Uva, l'assesseur au tourisme, qui est dans la salle, ce qui montre bien l'interaction et la collaboration entre l'agriculture et le tourisme : l'initiative Les Goûts du Mont-Blanc qui doit être réalisée à partir de 2011 dans le hameau de Verrand, à Pré-Saint-Didier précisément, pour valoriser tous les produits et tous les producteurs du Mont-Blanc ; un marché agricole en profitant du marché hebdomadaire de Morgex; les Journées de l'Alpage ; la Foire du Valais.

Par la suite, il y a une série d'actions pilote. Un exemple pour tous : la Commune

de Megève veut développer une filière viande en collaboration avec l'AREV, l'Association des Éleveurs Valdôtains. Cette expérience a eu du succès en Vallée d'Aoste. La Commune de Megève a demandé de transférer ces savoir-faire pour ce qui est de la réalité de Megève en particulier.

Il y a aussi tout le discours des jardins potagers qui est intéressant, je le citerai en parlant de la valeur ajoutée du PIT. On parle d'intégration, de collaboration entre secteurs. En mettant ensemble 6 projets différents, fédérés autour de la notion de développement durable nous avons imaginé de mettre en œuvre un véritable réseau où chaque projet a l'avantage de pouvoir se confronter avec ce qui se passe dans d'autres secteurs. Je vous porte un exemple: on parlait des jardins potagers ; il a été dit, nos paysages traditionnels de montagne sont des paysages entretenus et un élément important est celui du maintien et de la culture de ces espaces, même au niveau familial. Il y a un projet qui porte sur l'éducation à l'environnement, des activités en commun sont donc prévues entre Saveurs d'Hauteur et l'Education à l'Environnement pour faire en sorte que cette lecture du paysage ne se passe pas de ce qui arrive dans le secteur de l'agriculture. Un autre exemple, toutes ces manifestations seront réalisées en étroite contact avec les projets sur la mobilité durable, c'est-à-dire que les transports en commun qui vont être organisés par le projet mobilité durable seront notamment mis à disposition des initiatives pour la promotion des produits du terroir.

Il y a beaucoup d'autres liens, le dernier que je voudrais vous citer c'est l'interaction avec le tourisme de randonnée. Ce qu'on imagine de faire c'est de mettre à disposition des gestionnaires des refuges du réseau du Mont-Blanc (qui va être mis en place dans le cadre du projet sur le Tourisme pédestre) un panier de produits de l'Espace Mont-Blanc, pour faire en sorte que les randonneurs ne restent pas seulement dans les hauteurs mais qu'ils puissent découvrir ce qui se passe en bas et les produits qu'on peut repérer dans nos vallées.

Cette dernière image représente une route blanche qui peut être un symbole des difficultés et des contraintes de notre agriculture de montagne, pour dire que ce que j'ai illustré de manière succincte n'est pas fermé mais que, au contraire, tout le PIT est en route et vise à développer des liens ultérieurs. J'ai cité l'AREV mais l'Institut Agricole Régional est aussi un partenaire technique du projet Saveurs d'Hauteur. Pendant toute la phase d'instruction des projets, nous avons eu des liens très forts avec par exemple les services techniques de la Région, avec l'Assessorat au Tourisme, avec l'Assessorat à l'Agriculture, mais ces liens doivent être renforcés davantage. Par exemple, en France il y a la Société d'Economie Alpestre qui est un partenaire historique de l'Espace Mont-Blanc. Il y a beaucoup d'autres rapports qu'on voudrait développer davantage. On voudrait un rapprochement plus aisé et concret aux acteurs du terrain, des autres synergies à activer avec des projets qui sont déjà en cours, je pense en particulier à la Corbeille d'Entremont qui a intéressé beaucoup nos partenaires. Entre parenthèse, quelques partenaires du projet sont présents ici aujourd'hui, mais à Martigny se tient en même temps une rencontre du projet Saveurs d'Hauteur pour commencer à travailler sur l'étude douanière et en préparation

aussi de la Foire du Valais, dans la quelle il y aura des manifestations liées à Saveurs d'Hauteur. Mon rôle aujourd'hui sera donc celui de recueillir le maximum d'informations pour les faire passer à ceux qui travaillent déjà sur ces thèmes.

Pour terminer, permettez-moi de rappeler une personne qui n'est plus avec nous mais qui a travaillé beaucoup sur ce projet et lui a même donné le titre « Saveurs d'Hauteur » : Mme Anna Bioley. Elle tenait beaucoup à ce projet et je crois pouvoir lui adresser un remerciement, au nom de tous ce qui ont travaillé avec elle.

Merci à vous tous.

ANDREA BARMAZ

Mes félicitations à Mme Muti avant tout pour avoir respecté le temps et après pour son intervention claire, synthétique et intéressante.

On a déjà fait un peu de boulot. Maintenant, on commence avec la première session qui était prévue pour 10.30 et on n'est pas loin. Je passe la parole à mon collègue Hervé Lale Murix qui a été boursier auprès de la Fondation Courmayeur il y a 2 ans et qui a donc déjà de l'expérience sur ces thèmes. C'est un peu le point de départ de la rencontre d'aujourd'hui. Sa présentation a pour titre « L'étude dans le Valdigne sur l'intégration agriculture-tourisme ». Je te rappelle que tu as à disposition à peu près un quart d'heure. Pour des raisons d'organisation, on a prévu que vous puissiez intervenir pour poser vos questions à la fin des trois relations donc vers 11.15.





*Première Session*

QUELQUES PROJETS EN VALLÉE D'AOSTE



## CONTRIBUTION DE L'AGRICULTURE DANS L'ECONOMIE DE LA COMMUNAUTÉ DE MONTAGNE VALDIGNE MONT-BLANC

HERVÉ LALE MURIX

*chercheur à l'Institut Agricole Régional*

La recherche « Contribution de l'agriculture dans l'économie de la communauté de montagne Valdigne Mont-Blanc » a été effectuée en plusieurs phases. En premier lieu, les différents secteurs du contexte économique ont fait l'objet d'une analyse statistique à l'aide des données de l'Istat, de celles des offices de tourisme et de l'Ascom Vallée d'Aoste. Ensuite, c'est le contexte normatif de référence qui a été analysé pour ce qui concerne la gestion du territoire et la politique agricole régionale. Enfin, dans le but de connaître les exigences des opérateurs et leurs avis sur la question, des acteurs du secteur et des administrateurs locaux ont été interviewés.

### *L'agriculture en Vallée d'Aoste*

Bien qu'il ait connu, de 1990 à 2000, un déclin dans le secteur de la production, le secteur zootechnique valdôtain est un secteur très important en mesure de gérer le territoire car il fournit, d'une part, une très bonne qualité paysagère et d'autre part, des produits agroalimentaires d'excellente qualité. La structure des entreprises se caractérise par la prévalence de micro entreprises (62% d'entre elles recouvrent moins de 2 hectares de surface agricole utile) et par la gestion directe du travail (93,6% utilisent une main-d'œuvre familiale). Parmi les activités non agricoles l'agritourisme est pratiqué par 61 entreprises avec un total de 460 lits et 895 couverts. Au cours de la recherche sont apparus certains problèmes tels que la réduction des exploitations agricoles opérant sur le territoire principalement dans l'élevage, les difficultés des entreprises pour supporter les investissements en raison de leur petite taille (achat de machines, travail, etc.), l'âge avancé des agriculteurs et la diversification limitée de la production.

### *Les contributions possibles entre agriculture et tourisme dans la communauté Valdigne Mont-Blanc: analyse des secteurs économiques*

### *L'agriculture*

L'agriculture de la communauté Valdigne Mont-Blanc représente 5% des entreprises qui opèrent en Vallée d'Aoste. Ces dernières possèdent 10% de la superficie totale et cultivent 6% de la surface agricole utile régionale dont 95% du travail est

effectué uniquement par la famille. Dans les communes de la Valdigne il y a peu d'homogénéité en ce qui concerne les exploitations agricoles:

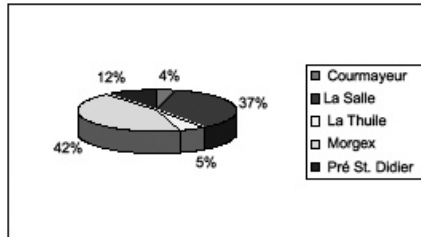


Fig. 1 Répartition en pourcentage des entreprises agricoles dans les communes

A La Salle et à Morgex l'agriculture est un secteur économique très important alors que à La Thuile et à Courmayeur, c'est la qualité du paysage qui a la prééminence. Cette considération est évidente au vu de la SAU et des bovins élevés dans les différentes municipalités.

Les entretiens avec les agriculteurs de la région ont montré que 50% de l'échantillon interrogé seraient intéressés à augmenter leurs revenus en diversifiant leurs activités, le tourisme en particulier. Dans la communauté de montagne Valdigne Mont Blanc on relève un petit nombre de ces agritourismes (6), dont la plupart (4) sont situés à La Salle.

### *Le tourisme*

Courmayeur et La Thuile, sont deux municipalités où le tourisme est bien développé. La Salle et Morgex sont deux communes à forte identité rurale dans lesquelles le secteur du tourisme est moins intensif. Pré-Saint-Didier est un village qui est située entre les deux groupes et où les thermes du même nom garantissent un bon rendement. En outre, il se trouve au carrefour de la Valdigne. Les lits dans les hôtels et les RTA sont principalement situés à La Thuile et à Courmayeur. Courmayeur, Pré-Saint-Didier et La Thuile se caractérisent par une double saisonnalité (été et hiver), alors que La Salle et Morgex ont une activité touristique qui se concentre principalement en été.

Actuellement, comme en témoigne le plan de marketing de la Vallée d'Aoste 2009, les touristes séjournent en moyenne 3-4 jours et organisent leur villégiature en fonction des informations recueillies sur le web. Les séjours sont de plus en plus

liés à un objectif spécifique : pratique des sports de montagne, visites de monuments, oenogastronomie, nature.

L'agriculture est donc une importante attraction touristique.

### Le commerce

Il y a un grand nombre de magasins d'alimentation. Les résultats des entretiens avec les opérateurs indiquent que certains produits locaux, dont la Fontina AOP, la charcuterie et le vin, sont vendus par l'ensemble des répondants, tandis que le beurre et la viande locale se trouvent rarement dans les magasins de la communauté de montagne Valdigne Mont Blanc. Au cours des interviews, les opérateurs commerciaux ont également souligné la possibilité de proposer à la vente des produits locaux car ce sont les plus demandés par les touristes. Toutefois, une des difficultés qui est apparue dans la commercialisation de ces produits est leur disponibilité. Les opérateurs ont souligné la nécessité d'une réorganisation de la distribution des produits locaux pour en faciliter l'achat et assurer des normes de qualité, en particulier en matière de traçabilité.

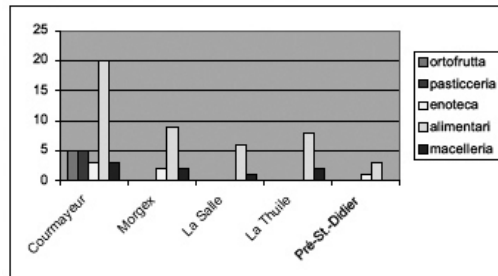


Fig. 2 Répartition des magasins d'alimentation

### L'analyse normative

Dans le cadre de la recherche, le plan d'aménagement du territoire, qui réglemente la gestion des terres, et le plan de développement rural, qui représente la politique agricole régionale pour la période 2007-2013, ont été analysés.

Le PTP (Plan d'aménagement du territoire) réglemente les conditions légales pour l'utilisation des terres qui doit être faite de manière durable afin d'assurer les besoins des générations actuelles tout en préservant le droit de chacun d'en tirer profit dans le

futur. Le PTP a mis en évidence le besoin d'exploiter les ressources existantes tout en limitant le processus d'urbanisation. En ce qui concerne le tourisme, il illustre la nécessité de réhabiliter et de rationaliser l'offre en limitant l'augmentation quantitative et en valorisant les spécificités culturelles, architecturales et naturelles.

Le plan de développement rural vise à atteindre les objectifs définis par le Plan stratégique régional:

- encourager les entreprises à une plus grande viabilité économique de l'environnement;
- améliorer la compétitivité des entreprises grâce à la diversification des produits;
- promouvoir le remplacement des générations;
- renforcer les services d'assistance technique.

Les entretiens avec les opérateurs touristiques et les agriculteurs ont mis en évidence :

- en ce qui concerne les commerçants et les opérateurs touristiques, la nécessité d'une formation continue en matière fiscale, hygiénique et sanitaire sur le thème de l'approvisionnement en produits locaux. Le besoin de mettre en relation demande et offre du produit par le biais de l'information (web, rencontres informatives) et d'optimiser les processus d'approvisionnement.

### *Les hypothèses de travail*

En ce qui concerne le secteur agricole il faudrait diversifier la production en accord avec les commerçants pour faire correspondre l'offre à la demande.

Promouvoir la diversification vers le secteur secondaire (artisanat, industrie des énergies renouvelables) et le tertiaire avec l'intensification de l'agritourisme et la fourniture de services aux collectivités locales.

Améliorer l'organisation des entreprises afin de réduire les coûts de production et d'optimiser les investissements grâce à une organisation de coopération de certains services. Quelques exemples sont Palver, La Vache rit, la cave coopérative Blanc de Morgex et de La Salle et la coopérative laitière Valdigne.

Renforcer la présence commerciale des exploitations agricoles par l'expérimentation de contrats d'approvisionnement avec des entreprises touristiques et améliorer la distribution de produits agricoles.

En ce qui concerne le secteur du tourisme la formation continue des opérateurs est nécessaire. En ce sens, en 2010, l'Office du tourisme a organisé un cours de formation sur les aspects fiscaux de la vente directe et des questions sanitaires. Ce cours s'adressait aux opérateurs qui ont adhéré au projet Saveurs du Val d'Aoste. Il semble également important de mettre l'accent sur les ressources humaines locales et de renforcer le lien entre la formation agricole et le tourisme.

Pour sensibiliser le consommateur, il serait bon d'organiser des manifestations telles que visites de fermes, actions de valorisation du patrimoine historique et culturel de nos villages. Par exemple, l'hiver dernier, le CERVIM-*Centre de Recherches et d'Étude, de Protection, de Représentation et de Valorisation de la Viticulture de Montagne* a organisé une initiative intéressante «à ski dans les caves» afin de relier le ski à l'oénoastronomie locale.

En conclusion, nous devons nous employer à créer sur notre territoire, un réseau régional qui induise des synergies positives entre les différents secteurs afin d'offrir un produit touristique typique, de qualité, capable de créer une demande croissante de produits locaux. Il semble également important de promouvoir la création d'hébergements de modestes dimensions, obtenus de préférence de la récupération des bâtiments existants, caractérisés par une gestion familiale, dans lesquels les produits locaux peuvent être valorisés correctement grâce au rapport direct que ces structures entretiennent avec leurs clients. Ces structures requièrent également des investissements mineurs et un personnel réduit. Ce type de gestion permet l'ouverture même pendant les périodes de faible afflux touristique pendant lesquelles l'oénoastronomie, l'utilisation d'un spa et les visites culturelles représentent un créneau de marché très intéressant.



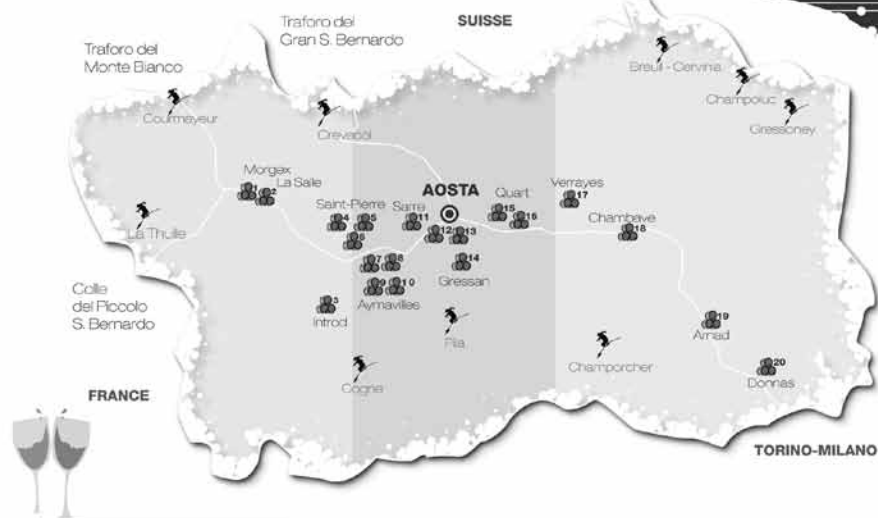


**CERVIM**

Dal **26 DICEMBRE 2009**  
al **06 GENNAIO 2010**,  
apertura delle cantine  
dalle ore **17** alle ore **22**.



**in Cantina  
con gli Sci**



Produttore	n° telefono	26-12	27-12	28-12	29-12	30-12	31-12	01-01	02-01	03-01	04-01	05-01	06-01
		13-17	13-17	13-17	13-17	13-17	13-17	13-17	13-17	13-17	13-17	13-17	13-17
1 Case da Vin Blanc di Morgex et de La Salle, Morgex	+39 0165 833331												
2 Azienda Vitivinicola Ferrero Ermos, Vinayes	+39 0165 933363												
3 Azienda La Trilet di Moncorno, Vinayes	+39 0165 95427												
4 Maison Assolant, Sassi-Perno	+39 247 130914												
5 Cellare Fossat di Pignone M., Sassi-Perno	+39 247 798743												
6 Azienda Di Barro di Niv Edna, Sassi-Perno	+39 338 425984												
7 Azienda Olier Gortche, Aymavilles	+39 238 933152												
8 Azienda Les Celliers, Aymavilles	+39 0165 933274												
9 Azienda F. Maltoy-Arnas-Biz	+39 238 562143												
10 Cave des Deux Communes, Aymavilles	+39 0165 932817												
11 Focci di San Maurizio, Sassi	+39 238 319831												
12 Maison Agricole G&D, Aosta	+39 247 237680												
13 Institut Agricole Régional, Aosta	+39 238 691260												
14 Azienda Diego Curtaz, Gressan	+39 247 512125												
15 Maison Vitivinicola Prinos Desjardins, Quart	+39 239 438250												
16 Azienda Rossat - Olla - Galignan, Quart	+39 0165 774111												
17 Azienda La Vite, Verrayes	+39 232 238395												
18 La Crotte di Vigneron, Champorcher	+39 247 948800												
19 La Nivée, Arnod (Sestillo)	+39 0125 902551												
20 Cave Coopérative de Donnas, Donnas	+39 0125 830009												

In cantina sarà possibile degustare, oltre alle produzioni vinicole, anche una selezione di prodotti tipici locali. Da alcune località sciistiche della Valle d'Aosta sarà messo a disposizione un servizio di trasporto per e dalle cantine.

**La quota di partecipazione all'evento è di 10 euro a persona.**

La partecipazione è limitata ai posti disponibili ed è necessaria la prenotazione entro le 13 del giorno desiderato.

**Per prenotare rivolgersi al numero +39 0165 236627 (in orario d'ufficio).**



ANDREA BARMAZ

Merci Hervé. Tu as été très rapide. Je n'ai pas pu suivre toute ta présentation mais je l'avais vue avec toi hier donc je la connais. Je vous prie de renvoyer vos questions de quelques minutes. Je passe tout de suite la parole à Corrado Adamo qui nous parlera des fermes didactiques dans le cadre de l'agritourisme au Val d' Aoste. Corrado, je t'invite à commencer ta présentation

## LE FERMES DIDACTIQUES DANS LE CADRE DE L'AGRITOURISME AU VAL D'AOSTE

CORRADO ADAMO

*directeur, direction production végétal et phytosanitaire,  
Assessorat Agriculture et Ressources Naturelles  
de la Région Autonome Vallée d'Aoste*

Il est très important de se souvenir du thème de la rencontre pour vérifier la pertinence d'une intervention. Celui d'aujourd'hui est « Economie de montagne : coopérations entre agriculture et autres secteurs ». L'agriculture est un peu la mère des secteurs, tout comme le commerce et le tourisme et, en ce moment, elle aussi a des problèmes qu'on doit essayer de résoudre par une approche multidisciplinaire, soit financière, soit d'organisation, soit de travail, tout en diversifiant la rentabilité agricole. Sur cet aspect le Val d'Aoste a légiféré, par exemple, dans le domaine de l'agrotourisme. Durant ces dernières années, un autre secteur a été développé et on espère qu'il pourra produire des autres revenus économiques pour les exploitations agricoles : il s'agit des fermes pédagogiques qui sont réglementées par la même loi et font part du même secteur de l'agrotourisme, géré dans notre région par l'Assessorat de l'agriculture. On dispose d'une loi qui réglemente le secteur mais, en particulier pour ce qui concerne les fermes pédagogiques, on peut souligner quelques points. Encourager la multifonctionnalité de l'agriculture et la diversification des revenus agricoles est fondamental pour créer un lien entre agriculture, tourisme et culture. Notre but est celui de créer des emplois pour les familles et les exploitants agricoles. C'est un facteur crucial pour faire en sorte que la famille agricole reste unie dans le développement du secteur agricole tout en sachant que d'autres secteurs sont aussi primordiaux, comme soulignait auparavant l'Assesseur au tourisme, notamment des secteurs comme celui des sports d'hiver. Une fois de plus, il est déterminant et prioritaire de valoriser les produits agricoles locaux (on abordera le sujet au cours de la prochaine intervention), d'étendre la gamme de l'offre touristique et d'intensifier les relations entre les milieux urbains et les zones rurales. Il faut toujours prêter très attention aux secteurs de la culture et de l'école. La loi qui réglemente le secteur de

l'agrotourisme prévoit aussi une attention particulière aux aspects complémentaires de l'activité agricole qui doit, en tout cas, rester l'activité principale. Les autres secteurs sont une aide pour nous. Les opérateurs du secteur agricole travaillent entre autre pour le maintien de l'environnement agricole avec de nombreuses retombées sur le secteur touristique et social. La ferme pédagogique, dont le but est l'exercice d'une activité pédagogique et didactique dans le cadre de l'exploitation, représente un outil opérationnel de vulgarisation et de formation des enfants pour leur faire comprendre l'importance du terroir. Elle permet de connaître les processus de production respectueux de l'environnement. Chez nous, l'environnement signifie aussi qualité des produits. La ferme pédagogique est destinée aux enfants et aux jeunes des toutes les âges, notamment aux écoles, mais elle peut susciter également un intérêt auprès des adultes et elle est donc destinée aux familles dans leur ensemble.

La délibération régionale n. 3546 du 5 décembre 2008 établit les modalités d'organisation des fermes pédagogiques et les conditions professionnelles et techniques. Les agriculteurs sont des professionnels qui, au cours des dernières années, ont dédié beaucoup de leur temps à la formation pour améliorer leurs conditions professionnelles. L'exploitant d'une ferme pédagogique, outre le respect des normes de sécurité, d'hygiène et de santé, doit avoir à disposition au moins une pièce équipée pour pouvoir exercer ces activités didactiques en cas de mauvais temps. Cette pièce est aussi un lieux idéal pour les réunions, les dégustations et les enseignants qui accompagnent les enfants. L'approche entre les exploitants et les enfants doit être interactive. Ce sont des personnes formées pour engager un rapport culturel avec les enfants. Il doit en être de même avec les autres personnes qui viennent vivre une expérience à travers l'organisation de laboratoires didactiques. Les fermes doivent disposer d'un personnel qui connaît bien notre région et nos particularités, qui est correctement formé à gérer l'accueil (touristique et agricole) et apte à suivre les usagers pendant les activités didactiques. Il faut aussi une aide financière pour remettre en état les bâtiments ou les portions de bâtiments destinés à l'exercice des activités agrotouristiques, pour agrandir ou construire des bâtiments ou des locaux destinés à l'exercice des activités, pour acheter de l'équipement, du matériel pédagogique et du mobilier et pour réaliser des ouvrages y compris la mise en place d'installations. Ce sont des aspects qui ont été envisagés pour le secteur de l'agrotourisme, davantage connu, mais ici il s'agit d'un domaine encore plus spécialisé. Il sera nécessaire de collaborer car on ne peut pas faire de bonnes choses tout seul.

En collaboration avec l'Institut Agricole Régional, que je remercie, l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles a organisé des cours de formation de 78 heures auxquels ont participé 31 exploitants agrotouristiques (50% hommes et 50% femmes), dont 29 ont réussi l'examen.

Concrètement, au-delà des lois et des choix politiques, ils existent aujourd'hui 5 inscrits au répertoire et 3 fermes possèdent les conditions requises au niveau de la structure. Les autres doivent encore vérifier certains aspects au niveau de la programmation et de la construction. Quel est notre projet ? On se dirige vers la constitution d'un réseau régional de fermes pédagogiques parallèle à l'activité agrotouristique en

Vallée d'Aoste. Au-delà des aspects administratifs, il est nécessaire de fournir une assistance technique aux entreprises agricoles qui veulent se dédier à une activité pédagogique, offert par le bureau de l'agrotourisme. Je voudrais à propos remercier ma collègue Tiziana Cognein qui a préparé cet exposé et qui n'est pas présente aujourd'hui à cause d'autres engagements. En outre, on voudrait réaliser un label du réseau des fermes pédagogiques. A ce propos, on a déjà réglé les aspects administratifs et il reste maintenant à décider quel logo présenter. On va également élaborer une Charte de la qualité des engagements des fermes pédagogiques. Les exploitants travailleront pour construire avec nous une Charte de la qualité pour se faire connaître auprès des visiteurs. Il est prévu de prédisposer un guide contenant les offres didactiques et des pages web consacrées en particulier au renseignement et à la promotion, ce qu'on fait déjà dans d'autres secteurs. Quand les idées sont gagnantes, on continue à les proposer. La collaboration est très importante car, comme je le disais, on ne peut pas travailler, seul si l'on veut obtenir de bons résultats. Pour notre part, nous collaborons avec l'Assessorat à l'éducation et à la culture avec lequel on définira les conditions nécessaires pour impliquer les écoles. Dès cette semaine, on recueillera des livres et des parcours éducatifs sur les fermes didactiques, sur l'éducation alimentaire et sur l'environnement. En collaboration avec l'Assessorat à la santé, nous évaluerons les atouts et les points faibles des services pour l'enfance nommés « Crèches à la ferme » ou « Agrinidi ». Nous collaborons déjà avec l'université avec laquelle nous avons aussi une convention pour la formalisation de la constitution de groupes de travail. On a déjà travaillé ensemble lors de cours de formation et d'examen. La volonté est celle de développer un suivi de qualité des propositions didactiques qui sont présentées par les fermes. Donc, bien qu'il parte de l'administration, ce projet doit être géré par les fermes. Un projet est gagnant lorsque nous n'en sommes plus les protagonistes.

Pour conclure, une brève réflexion sur les fonctions de l'agriculture: l'agriculture a une fonction sociale vu qu'elle assure l'emploi et fournit la nourriture à une partie de la population. Elle a une fonction économique vu qu'elle valorise des produits du terroir particulièrement appréciés comme les vins, les fromages et d'autres produits « mineurs » comme les fruits, les petits fruits, le miel, etc.. Elle a une fonction paysagère vu qu'elle entretient l'espace rural montagnard et protège le sol en créant un paysage agro-silvo-pastoral qui constitue la beauté de toutes les vallées alpines. Elle a une fonction culturelle vu qu'elle est le creuset de la civilisation valdôtaine qui s'est formée siècles après siècles. Aujourd'hui, elle exerce aussi une fonction pédagogique.

Je vous remercie de votre attention.

ANDREA BARMAZ

Merci Corrado. J'ai vu dans la salle des personnes qui ont fréquenté le cours que tu as cité. Si quelqu'un d'entre eux a envie d'intervenir, je l'invite à le faire après. On passe maintenant au troisième orateur, M. Claudio Mus. Tu peux prendre position, s'il te plait, pour présenter « Saveurs du Val d'Aoste, un nouveau label garantit la tradition ».

«SAVEURS DU VAL D'AOSTE»  
UN NOUVEAU LABEL GARANTIT LA TRADITION

CLAUDIO MUS

*coordinateur, Assessorat Sport, Tourisme et Commerce  
de la Région Vallée d'Aoste*

C'est avec grand plaisir que, juste avant la pause café, j'introduis un projet qui touche aux activités de l'œnogastronomie en Vallée d'Aoste en espérant de préparer le terrain pour la dégustation de nos produits qui seront offerts par l'Institut Agricole. Personnellement, je ne suis qu'un acteur mineur dans ce projet car je suis responsable du tourisme depuis seulement un an tandis que ce projet a démarré depuis 5 ans. Donc ce sont les collègues qui m'ont précédé qui ont bâti tout ce que je vais vous illustrer pour vous faire comprendre quelle est la philosophie de base et quels sont les résultats obtenus jusqu'à présent. En regardant les questionnaires, les réponses satisfaites des touristes qui nous visitent et leurs commentaires, qu'il faut lire avec attention, j'ai trouvé cette phrase qui m'a touché et que je voudrais partager avec vous : « Dans un monde toujours plus global qui s'affole, les moments de simplicité, de chaleur d'accueil et de tradition fascinent ». C'est vrai, les gens sont de plus en plus fascinés par des situations de ce type. Il est de plus en plus important pour nos activités touristiques d'offrir des occasions simples et faciles à rejoindre pour fasciner les personnes. Nous considérons nos restaurants, nos hôtels, nos gîtes comme des ambassades pour les touristes, lieux où on a une occasion unique pour « toucher » leur sensibilité et émotions. Je pense que le projet Saveurs du Val d'Aoste va directement dans la direction de satisfaire cette nouvelle requête du tourisme moderne.

Maintenant, je vais vous illustrer sommairement les contenus de Saveurs du Val d'Aoste. L'idée c'est de promouvoir et valoriser les produits agro-alimentaires et œnogastronomiques régionaux avec la garantie d'une offre de qualité en sauvegardant typicité, tradition, civilisation valdôtaine et notre culture. Le projet est réglementé par une loi régionale qui date de 2004 qui a créé un label de qualité pour protéger et développer tout ça, le label « Saveurs du Val d'Aoste ». Comme vous savez, il y a une grande quantité de labels de qualité dans le monde. Le problème c'est qu'un nouveau label de qualité risque d'être un insuccès. Je pense que mes collègues de l'Assessorat au tourisme et à l'Agriculture qui ont travaillé dans les années passées pour construire tout ça ont bien compris qu'il fallait structurer l'activité de façon que les entreprises, les agriculteurs, les opérateurs touristiques qui vont utiliser ce label de qualité le perçoivent comme un label de leur qualité. Ceci est le secret pour se différencier des autres labels. Les bénéficiaires de ce label de qualité sont les établissements voués à la restauration et au débit de boissons, les restaurants, les bars, les entreprises hôtelières, les chambres d'hôte, les agritourismes, nos refuges alpins et toutes les activités de commerce et de vente au détail. Qu'est-ce qu'a été fait pendant ces 5 dernières années pour ce qui concerne la mise en pratique de ce que la

loi a bien décrit ? On a créé un comité de pilotage pour la mise au point de standards professionnels, de la formation et des contenus dans les cahiers des charges qu'on a élaboré pour donner le label de qualité aux entreprises qui décident de présenter leur demande. On a créé un groupe technique pour la définition des normes, des compétences et des parcours de formation avec les dirigeants de l'Assessorat au tourisme et à l'agriculture. On a eu l'approbation des conditions requises obligatoires visées aux cahiers des charges pour obtenir le label de qualité qui est valable pour une période d'essai de 2 ans. On a commencé avec une période d'essai pour voir si le mécanisme marchait bien selon les entreprises et pour pouvoir modifier ce qui ne va pas. Nous sommes flexibles et prêts à nous adapter au fur et à mesure qu'on découvre des faiblesses dans le système. De 2008 à 2010, on a publié 5 avis de participation (2 par an en moyenne) qui ont permis de délivrer jusqu'à présent le label à 72 entreprises locales. On est satisfaits de ces résultats et on est heureux de pouvoir dire que l'avis 2010 a déjà été ouvert à 15 demandes ce matin (elles n'étaient que 12 quand j'ai préparé cette présentation). Ce nombre peut paraître limité mais pour notre vallée c'est déjà une dimension importante, suffisante pour créer un fil rouge à travers la région qui lie ces entreprises qui sont des ambassades de notre tradition. Pourquoi a-t-on choisi une période d'essai de 2 ans ? C'est surtout pour vérifier l'efficacité et l'efficience des outils qui ont été créés et pour mettre en place une collaboration fructueuse entre les personnes qui travaillent au label. C'est important d'avoir des règles et un cahier des charges mais ils doivent être flexibles pour pouvoir s'adapter. Le Comité de Pilotage s'occupera de sélectionner les modifications utiles afin d'avoir une coopération continue. Un merci particulier aux entreprises « pionnières » qui ont construit et qui ont vécu, les premières, tous les problèmes, les faiblesses et les points forts et qui sont encore actives aujourd'hui. Des entreprises qui modifient et acceptent à leur tour d'intégrer des modifications aux règles de ce label avec le but d'un succès commun.

Les conditions requises. On a parlé de restaurants et d'activités-ambassades de l'œnogastronomie du terroir : les structures sont sûrement l'endroit où l'on peut fasciner les touristes dès qu'ils arrivent. Il est très important que les locaux où se déroulent les activités concernées par le label aient les caractéristiques traditionnelles typiques des ambiances et des bâtiments de notre région. Les produits et les services vont être, bien sûr, le deuxième sujet qui va fasciner les touristes. Les caractéristiques de l'offre et l'origine des produits fournis et/ou vendus doivent suivre certaines règles que je vais vous illustrer plus tard. Les professionnels mêmes qui offrent le service doivent être les ambassadeurs de notre région.

Quelques exemples des contenus de l'évaluation. Au niveau des structures, les entreprises vont tout d'abord s'auto-évaluer. Après ça, il y aura une discussion avec les techniciens qui vont travailler sur l'évaluation finale. Les points sont attribués en tenant compte de l'aspect extérieur, des éléments présents à l'intérieur, de l'aménagement, du mobilier, des espaces consacrés à la promotion de la culture et des traditions locales. Des points sont attribués aussi au milieu environnemental et paysager où le restaurant ou l'entreprise se trouve. Au niveau des produits et des services,

les points donnés aux entreprises tiennent compte de l'origine des produits et de leur approvisionnement (filière complète ou partielle). Les produits DOP comme la Fontina, le Jambon de Bosses, le Fromadzo et le Lard d'Arnad doivent figurer sur les menus, tous, comme les vins locaux qui, avec 7 dénominations de zone et 22 cépages, sont très renommés et ont récemment gagné du terrain qualité. Les Saveurs du Val d'Aoste doivent être capables d'offrir tous les produits et d'en expliquer tous les détails sans oublier les autres produits agroalimentaires traditionnels (notamment fromages, viandes et charcuterie) qui, selon les chiffres, s'élèvent à 31. Au niveau des professions, on tient en compte la façon de présenter et servir les produits, la qualité de l'offre et de l'accueil et la capacité d'offrir des menus traditionnels.

Les professionnels doivent être, bien sûr, déjà actifs dans le secteur de la restauration. Ce n'est pas à nous, les créateurs du label « Saveurs du Val d'Aoste », qu'il appartient de leur expliquer comment faire pour bien traiter leur clients. Notre rôle c'est de les inviter à partager avec les touristes nos traditions et notre culture. Surtout dans le domaine de l'œnogastronomie, quelquefois c'est bien de collaborer et de partager la même formation de base. Pour cette raison, les conditions de formation, compte tenu des standards, des compétences et de la formation nécessaire, ont été établis pour le label « Saveurs du Val d'Aoste ». Pendant cette période d'essai de 2 ans, pour satisfaire les conditions requises, les professionnels sont tenus à participer à 4 modules de formation de base d'une demi-journée pour les introduire aux produits œnogastriques AOC et AOP de notre région et aux autres produits locaux pour que tout le monde ait à disposition toutes les informations de base et puisse donner des explications détaillées aux touristes qui seront fascinés par ce sujet. Le label a une validité de trois ans pendant lesquels des contrôles vont sûrement être effectués. Nous n'avons pas encore défini les conditions de la vérification ponctuelle parce que nous sommes en train de créer un group qui doit être convaincu de ce qu'on fait et non pas un group qui craint des contrôles « policiers ». Les contrôles sont nécessaires pour garder la qualité, bien sûr, mais nous voulons créer une coopération ouverte, il faut se dire franchement ce qui marche et ce qui ne marche pas pour défendre la qualité et le succès du label.

Encore quelques mots sur le Comité de Pilotage. On a cherché d'élargir le plus possible le conseil qu'on est en train de instituer à côté du label en impliquant toutes les associations et les catégories économiques et sociales concernées : l'Organisation des Hôteliers Valdôtains, l'Association des Consommateurs, les fruiticulteurs, l'AREV, le Comité de Coordination Zootechnique, etc.

Le cahier des charges pour les entreprises labellisées « Saveurs du Val d'Aoste » prévoit l'intégration des entreprises agro-alimentaires, commerciales et touristiques locales afin de maintenir, améliorer et valoriser la filière de la production locale. La démarche à la base du label est volontaire : chaque entreprise décide de participer aux avis, de suivre les cours de formation et de respecter le cahier des charges. La responsabilité directe de l'entreprise dans la définition et la gestion des politiques d'amélioration continue de l'offre et des procédés de production est partie intégrante de ce cahier des charges. Notre rôle c'est de favoriser la coopération entre les entre-



prises pour développer des ressources d'accueil, de promotion et d'identité locale et, avec le support de notre Assessorat au tourisme, de promouvoir le label « Saveurs du Val d'Aoste ». Des exemplaires du petit livre qui va illustrer aux touristes italiens et étrangers ce nouveau label de qualité sont déjà disponibles et vous pourrez le lire après ma présentation. Depuis l'année dernière, le nombre d'entreprises labellisées commence à être considérable (elles étaient 50 l'année dernière et 72 maintenant). On a attendu d'atteindre un niveau critique, un minimum de 50 entreprises, pour toucher l'imagination et fasciner quelqu'un qui va ouvrir une mappe et se demander : « Où sont-elles les entreprises labellisées Saveurs du Val d'Aoste ? ». Maintenant, on a publié ce livre, on va le promouvoir et on va continuer dans cette direction avec les activités de promotion de notre Assessorat au tourisme.

Où pouvez-vous trouver ces entreprises aujourd'hui ? Comme vous voyez, en Vallée d'Aoste on a réussi avec nos agritourismes, nos activités commerciales, nos chambres d'hôte, etc. à couvrir la plupart de notre région. Pour conclure, je vous invite à consulter notre brochure d'information pour tout autre renseignement et à visiter les « Saveurs du Val d'Aoste ». Merci.

ANDREA BARMAS

Merci Claudio. J'ai bien apprécié ta présentation. Maintenant, le moment est arrivé pour vos questions. Quand on a organisé ce colloque on avait pensé d'inviter encore plus d'orateurs. On a entendu des professionnels des fermes didactiques, de la restauration et de l'agriculture. Je vois déjà mon ami Piero Roullet qui voudrait poser une question. Je te donne la parole.

# DÉBAT



PIERO ROULLET  
*hôtelier*

Plus qu'une question, c'est une suggestion. Je suis hôtelier, je suis propriétaire d'un restaurant labellisé « Saveurs du Val d'Aoste ». Je voudrais vous prier d'être un peu plus concrets. Aujourd'hui, j'ai entendu de la philosophie, j'ai entendu des rêves *mais nous professionnels de l'agriculture et du tourisme nous avons* quelques problèmes et nous sommes plutôt inquiets. C'est-à-dire que je voudrais voir dans cette salle plus de campagnards et plus d'hôteliers. Je vois des viticulteurs, très peu de campagnards et beaucoup de professeurs. A mon avis, si on veut créer un meilleur mariage entre agriculture et tourisme il faudra mettre les deux *face à face* à la même table, il faudra que ces gens se *connaissent mieux* et se parlent. Il peut sembler drôle mais dans une petite région comme la nôtre on a des difficultés énormes *à se connaître et à parler*. Ça sert à très peu de dire : « Chez Saveurs du Val d'Aoste vous trouverez les produits locaux ». Oui, on trouve les produits DOP, c'est normal mais on ne sait pas où l'on peut trouver les petits produits de grande qualité et surtout on n'a pas un bon réseau de distribution. Il faut créer immédiatement des coopératives de transport et de distribution. Si ces produits n'arrivent pas dans les hôtels, si nous ne connaissons pas les producteurs de bons fromages, si on ne sait pas où l'on peut trouver les produits agricoles alors on a des difficultés car chez nous c'est plus facile d'avoir du jambon de Parme et des fraises de Sant'Orsola, qui ont un nom du Trentin mais sont produites en Calabre. Moi, je viens de Cognac où il y a des producteurs de fraises mais on a toujours des difficultés à faire arriver les fraises d'un village à l'autre car les producteurs s'occupent de produire mais il n'y a personne qui distribue et qui s'occupe du transport. C'est plus facile d'avoir des vins du Chili car ils ont des très bons vendeurs, car le produit *et sûr et a bon prix plus que* des vins de nos villages. Pour terminer, *je vous prie d'* être beaucoup plus concrets et *de* sortir de ce monde de rêves.

Merci de votre attention.

ANDREA BARMAZ

Je te remercie de ta vivacité. On se connaît depuis longtemps et je m'y attendais. Je voudrais prendre un peu la défense des agriculteurs. La semaine passée, le temps a été très mauvais, peut-être qu'aujourd'hui les agriculteurs ont profité de cette « fenêtre ». M. Chatel et moi on avait remarqué leur absence dès le début.

M. Alter demande de pouvoir prendre la parole. On peut lui donner le micro, s'il vous plait.

ALAIN ALTER

Tout à l'heure, M. Aurelio Marguerettaz a fait la remarque suivante « l'agriculture disparaît dans les milieux touristiques mais aussi dans les milieux non-touristiques ». Je pose la question : Qu'est-ce que l'agriculture et les milieux touristiques peuvent faire pour conserver une population active dans le secteur primaire ?

Autre chose. M. Lale Murix, est-ce que vous avez, au niveau de vos interviews, posé la question aux agriculteurs : « Est-ce qu'on paie les produits à leur juste valeur ? ». Monsieur a dit tout à l'heure : « On ne trouve pas les produits locaux, on trouve des produits qui viennent d'ailleurs » mais est-ce que les restaurateurs et les autres personnes qui achètent ces produits à des prix inférieurs sont-ils prêts à payer plus pour des produits locaux compte tenu des conditions particulières de production?

ANDREA BARMAZ

Merci. Ton nom a été fait, Herve, donc c'est à toi de répondre à M. Alter.

HERVÉ LALE MURIX

Le thème des prix agricoles est un peu complexe. D'autres recherches sur la rentabilité des entreprises agricoles ont démontré que les prix agricoles n'ont pas augmenté pendant les dernières années tandis que les coûts de production augmentent sans cesse donc les marges sont limitées. Pour les agriculteurs ça dévient de plus en plus difficile d'offrir des produits de qualité.

ANDREA BARMAZ

Tu as terminé ?

HERVÉ LALE MURIX

Oui.

ANDREA BARMAZ

M. Adamo veut prendre la parole

Avant tout, M. Alter, nous concordons vos propos. Nous voulons que nos produits soient consommés sur place, comme l'avait déjà souligné M. Marguerettaz, pour faire connaître notre terroir. Sur cet aspect, je crois qu'on va suivre une même politique, une politique de la montagne. On est d'accord, ce n'est pas un défi facile. On va aborder toutes les difficultés, on doit viser une amélioration continue, on ne doit pas s'arrêter aux premiers résultats et on doit travailler ensemble. Donc, je considère que l'intervention de Piero Rouillet, qu'on connaît très bien, est une provocation très importante. Avec M. Rouillet, on travaille au sein du même Comité Technique qui s'occupe de la réalisation, du développement et du suivi de « Saveurs du Val d'Aoste ». On a bien travaillé et c'est grâce à l'expérience de Piero et d'autres sujets de l'hôtellerie et du commerce qu'on a pu arriver à de tels résultats. Le vrai résultat est qu'on est en train de faire parler directement les exploitants avec les acheteurs, qui ne sont pas seulement les consommateurs et les touristes mais aussi les auberges, les établissements, etc. Et que fait-on au niveau pratique ? Depuis une ou deux semaines, nous avons achevé les rencontres sur le terroir. Une fois de plus on a voulu mettre en contact les agriculteurs et les acteurs du secteur du commerce. On a organisé des réunions sur le terroir (à Arnad, à Châtillon, à Aoste et à Morgex) où environ 140-150 exploitants ont rencontré les 60 entreprises actuellement labellisées « Saveurs du Val d'Aoste ». Comme Piero le disait, le but n'était pas celui de parler uniquement de Fontina et de vins. La Fontina est notre reine, on la connaît, on peut l'acheter et on la consomme. Il en va de même des vins, produits d'excellence qu'on connaît, qu'on peut acheter et qui dont la réputation se propage dans le monde entier. On a essayé de solliciter principalement de petites productions. Ces 150 exploitants étaient de petits exploitants qui cultivent, par exemple, des herbes officinales et qui ne savent pas où vendre leurs produits. A travers « Saveurs du Val d'Aoste », on a voulu faire en sorte que ceux qui achètent les produits valdôtains qui, je le répète, ne sont pas seulement les consommateurs directs mais sont surtout les auberges et les commerces, puissent présenter eux-mêmes leur demande d'un produit valdôtain. La question est de savoir où l'on peut entretenir ce type d'échanges ? C'est cette situation qu'on va améliorer avec nos actions. En ce qui concerne les aspects pratiques, je veux vous illustrer encore un exemple. On a envoyé à beaucoup de producteurs valdôtains, peut-être pas à tous, une fiche dans laquelle ils peuvent indiquer leur production et leurs données. Celles-ci seront (évidemment) filtrées, pour que « Saveurs » connaisse mieux les petits producteurs méconnus. Ils nous communiquent : « J'ai des framboises mais je suis dans la Vallée du Grand-Saint-Bernard et je ne peux pas les porter à Aoste » et nous leur répondons s'il y a des entreprises « Saveurs » dans leur zone, quelle est la plus proche, s'il y a des exploitations qui peuvent acheter leur matière première et la transformer pour qu'ils puissent la vendre par après. Ce sont de petites choses mais c'est avec les petites choses essentielles qu'on obtient de grands résultats.

ANDREA BARMAZ

Merci Corrado. M. François Stévenin, président du CERVIM, demande la parole. Tu peux dire quelques mots sur le CERVIM si tu veux .

FRANÇOIS STEVENIN

*président Cervim-Centre de Recherches et d'Études, de Protection, de Représentation et de Valorisation de la Viticulture de montagne*

Le CERVIM est le Centre de Recherche pour la Viticulture de Montagne, mais je crois qu'il est connu un peu partout en Europe et, grâce à sa présence en Europe, il a une vision générale de ce qui est en train de se passer. Je veux parler de l'œnotourisme quoique, dans l'après-midi, il y aura aussi un rapport de la part de la Savoie. Désormais, on parle d'œnotourisme un peu partout. Je ne veux pas parler du Napa Valley en Amérique ou de l'Afrique du Sud où il y a des endroits très célèbres, mais de la France, de l'Italie, de l'Autriche et de l'Allemagne, où l'œnotourisme fait des progrès. Chez nous, comme dans beaucoup d'autres pays, le tourisme du vin était complémentaire au tourisme en général. On vient en Vallée d'Aoste pour faire du ski et on espère pouvoir boire du vin du pays. Cependant, comme cela a déjà été fait ailleurs, on peut faire en sorte que les gens viennent en Vallée d'Aoste pour le vin. Le label « Saveurs du Val d'Aoste » est là pour attirer un tourisme œnogastronomique mais le vin, avec naturellement tous les autres produits du terroir, peut devenir un point de repère. Je sais qu'on est en train de travailler dans cette direction et qu'il devrait être possible de créer en Vallée d'Aoste une œnothèque régionale. Il y a déjà des projets dans ce domaine. Il faut aussi faire mieux connaître la « Route du Vin » car je crois que il s'agit là d'un important atout. L'exigence de créer un musée du vin a aussi été manifestée mais, attention, ce ne doit pas être un musée traditionnel. Je pense plutôt à un musée interactif, qui permette aux visiteurs d'apprécier toutes les qualités historiques, géographiques et environnementales du territoire, y compris l'hydrographie et l'orographie. On a vu quelque chose de ce genre dans la Moselle, en Allemagne. C'est le seul moyen pour faire en sorte que le vin puisse attirer une clientèle particulière et, je crois, importante pour le secteur touristique en général. Naturellement, un tel projet exige la collaboration des assessorats régionaux compétents, ceux du tourisme et de l'agriculture, et surtout la mise en valeur du label « Saveurs du Val d'Aoste ». C'est précisément sur cette perspective qu'on est en train de travailler, d'une part avec l'initiative précédemment mentionnée, qui vise à attirer les skieurs dans les caves, et d'autre part à travers l'accord avec le Club alpin italien (CAI) pour encourager les gens à se rendre dans les refuges de haute et de moyenne montagne, qui peuvent devenir des points de repère pour les produits du terroir. Merci.

ANDREA BARMAZ

Merci François. Je donne la parole au collègue français Loïc Perron.

LOÏC PERRON

*Suaci Alpes du Nord, coordinateur du projet « SYTALP » sur les synergies tourisme-agriculture dans les Alpes*

Je voulais juste apporter une expérience complémentaire à l'expérience « Saveurs du Val d'Aoste » par rapport aux difficultés soulevées par le restaurateur sur le rapprochement entre les restaurateurs et les producteurs. Dans la vallée de la Maurienne en Savoie, des restaurateurs ont initié un « club de la gastronomie » avec un travail important sur des recettes traditionnelles et qui conduit aujourd'hui à se heurter à la même difficulté : l'approvisionnement des restaurateurs en produits locaux. Une étude est en cours auprès des agriculteurs, des filières de production et des restaurateurs, pour comprendre quels sont les freins et les possibilités d'approvisionnement des restaurateurs en produits locaux. Sur la question des prix, il faut distinguer deux situations :

- le cas des produits organisés en « grandes filières », avec d'importants volumes de production comme les fromages, les vins, etc., où le prix ne semble pas être forcément un frein à l'approvisionnement ;
- par contre, comme vous l'avez rencontré en Val d'Aoste, se pose plutôt la question des petits producteurs fermiers avec des petits volumes sur des niches de marché : dans ce cas le prix est une difficulté car ces producteurs fermiers ont déjà leurs propres marchés organisés et la vente directe des produits auprès de la clientèle se fait à un meilleur prix que la vente auprès des établissements hôteliers et des restaurants. Néanmoins, certains producteurs vendent déjà une partie de leur production directement aux restaurateurs et il est possible d'étendre un peu ce marché.

La deuxième question qui me semble importante est celle du rapprochement entre les restaurateurs et les agriculteurs. Ces deux professions ont aujourd'hui peu de liens et se connaissent mal. Ceci amène à s'interroger sur la question des valeurs et du sens que l'on donne à un projet commun de valorisation des produits locaux. Comment est-ce qu'on construit des valeurs partagés entre restaurateurs et agriculteurs ? Au-delà de la communication sur les produits et les savoir-faire, il faut se demander comment à travers ces démarches on peut parler du métier d'agriculteur, de ses valeurs et de ses rôles sociaux et territoriaux. On a du mal à progresser là-dessus faute de rencontres entre les acteurs : il faudrait donc commencer par créer des lieux de rencontre, et de débat pour construire ces valeurs et objectifs partagés dans le projet.



ANDREA BARMAZ

Merci. Y a-t-il peut-être encore quelqu'un qui veut intervenir ? Est-ce que tu veux répondre Corrado ? Je te prie de le faire synthétiquement.

CORRADO ADAMO

La collaboration qu'on a pu construire avec le secteur des restaurants et des petits commerces, et donc des utilisateurs des « Saveurs », nous permet maintenant de faire ce genre de réflexion et de chercher des solutions. Le fait de travailler en étroite collaboration avec les Assessorat du tourisme et des Activités productives nous permet aujourd'hui de parler d'une filière encore plus complète, qui va de la fourche à la fourchette. C'est ce genre de critiques et de rapports qui nous aiderons à progresser à l'avenir.

ANDREA BARMAZ

Merci Corrado. On est à l'heure. Si vous êtes d'accord, je vous invite à nous déplacer pour continuer la discussion. Vous aurez certainement l'occasion de croiser des opérateurs et des agriculteurs. On reprendra les travaux dans un quart d'heure.

*Deuxième Session*

QUELQUES PROJETS AU CANTON DU VALAIS



ANDREA BARMAZ

On commence maintenant la deuxième session. Ce sont les collègues valaisans qui présenteront les activités sur leur versant. Je vous présente tout de suite Mme Périard qui remplace M. Serge Mariétan. Elle nous parlera du magasin des producteurs La Cavagne. Je vous donne la parole. Vous avez un quart d'heure à disposition.

## LE MAGASIN DE PRODUCTEURS LA CAVAGNE

MONIQUE PERRIARD

*vice-président de la Cooperative; conseiller agricole Canton du Valais*

Mesdames et messieurs, je vais vous présenter en un quart d'heure l'initiative des agriculteurs du Val-d'Illeiez. Je dois tout d'abord excuser le président de La Cavagne, M. Serge Mariétan. Mais étant conseillère agricole de cette région, j'ai accompagné les phases de maturation et de réalisation de ce projet.

La cavagne c'est la hotte des paysans de Val-d'Illeiez mais c'est aussi le nom de la société coopérative qui a été fondée en mars 2006. Le nom choisi par le comité d'initiative désigne un magasin de producteurs ouvert depuis 2007.

Si vous vous pouvez localiser le domaine skiable « Les Portes du Soleil » qui a vu naître notre brillant skieur olympique de Morgins (Didier Défago), alors vous savez situer le val d'Illeiez! Notre point de vente se situe sur la route principale qui monte dans cette vallée. C'est un site intéressant au niveau du passage, surtout l'hiver avec la clientèle des stations. Trois communes constituent le val-d'Illeiez : Troistorrents, Val-d'Illeiez et Champéry.

La région bénéficie encore d'une forte présence paysanne, avec comme particularité que les paysans exploitent presque tous un alpage à titre privé. C'est une région à vocation laitière. Dans les années 2000, la filière lait concernait encore 95 producteurs, 115 alpages, employait 200 personnes et surtout permettait l'entretien de 77% de la SAU du territoire. Cette région avait d'ailleurs été encouragée dans les années '70 à produire du lait pour l'industrie. Il s'agit d'un volume d'environ 6 millions kilos qui est acheminé vers une centrale laitière pour être conditionné en berlingot. L'alimentation hivernale est basée sur l'ensilage d'herbe et le foin. La moitié du lait est produit sur les alpages.

La baisse des prix et la suppression des contingents laitiers (2009) laissaient présager d'un futur très difficile. C'est pourquoi dès 2002, une réflexion a été initiée par le service de l'agriculture pour aider les agriculteurs de cette région à se préparer. Rapidement s'est posé la question suivante : « Comment mieux valoriser les produits agricoles dans une région dotée d'un potentiel touristique aussi fort ? ». Vous seriez venus dans le Val-d'Illeiez il y a 10 ans, vous repartiez de là-haut sans savoir où ache-

ter un produit local car il n'y avait absolument aucune offre structurée. Je vais vous faire grâce de tout le processus de réflexion qui a duré 4 ans. A savoir que deux pistes ont été analysées, la 1<sup>ère</sup> concernait la construction d'une fromagerie à l'échelon de toute la vallée et la 2<sup>ème</sup> la vente des produits, piste qui a débouché sur l'émergence du projet « La Cavagne ». Ces réflexions et projets ont été présentés aux agriculteurs de la vallée (environ 60 personnes) en janvier 2005. Le premier projet entraînait un investissement de 3,5 millions de francs et le deuxième 350.000 francs. Avec le recul, j'ai l'impression que les gens ont donné le feu vert pour étudier le projet de La Cavagne, car le risque était moins grand. Le projet de fromagerie a été abandonné faute de leaders. A savoir qu'en 2010, nous relançons une étude sur la valorisation de cette filière lait.

La Cavagne a tenu son assemblée constitutive en mars 2006. La construction s'est faite en 2007 sur 6 mois. Et l'ouverture est effective depuis le 1<sup>er</sup> décembre 2007.

Le rôle du Service de l'agriculture est d'avoir soutenu durant 4 ans la démarche initiée par les agriculteurs. Aujourd'hui, nous pouvons dire que toute cette phase de préparation a été essentielle. Les agriculteurs se sont rendus compte qu'il était nécessaire de bien étudier le projet.

Le soutien consacré au projet faisait partie de mon travail. J'ai oublié le nombre de réunions du soir et surtout les lourdeurs de l'administration.... Les initiateurs ont quant à eux réunis les fonds propres nécessaires. La création de la coopérative repose sur l'émission de parts sociales. Un des objectifs était de vendre 100 parts à 400 francs pour mesurer l'intérêt de la population à ce projet. L'investissement est de 765.000 francs, montant qui comprend l'achat du terrain, le bâtiment, l'aménagement intérieur (pour ce poste, les gens se sont bien mobilisés : ils sont allés chercher dans leurs greniers des meubles ou des objets qu'ils pouvaient mettre à disposition), les frais d'architecte et d'ingénieur et les taxes. Pour obtenir les subventions - à peu près 44% du coût total - il était clair que le projet devait être en main des agriculteurs. Il a été subventionné comme un projet de construction rurale. On ne parlait pas encore de projets régionaux, qui aujourd'hui permettraient d'accorder un soutien plus important. Pour le solde, deux emprunts ont été accordés par le Crédit Agricole. Ce sont des prêts sans intérêts, le premier remboursable en 20 ans et le deuxième en 10 ans. Finalement, ce nouveau bâtiment représente une charge financière de 16.800 francs par année.

La société coopérative compte 150 sociétaires. Le projet a suscité de l'intérêt non seulement des agriculteurs qui doivent être majoritaires mais aussi des entreprises (qui ont converti une partie de leur facture en actions), du boulanger, des offices de tourisme, des banques régionales...

La coopérative est pilotée par un comité de six membres élus pour trois ans. Il se réunit une fois par mois pour régler les affaires courantes. Il y a des commissions spécifiques.

Les produits et les services : le principal objectif de cette coopérative est de trouver des débouchés pour les produits de la vallée. Après la réalisation du projet, on s'aperçoit qu'il y a de plus en plus de fabrication et de transformation à l'alpage.

L'objectif qui consistait à encaisser une plus-value grâce à la vente des fromages et sur les salaisons se réalise.

Le graphique suivant illustre les résultats financiers de l'année passée. Les produits carnés (25%) et les fromages (36%) contribuent à hauteur de 61% au chiffre d'affaires. Parmi les autres produits, il y a des cosmétiques, de l'artisanat, des fruits et des légumes, de la confiture, du miel, des articles de boulangerie. Des paysannes confectionnent le gâteau typique de la vallée et dernièrement une m'a avoué obtenir un joli revenu annexe grâce à la confection de « salées ». Une autre s'est lancée dans la production de yaourts avec beaucoup de satisfactions. Il est clair que ce projet ne va pas sauver l'agriculture locale mais pour les agriculteurs partenaires c'est une petite activité annexe valorisante.

Les variations saisonnières du chiffre d'affaire sont importantes. On pensait que la clientèle d'hiver aurait un fort impact mais on constate que les skieurs sont des gens très pressés et n'ont pas tellement le temps de s'arrêter dans un magasin de producteurs. Par contre on voit que sur l'été (juillet, août) les gens se promènent, ils ont le temps pour acheter des produits et faire des pique-niques. Pour nous ça a été une surprise.

En jaune, le chiffre d'affaires de la première année, en vert la deuxième année et puis, en rouge, l'année qu'on est en train de vivre. Vous voyez, on est partis assez fort la première année parce que c'était un produit très nouveau et la curiosité a beaucoup joué ; la deuxième année, ça c'est un peu tassé et maintenant on est en train de remonter et puis de repartir vers une croissance. Par rapport au business plan, on avait misé sur 300.000 de chiffre d'affaires et la première année on avait doublé les espérances.

Quelques images du magasin. Un magasin qui a été construit en béton armé dessous et en bois dessus avec une surface de 100 m<sup>2</sup>, un espace pour le vin, les frigos, une banque à fromages et une banque pour les produits carnés. Là, un distributeur de lait : un producteur livre du lait frais tous les jours. Le pain du boulanger et l'entrée du magasin.

Je voulais conclure avec le bilan de ce projet. La plus grande difficulté quand on démarre un projet comme ça c'est la connaissance du marché. On a fait une étude sommaire. Nous avons connaissance que devant le magasin il passait en moyenne 6.000 voitures par jour. La question, reste de savoir comment les arrêter ! La deuxième difficulté fut d'estimer le volume des ventes. Ça aussi c'est assez difficile de prévoir. La troisième inconnue était liée aux agriculteurs eux-même : vont-ils vont jouer le jeu, amener leurs produits ? Ça se passe finalement très, très bien. La Cavagne paie 15,50 francs le kilo de fromage à tout le monde et laisse le consommateur faire son choix. Cette manière de faire a bien éliminé les tensions de départ. Une des difficultés réside dans la gestion du personnel. Les producteurs ne travaillent pas au magasin, du personnel a été engagé. Le problème c'est de trouver des gens qui veulent travailler le samedi et le dimanche ! L'idéal serait d'avoir une équipe stable. Une autre difficulté c'est qu'on n'avait pas d'indicateurs de gestion pour démarrer. Cette démarche est relativement nouvelle et il n'y avait pas des références et pas

d'échange d'expériences. Pour en terminer avec les points négatifs, je vais désigner « les saboteurs de projets ». Vous savez ces gens qui ont le don de vous mettre le doute alors qu'on consacre beaucoup d'énergies ! Finalement il faut être un peu fou et laisser les saboteurs de projets derrière. Maintenant, la difficulté réside durant cette phase de démarrage, à gérer les affaires courantes, maîtriser le budget, maîtriser les charges.

Enfin quelques points positifs. La rédaction du business plan a été vécue comme une contrainte au départ mais finalement ce document donne une bonne crédibilité au projet, permet de rencontrer des sponsors – quand on peut sortir de la mallette un bon dossier, ça fait sérieux ! Ça permet également de se poser les bonnes questions.

Aujourd'hui, tout le monde se dit : « Quoi qu'il arrive le bâtiment est là, on a une bonne infrastructure, très bien située et très fonctionnelle ». Le chiffre d'affaires a été largement dépassé, on a un excellent créneau de vente pour les produits locaux et une très belle plus-value sur les produits. Actuellement, le lait de montagne est vendu environ 33 centimes d'euro et du côté des producteurs du lait, je peux vous dire que la motivation n'est plus tellement forte...

La Cavagne mise sur la complémentarité des producteurs à qui elle demandé de mettre leurs énergies au profit de la créativité. Le résultat est une très belle gamme de produits de qualités offerte par 45 fournisseurs.

Le projet a été récompensé avec notamment le prix Agrivalais et le prix SAB en 2007.

Je vous remercie pour votre attention.

ANDREA BARMAZ

Merci Mme Perriard pour votre présentation que j'ai beaucoup appréciée pour l'intérêt et pour la sympathie que vous avez transmis. Je voudrais vous rassurer sur une chose : nous avons aussi des saboteurs de projets. Chez nous, le problème c'est qu'ils ne se reposent jamais... Je passe la parole à Mme Luisier, qui remplace le collègue Jean-Blaise Fellay, mais je suis très content qu'on respecte ce que nous appelons les « quote rosa » c'est-à-dire les quotas de femmes qui représentent les associations et les organisations. Mme Louisière présentera La Corbeille d'Entremont. Un petit quart d'heure pour vous aussi, merci. J'en profite aussi pour rappeler à ceux qui sont arrivés après le commencement des travaux qu'à la fin de cette session on se déplacera pour le buffet. On a prévu une pause d'une heure et demie pour manger et pour discuter.

## LA CORBEILLE D'ENTREMONT

MARIE GABRIELLE LUISIER

*membre du Comité de l'Association La Corbeille d'Entremont*

### *Historique*

La Corbeille d'Entremont se confectionne dans les Vallées de Bagnes, d'Entremont, de Ferret et la commune de Bovernier qui fait partie du Grand Entremont.



Quelques objectifs :

- promouvoir produits régionaux et témoigner reconnaissance au monde paysan pour son rôle essentiel dans l'entretien du paysage
- tirer meilleure partie de la demande potentielle que constitue la clientèle touristique de séjour et de transit
- faire profiter l'agriculture de l'expérience marketing acquise par le tourisme
- sensibiliser les agriculteurs aux atouts dont ils disposent
- revaloriser les produits du terroir

L'idée est née dans les années 60 en pleine réalisation de remaniement parcellaire, mais elle n'a pas trouvé preneur, ce n'est que vers 1995 grâce à des travaux de recherche que l'idée fut reprise. En 1998 on enregistre la marque Corbeille d'Entremont. En 1999 est constituée l'Association Corbeille d'Entremont.

Au sein de ce comité, chaque membre représente une filière, producteur, transformateur, restaurateur, tourisme. Le concept de la Corbeille d'Entremont se caractérise par la mise en valeur des produits et du savoir faire des artisans. Les produits et la Corbeille se commercialisent par les filières existantes, c'est-à-dire boucherie, fromagerie, petits commerce... Aucune filière parallèle n'a été créé.



### *Que trouve-t-on dans une corbeille ?*

Le fromage à raclette du Valais AOC, la tomme de vache et la tomme de chèvre, du sérac, des saucisses à manger crues, la viande séchée, le jambon cru, le lard sec, le miel, le pain seigle AOC, le thé des alpes, le vin : un gamay de Bovernier. On peut y découvrir aussi des herbes du St-Bernard, des tisanes aux herbes médicinales de la région, du génépi.

Les corbeilles se confectionnent selon le désir du client en fonction du montant qu'il veut mettre et des produits qui peuvent varier selon les saisons. On peut les commander dans les commerces de la région.

### *Activités*

Le Comité se réunit environ une fois par moi.

La Corbeille se vend bien pour des cadeaux de remerciements, des prix lors de manifestations sportives, des prix pour des jeux. C'est un cadeau toujours bien apprécié. On peut noter aussi la présence de la corbeille dans différents foires, au comptoir du Valais, auprès de différentes manifestations régionales. Environ 1600 corbeilles se préparent dans nos commerces chaque année.

### *Objectifs futurs*

- créer un point de vente où l'on trouvera tous les produits de la Corbeille. Un endroit attractif pour le touriste qui découvre nos produits et le pays qui les a vus grandir.
- Rester présents sur le marché pour ne pas tomber dans l'oubli.

### *Avantages*

- Favoriser commerce en place
- Toucher toutes les communes qui nous soutiennent
- Notre manière de fonctionner nous permet d'avoir des points de vente à plusieurs endroits, de n'avoir aucun souci de gestion
- La Corbeille : une vitrine des produits du terroir et la découverte de ces produits par le consommateur l'amène, plus tard, à acheter le produit séparément

### *Inconvénients*

- Un risque de corbeille mal faite avec des produits qui nuisent à l'image de la corbeille
- Plus value qui retombe dans la poche des transformateurs plutôt que celle du producteur
- Plutôt une affaire de transformation que de producteur = paysan peu impliqué



ANDREA BARMAZ

Merci pour vos exemples et pour votre présentation que j'ai appréciée malgré quelques petits problèmes qu'on a résolus. Et aussi portez les Corbeilles loin de moi parce que vu l'heure je pourrais me rapprocher ! Merci.

Voilà, on est arrivés à la fin de la matinée et on termine avec M. Chevrier qui nous présentera « Le projet de développement régional (PDR) du Val d'Hérens ». Vous avez tranquillement un quart d'heure. A vous.

## LE PROJET DE DEVELOPPEMENT RÉGIONAL (PDR) VAL D'HÉRENS 2009 - 2015

PATRICK CHEVRIER  
*chef de Projet du PDR*

Bonjour à tout le monde.

Je suis ingénieur forestier responsable du projet de développement régional du Val d'Hérens pour sa phase 2009-2015, phase que je vais vous présenter plus en détail aujourd'hui. J'ai également été responsable de la phase pilote 2004 - 2008.

Quand on m'a offert l'opportunité de diriger un tel projet parce que j'avais participé à quelques négociations entre les milieux agricoles, les promoteurs, les sociétés de remontées mécaniques et les milieux de protection de la nature, je me suis posé la question : « Qu'est-ce que l'agritourisme ? ». J'ai trouvé notamment la réponse suivante : « ...*L'agritourisme regroupe l'offre touristique dans l'espace rural assurée par les exploitations agricoles reconnues selon la législation. Ces exploitations offrent des prestations liées à leurs activités ainsi que à la découverte d'un savoir-faire et de produits de qualité. Séjour, saveur, découverte sont les trois piliers de l'agritourisme qui se caractérisent par les particularités suivantes : un cadre authentique en harmonie avec la nature et les valeurs traditionnelles, des contacts humains personnels et conviviaux, des produits typiques et une gastronomie régionale, un accueil et des prestations de qualité...* ». Programme ambitieux qui mérite un premier commentaire : après 5 ans de travail dans ce domaine, cette vision idéale rencontre quelques petits obstacles (certains intervenants l'ont bien relevé). Si les objectifs sont ambitieux, il ne sert à rien de faire de l'angélisme. Il faut essayer d'analyser objectivement le contexte et avoir une approche pragmatique de ce type de prestations.

**Le Val d'Hérens.** Le Val d'Hérens est une région composée de 8 communes situées dans le Valais Central. Il a une frontière avec la Valpeline avec laquelle il entretient des relations privilégiées notamment par le projet Interreg « La Montagne de l'Homme ». La population du Val d'Hérens est d'environ 6.200 habitants Le Val d'Hérens a une particularité importante ayant un fort impact sur l'économie locale : la vallée est séparée en deux versants, comme toutes vallées a priori : rive gauche et rive droite.

**La rive gauche** bénéficie de deux grands atouts : d'une part, les remontées mécaniques de Thyon qui font partie du domaine skiable des Quatre Vallées en contact avec Verbier et, d'autre part, le barrage de la Grande Dixence et sa production d'électricité.

**La rive droite** fournit en partie l'eau pour la rive gauche, notamment par des captages. Les communes de la rive droite ont une activité agricole et sylvicole en-

core prédominante, et une offre touristique basée pour l'essentiel sur le paysage, la nature, les loisirs et les sports de plein air. Dans les années '60 et jusqu'à la fin des années '80, cette rive a particulièrement subi une forte diminution de la population et un abandon des terres. L'agritourisme dans le Val d'Hérens doit donc prendre en compte des intérêts économiques différents d'une commune à l'autre.

La première démarche relative au tourisme à la ferme dans le Val d'Hérens a été le projet IMALP, réalisé entre 2003 et 2005. Ce projet a initié les contacts avec les exploitants et a permis de lancer les filières agricoles, notamment l'association Fermes et Terroir du Val d'Hérens, qui regroupe une cinquantaine d'exploitants, mais également des restaurateurs et des gens intéressés au développement en milieu rural et la filière viande. Cette phase s'est terminée en 2005 année de lancement du projet pilote de Développement Rural Régional (DRR). A relever que par rapport au DRR, le nouveau Projet de Développement Régional (PDR) a laissé tomber le terme « rural », ce qui est un signe d'intégration de l'activité agritouristique dans l'économie touristique globale du Val d'Hérens. La région a donc pour objectif de développer l'ensemble de l'économie sous le label « Val d'Hérens ».

Mais pourquoi le projet pilote DRR, dont je vais donner quelques exemples tout à l'heure, a-t-il été choisi dans le Val d'Hérens? La commune de Saint-Martin s'est trouvée confrontée en 1987 à une situation économiquement difficile, en raison de l'impossibilité de développer une économie liée au tourisme d'hiver (refus d'une concession de remontée mécanique de la part de la Confédération). Elle a donc fait une démarche novatrice pour l'époque qui s'appelait « Rive droite de la Borgne : réussir ensemble » (la Borgne est la rivière qui coule au milieu de la vallée). C'était une démarche tout à fait originale pour l'époque impliquant une vision de développement durable.

La commune de Saint-Martin, grâce aux personnalités politiques qui se sont succédées à sa tête depuis cette époque-là, a lancé une réflexion sur son développement visant à maintenir sa population, relancer l'agriculture, préserver son territoire. Cette démarche a impliqué notamment de diminuer de 30% sa surface à bâtir, chose exceptionnelle en Valais.

La Confédération et le Canton ont reconnu l'originalité précoce de la démarche et ont proposé de réaliser le projet pilote à St-Martin. Cette dernière a proposé d'ouvrir aux sept autres communes de la vallée l'opportunité de participer au projet. Si durant la phase pilote les réalisations ont été essentiellement faites sur la commune de Saint-Martin, les autres communes ont eu l'opportunité d'y participer et de préparer des projets pour les phases ultérieures, notamment la phase actuelle 2009 - 2015.

Le budget de la phase pilote était de Fr. 6.315.000.- de montant pris en subvention, correspondant à peu près à 10 millions d'investissement. Comment étaient repartis ces investissements ? Essentiellement, pour les infrastructures agricoles (à peu près 20%), pour des bâtiments ruraux (à peu près 20%), pour des constructions agritouristiques (plus de 20%).



## Le cadre géographique

Le projet DRR s'étend sur l'ensemble des 11 communes du Val d'Hérens. Si les principales réalisations de la phase 1 sont localisées sur la commune de St. Martin, des actions sont également en cours à Nax, Vernamiège, Mase, Evolène, Hérémence et Vex. Seule la commune des Agettes n'a pas de projet dans cette phase pilote.



## Objectifs stratégiques

### Objectifs stratégiques de la Confédération

- Définition du contenu des projets de développement rural régional
- Examen des possibilités d'intégration de l'agriculture locale dans le tissu économique régional, en lui laissant un rôle prépondérant.
- Evaluation des possibilités de fabrication de produits locaux avec le développement de filières de distribution.
- Impact sur l'innovation, la mise en valeur du potentiel régional, le maintien des places de travail d'une part, et d'autre part sur la conservation du paysage, la biodiversité et les synergies possibles avec les activités touristiques
- Examen d'autres pistes permettant une mise en valeur et l'évaluation de nouvelles potentialités
- Mise sur pied d'un système d'évaluation et de controlling
- Système de clef de répartition en fonction des intérêts en présence et sur la base de dispositions légales propres aux différents secteurs et selon leur possibilité financière
- Simplifications administratives par l'utilisation d'un programme commun arrêté sur une base consensuelle

### Objectifs stratégiques du canton

- Promotion d'une agriculture et d'un artisanat durables
- Promotion des produits locaux (filières lait, viande, fruits etc...)
- Préservation du paysage et de la biodiversité
- Amélioration de l'offre agrotouristique comme destination et accueil à la ferme
- Développement des emplois de l'artisanat
- Frein à l'exode rural
- Améliorations des conditions destinées à favoriser l'installation de jeunes familles
- Soutien aux activités socio-culturelles et sportives.

## Etendue du projet

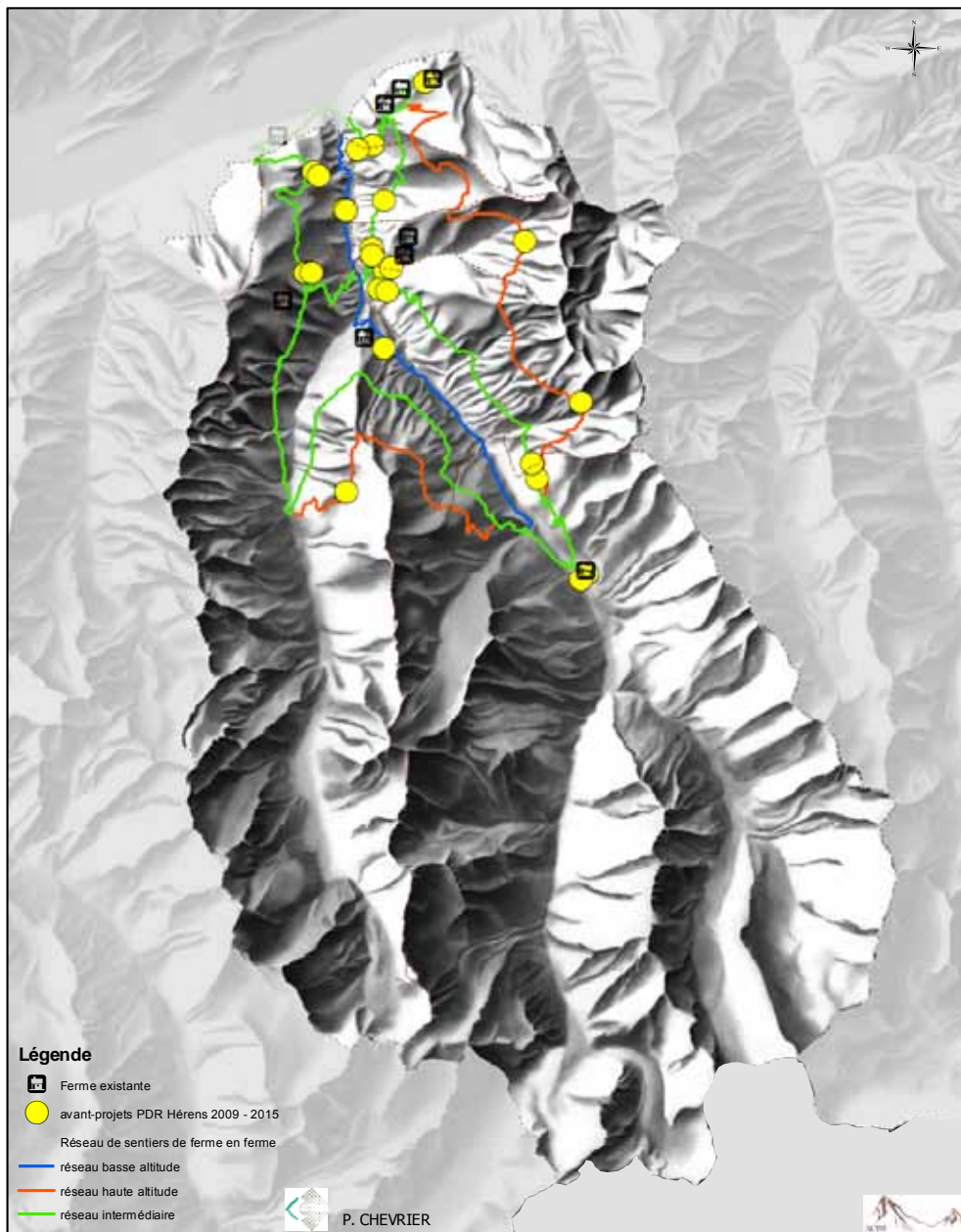
- |                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| • - Investissements induits | 7,6 millions de francs |
| • - Subventions fédérales   | 2,8 millions de francs |
| • - Subventions cantonales  | 2,0 millions de francs |

## Les actions essentielles de la phase 1

- Soutien à la mise en réseau des fermes d'accueil et des filières de produits
- Remise en état de terres agricoles en friche
- Constructions de lieux de formation, d'accueil et d'hébergement

PDR VAL D'HÉRENS  
**LOCALISATION DES PROJETS PDR HÉRENS 2009 - 2015**

1:136'000



Les réalisations faites et en cours depuis 2005 se localisent au nord de la vallée. Elles comprennent les réalisations suivantes :

**En rive droite :**

**Nax** : réalisation de la Maison de l'agriculture et de la Nature « Espace Mont Noble ». Ce lieu qui a plusieurs vocations :

Lieu de rencontre des agriculteurs.

Lieu d'exposition.

Buvette et petit restaurant qui vend essentiellement des plats à base de produits du terroir, un petit comptoir pour la vente des produits du terroir.

Office du tourisme.

**Mase** :

étude d'un accès pour le plateau de Sevanne (alt. 900 m), site abandonné depuis 40 ans. Site de grande valeur paysagère;

amélioration d'un gîte à 2.300 m d'altitude au-dessus des alpages permettant d'accueillir à peu près 25 personnes et géré par l'exploitant de l'alpage proche.

Saint-Martin

Le principe de développement de la commune de Saint-Martin a été prévu par paliers. L'offre touristique et agritouristique s'appuie sur ce concept. La découverte de la commune commence près de la rivière à 700 m d'altitude dans une zone protégée. Un sentier permet d'accéder ensuite à un deuxième niveau, le niveau de basse altitude de 850 à 1000 m là où se localise le plateau d'Ossona. Le sentier mène ensuite à la zone des mayens à 1.400 m d'altitude (étape importante de la transhumance). La montée se poursuit jusqu'à l'altitude de 2000 m et plus avec la zone des alpages et se termine à près de 3000 m à la cabane des Becs de Bosson.

**Réalisations du PDR sur le site d'Ossona (alt.900m):**

le bisse d'Ossona pour l'irrigation;

les bâtiments agricoles tels l'étable principale, l'étable à jeune bétail et les chèvres;

les logements des exploitants;

un complexe agritouristique pour l'accueil des hôtes (16 lits en phase 1 et 16 lits en phase 2);

une ferme-auberge pour la restauration et la vente des produits;

une micro centrale de turbinage produisant annuellement environ 1 million de Kwh.

**Le site d'Ossona** allie de façon homogène l'agriculture et l'agritourisme. Les exploitants, Maria Pires et Daniel Beuret s'investissent énormément sur ce site exceptionnel par sa tranquillité et ses valeurs naturelles et paysagères.

La commune de Saint-Martin a également encouragé et favorisé le travail entre les générations. Les aînés ont travaillé pour une remise en vigne d'un ancien parchet et ils vont intervenir dans le cadre de la réhabilitation d'une petite guérite de vigne pour présenter aux hôtes les techniques de pressage et séchage des fruits etc. Les travaux

préliminaires sur Ossona ont également intégré un important travail d'entretien des anciens bâtiments avec l'Institut Don Bosco de Sion et ses jeunes pensionnaires.

Ossona est un lieu test important de l'agritourisme du Val d'Hérens. Le suivi de son exploitation devrait permettre de tirer de nombreux enseignements sur la capacité des agriculteurs à exploiter une ferme et un site agritouristique aussi important.

**Sur l'alpage de Lovegno** un lieu d'accueil et de vente des produits a été réalisé.

**Evolène** : La commune étudie un projet d'arène avec pour objectif d'offrir un lieu de manifestations des traditions et artisanat de la région.

Un exploitant va réaliser la transformation d'un bâtiment utilisé comme dortoir en gîte agritouristique.

**Hérémente** : l'entretien des terres agricoles abandonnées pour certaines depuis plus de 35 ans est une préoccupation majeure pour la commune d'Hérémente.

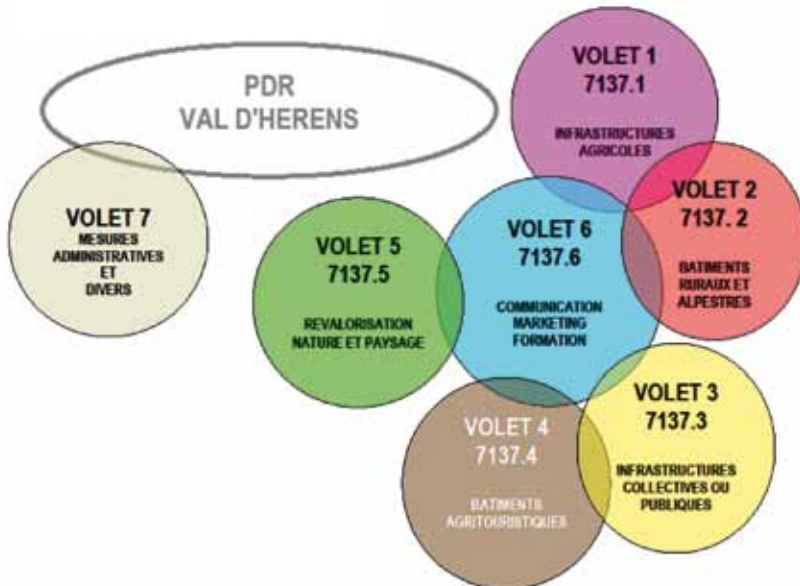
Le PDR soutient les travaux de nettoyage et de remise en état, de surfaces de fauche et de pâture. Pour l'instant environ 90 hectares ont été nettoyés dans la phase pilote.

**Val d'Hérens** : La construction d'une Maison du Terroir pour la promotion des produits locaux est également à l'étude. Actuellement ce projet, dont la localisation n'est pas définitive, est repris par l'association Fermes et Terroir.

### Le projet de développement régional du Val d'Hérens, 2009 - 2015

La base légale pour ce type de projets est entrée en force en 2007 permettant de lancer un projet normal de développement régional (PDR Hérens 2009 – 2015). Celui a concrètement débuté en janvier 2010.

Les actions du PDR sont réparties en 7 volets distincts:





- Préservation et réfection d'infrastructures agricoles traditionnelles : bisses, chemins, cultures...

### **Volet 2 : Bâtiments ruraux et alpestres :**

- Amélioration des conditions de travail et d'habitat pour les exploitants

### **Volet 3 : Infrastructures collectives ou publiques :**

- Amélioration du réseau de sentiers et chemins de fermes en fermes
- Réalisation de lieux de promotion et vente des produits du terroir
- Réalisation d'un lieu de rencontre pour des manifestations liées aux traditions agricoles et culturelles régionales

### **Volet 4 : Bâtiments agritouristiques**

- Amélioration des conditions d'accueil, de vente et dégustation des produits, d'hébergement dans les fermes

### **Volet 5 : Revalorisation nature et paysage**

- Entretien des terres
- Interventions sur les Prairies et Pâturages secs (PPS). Les PPS sont des milieux particuliers qui font l'objet d'une nouvelle ordonnance de protection. Ce type de milieu peut être un atout au niveau des valeurs paysagères et naturelles.
- Préservation et amélioration des valeurs naturelles et paysagères (amélioration de la biodiversité en milieu agricole).

### **Volet 6 : Communication, marketing et formation**

- Positionnement du Val d'Hérens en tant que destination touristique en milieu rural.
- Amélioration de l'offre en formation des agriculteurs
- Promotion des produits agricoles et des services

### **Volet 7 : Mesures administratives et divers**

- Direction de projet et suivi des actions (monitoring et controlling)

## **Les dossiers du PDR 2009 - 2015**

Le projet PDR 2009-2015 a les mêmes objectifs stratégiques que le DRR mais en complément aux réalisations faites, soit :

- renforcement des structures administratives de l'ACVH (l'association des communes du Val d'Hérens). Il est très important pour un projet régional impliquant la participation de 8 communes d'avoir le soutien des présidents et des conseils communaux
- renforcement des structures agricoles et agritouristiques. La mise en réseau des

fermes et alpages est l'élément fort à mettre en place à travers notamment la Maison du Terroir pour fédérer les agriculteurs autour d'un projet.

- formation des acteurs de l'agritourisme : la formation liée à l'agritourisme est une démarche indispensable pour permettre la gestion commune de l'agriculture et l'agritourisme.
- promotion des produits agritouristiques et touristiques à travers différentes actions : la valeur ajoutée sur les produits et services est un des principaux objectifs à atteindre pour le projet.

**Les maîtres d'ouvrages des projets du PDR Val d'Hérens.** : Les projets sont soit privés, essentiellement pour les lieux d'accueil et le renforcement des infrastructures agricoles, soit publics comme l'arène. Le marketing et la communication sont gérés par l'association des communes du Val d'Hérens.



## Les dossiers du PDR 2009 - 2015

### Commentaires préliminaires

#### Localisation des actions

A ce jour les actions des projets sont essentiellement localisées à l'entrée de la vallée. Les résultats des suivis des projets ainsi que les enquêtes de satisfaction auprès des exploitants et des hôtes devraient amener d'autres acteurs de la région d'Evolène et Arolla à adhérer au projet en cas de succès.

Par rapport aux objectifs initiaux les actions suivantes sont prioritaires :

- *maintenir et renforcer le concept régional,*
- *associer les agriculteurs à un projet majeur promouvant leurs produits et services (la Maison du Terroir)*
- *soutenir la formation des exploitants et l'organisation des exploitations agricoles intégrées dans l'agritourisme*
- *offrir une destination agritouristique majeure qui englobe non seulement les 8 communes mais également les communes voisines*
- *améliorer les outils et supports de la promotion et répondre aux attentes des agriculteurs en matière de valorisation des produits par des labels régionaux,*
- *créer des synergies avec les autres projets du Val d'Hérens et les autres communes voisines*
- *professionnaliser le marketing.*

#### Les contraintes

L'agritourisme est une activité complémentaire au travail traditionnel pour un exploitant. Peu d'agriculteurs ont une expérience concrète d'une telle charge.

Les principales contraintes relevées dans le cadre du projet pilote et de la phase actuelle du PDR sont :

- *l'évaluation de la disponibilité en temps à consacrer à l'agriculture et à l'agritourisme;*
- *les compétences à avoir en matière d'agritourisme;*
- *les contraintes saisonnières;*
- *l'intimité de la famille;*
- *les exigences en termes de présence et de disponibilité pour les hôtes ainsi que l'irrégularité de la fréquentation;*
- *la nécessité d'engager du personnel ayant une compétence autre qu'agricole;*
- *la mise en réseau des fermes. Elle implique de consacrer du temps à une association, de planifier une mise à disposition d'un volume de produits aujourd'hui vendu à la ferme ainsi que du temps;*
- *la formation en agritourisme. L'école d'agriculture de Châteauneuf l'a déjà bien*

compris puisque les filières de formation offrent aujourd'hui déjà des cours sur l'agritourisme;

- la transmission à des repreneurs d'une entreprise agricole active dans l'agritourisme;
- la communication et la promotion des exploitations en réseau et non de façon individuelle.

A titre d'exemple, une estimation du planning journalier a été faite pour Ossoona. Une journée de travail de Mme Maria Pires et M. Daniel Beuret, deux exploitants géant une exploitation agricole et agritouristique (gîtes et ferme- auberge) se décompose comme suit :

Semaine de travail - OSSONA  
Été 2008

	Samedi	Dimanche	Lundi-Mardi-Mercredi-Jeudi-Vendredi
María	<b>6h30</b> : Préparation déjeuner et repas <b>7h30</b> : Accueil des hôtes et service des petits déjeuners <b>9h00</b> : Fin des préparation repas - mise en place de la salle-lingerie <b>11h à 17h</b> : Service repas et goûter-vaisselle <b>17h</b> : Accueil des nouveaux hôtes - fin des préparation des repas du soir - service des repas du soir	<b>6h30</b> : Préparation déjeuner et repas <b>7h30</b> : Accueil des hôtes et service des petits déjeuners <b>9h00</b> : Fin des préparation repas - mise en place de la salle-lingerie <b>11h à 17h</b> : Service repas et goûter-vaisselle <b>17h</b> : Fin des préparation des repas du soir - service des repas du soir	Idem Dimanche
Daniel	<b>Jusqu'à 11h</b> : Alpage <b>11h</b> : Départ des hôtes- Inventaire-transport des hôtes au parking Muzet <b>12h30-15h</b> : Service des repas Fin de journée alpage	<b>Jusqu'à 11h</b> : Alpage <b>11h</b> : Administratif - suivi agricole <b>12h00-15h</b> : Service des repas Fin de journée alpage	Idem Dimanche
Salarié Agricole	<b>7h</b> : Chèvrerie-fromage-travaux agricoles ( foin, clôture, abreuvoir... )-Jardin <b>16h30</b> : Chèvrerie	<b>7h</b> : Chèvrerie-fromage-travaux agricoles ( foin, clôture, abreuvoir... )-Jardin <b>16h30</b> : Chèvrerie	Idem Dimanche
Aide Ménage	<b>11h à 15h30</b> : Ménage des gîtes		Idem Dimanche
Extra supplémentaire	Aide en restauration pour le repas du soir suivant réservation	Aide en restauration pour le repas du soir suivant réservation	Idem Dimanche

## Conclusion

De nombreux obstacles jalonnent le parcours des agriculteurs désireux de diversifier leurs activités par le tourisme à la ferme. Un projet régional est à même d'encadrer ces personnes, de les aider au démarrage par des soutiens financiers. Cependant le succès de l'agritourisme dépendra de la volonté des agriculteurs mais aussi et surtout de la vision régionale de l'économie touristique basée sur une destination de qualité intégrant l'ensemble des offres touristiques.

Le projet de parc naturel régional Val d'Hérens devrait renforcer cette vision d'un tourisme durable. De même les efforts entrepris dans le cadre du projet Interreg devraient donner au Val d'Hérens un accès à des marchés hors de la Suisse romande.

Enfin d'autres projets tels que le projet Cairn (Maison des Alpes), projet de recherche sur les glaciers et la montagne ainsi que des initiatives privées allant également dans le sens d'un développement durable permettront à la région de maintenir une activité touristique et agritouristique originale.

Merci de votre attention

ANDREA BARMAZ

Merci M. Chevrier. Très concret, un bon exemple. Si j'ai bien compris vous avez déjà des accords avec les valdôtains de la Valpelline ?

La Communauté de Montagne, peut-être ?

Ah, Cortese. Je le connais bien. Merci. Alors, si vous êtes d'accord, vu qu'on a pris quelques minutes de retard, mais ça a valu la peine, je propose de se déplacer pour continuer la discussion. Vous pourrez poser des questions pendant la pause ou peut-être profiter du temps entre une intervention et l'autre cet après-midi. Est-ce qu'il y a quelque'un qui a quand même des questions ?



*Troisième Session*

QUELQUES PROJETS EN SAVOIE





## LE PROJET SYTALP : FAVORISER LES COOPÉRATIONS ÉCONOMIQUES ENTRE TOURISME ET AGRICULTURE POUR DIVERSIFIER LES OFFRES DANS LES TERRITOIRES ALPINS

LOÏC PERRON

*Suaci Alpes du Nord, coordinateur du projet « SYTALP » sur les synergies tourisme-agriculture dans les Alpes*

Merci. Je travaille au Suaci Alpes du Nord, le Service de montagne des Chambres de l'Agriculture de Savoie, Haute-Savoie et Isère et je m'occupe des relations entre l'agriculture et le développement territorial. Entre autres, en ce moment, la question des relations entre l'agriculture et le tourisme est posée de façon nouvelle parce que l'agriculture est de plus en plus sollicitée par les évolutions du tourisme qui cherche à diversifier ses offres, en dehors de l'hiver et du ski. Le contexte c'est, bien sûr, un enneigement aléatoire pour les stations de moyenne montagne, des concurrences de plus en plus accrues entre destinations touristiques et un besoin d'évolution dans l'offre touristique qui, pour schématiser, passe du « générique » à une recherche de « spécifique », c'est-à-dire la valorisation de ressources locales, de patrimoines qu'on ne va pas retrouver ailleurs. Ceci correspond aussi à une évolution des attentes de la clientèle, davantage à la recherche d'authenticité, de valeurs du territoire, et de rencontre avec des acteurs.

L'agriculture alpine peut donc être une ressource essentielle pour le tourisme. Cependant si on regarde les chiffres de l'agritourisme, seulement 3,5% des exploitations de la région Rhône-Alpes proposent des prestations agritouristiques. C'est très peu. Ces exploitations individuelles sont aujourd'hui très organisées dans des réseaux professionnels. Mais l'offre est souvent individuelle et il n'y a pas vraiment d'offre touristique collective, lisible dans le territoire. On souffre aussi d'un cloisonnement entre le tourisme et l'agriculture. L'agriculture s'est souvent spécialisée sur des produits à forte valeur ajoutée, qui finalement entretiennent peu de liaisons avec le tourisme.

Le projet SYTALP a pour but de renforcer la participation de l'agriculture à la diversification du tourisme, en étudiant les conditions de réussite d'offres touristiques plus collectives et intersectorielles, à même de renforcer l'économie et l'attractivité des territoires. Le projet SYTALP est conduit en partenariat entre le Suaci et la Mission d'ingénierie touristique de la région Rhône-Alpes. Il est financé par le Commissariat de Massif des Alpes et la Région Rhône-Alpes. L'originalité c'est que ce n'est pas un projet de diversification de l'agritourisme, c'est bien un projet de diversification du tourisme. Comment peut-on passer d'une offre agritouristique relativement individuelle à des coopérations tourisme-agriculture dans le territoire et quels enjeux d'évolution cela suppose ?

Souvent, les premiers projets collectifs sont des regroupements d'offres qui se font à partir de petits réseaux d'agriculteurs qui ont des prestations d'accueil, des

produits, des savoir-faire. Ces groupes ont d'abord un besoin de mieux se faire connaître et se regroupent pour proposer des prestations d'accueil à la ferme. Nous avons constaté que ces petits réseaux sont souvent fragilisés parce qu'ils ont du mal à se coordonner avec les professionnels du tourisme. Il y a une difficulté d'appréhension du marché, de la clientèle, une qualité de l'offre parfois inégale, et surtout une mise en marché peu efficace. Ces petits réseaux courent parfois aussi un risque d'isolement entre deux mondes professionnels : un peu à la marge des organisations professionnelles agricoles qui sont plutôt sur des métiers de production, et pas vraiment reconnus par les professionnels du tourisme. Il y a un « entre-deux » qui n'est pas facile à gérer et qui fait que ces petits réseaux ont parfois une pérennité incertaine. Il y a donc un enjeu d'élargissement, de décloisonnement de ces réseaux-là pour les inscrire dans une dynamique de projet avec des professionnels du tourisme. La mise en réseau entre agriculteurs et restaurateurs pour une offre gastronomique locale constitue un exemple d'élargissement. Là, le principe est de s'accorder sur un cahier des charges commun, avec une démarche qualité et avec un travail sur des recettes du terroir pour mettre en avant des produits locaux. Cela nécessite la mise en place de formations professionnelles pour les restaurateurs, et également un accompagnement des agriculteurs pour gérer la qualité et la régularité des produits. Il faut donc un gros travail d'animation inter-réseaux, accompagné d'un travail de promotion pour avoir un impact territorial. En voici un exemple : les « Promenades gourmandes en Drôme ». C'est un exemple assez original par rapport à ce qui a été présenté ce matin à propos des difficultés de toucher les petits producteurs fermiers dans l'offre. Cette démarche s'est en effet appuyée sur la mise en relation directe des restaurateurs et des producteurs fermiers, c'est-à-dire qu'on n'est pas dans une logique de filière d'approvisionnement mais plutôt sur des liens de proximité : chaque restaurateur est en relation privilégiée avec 2 ou 3 producteurs dont il transforme et met en valeur les produits. Ce projet a misé sur du relationnel plus que sur une gestion offre/demande. C'est un succès car après plusieurs années, les restaurateurs sont très demandeurs et les liens se font de manière durable avec les agriculteurs.

Ce type de projet doit résoudre la difficulté évoquée ce matin : faire se rencontrer ces deux réseaux professionnels afin qu'ils puissent exprimer leurs attentes, partager des valeurs, et formuler des objectifs communs. Il faut ensuite avoir une approche de marché, et résoudre les difficultés opérationnelles (régularité de l'approvisionnement des produits pour les restaurateurs, conditions de prix, etc.). La faible disponibilité professionnelle est souvent une difficulté. Il faut répondre aux objectifs économiques et aussi, et c'est important, donner du « sens » au projet : préciser les attentes et les moyens pour valoriser les métiers, les savoir-faire et la dimension culturelle liée au territoire. Le projet est aussi porteur de la reconnaissance du métier d'agriculteur et de la valeur sociale et territoriale de l'agriculture.

Enfin, il y a un besoin de formulation et d'évaluation des objectifs. Or dans ce type de démarche il est souvent difficile d'évaluer les retombées économiques de la démarche collective. Quelle plus-value est apportée par l'investissement collectif ? Souvent, le manque de formulation et d'évaluation des objectifs est un facteur de

fragilité. Il est important de souligner que tout ceci nécessite un accompagnement professionnel et un temps d'animation conséquent, gage de réussite et de durée des projets.

L'étape suivante dans l'évolution de l'offre est le passage « de l'assiette à la découverte du territoire ». Je pense en particulier à l'évolution en cours des produits itinérants : en matière d'itinérance, les produits phare restent très prisés, on fait toujours autant le tour du Mont Blanc, mais quand un prestataire veut se faire connaître pour autre chose que le tour du Mont Blanc, il faut une spécificité. Par exemple, il existe en Isère un produit itinérant qui propose une semaine de randonnée thématique pour découvrir les richesses de l'Oisans avec des journées sur le pastoralisme, la production de génépi avec la rencontre d'une agricultrice ainsi que d'autres patrimoines comme la voie romaine de l'Oisans. Dans ce cas les guides accompagnateurs assurent un rôle de médiation dans des prestations de découverte du territoire et des rencontres avec les acteurs. Ceci suppose une réflexion sur les ressources du territoire et sur la façon dont on peut intégrer des agriculteurs, artisans, etc. dans des produits touristiques qui répondent aux attentes d'authenticité, de découverte « vivante » des terroirs. Ça ne se fait pas de façon simple parce que ça suppose d'être dans des logiques « gagnant-gagnant » où les agriculteurs, artisans, sont aussi des partenaires économiques.

Je soulignerai quelques conditions de réussite qui me semblent importantes : en premier lieu un travail sur la conception des produits : il y a là un enjeu d'innovation pour pouvoir identifier et mailler des ressources spécifiques, c'est-à-dire se questionner finalement sur le territoire et se demander : « Qu'est-ce qui fait qu'ici c'est différent d'ailleurs ? Qu'est-ce qu'on partage ensemble et qu'est-ce qu'on a envie de transmettre qui soit vraiment la marque du territoire qui va faire que le touriste va trouver quelque chose d'unique qui lui donnera envie de revenir ? ». Ceci est un travail important sur le contenu patrimonial et culturel et sur la façon de le transmettre donc de réfléchir à une fonction de médiation et d'interprétation de l'agriculture et plus largement du terroir, du territoire et des ressources. Cette fonction de médiation suppose aussi de travailler pour créer de la complémentarité entre des métiers différents : rôle d'accueil et de partage des savoir-faire par l'agriculteur ou l'artisan, et rôle de médiation / d'interprétation du territoire, des paysages, des patrimoines, par le guide-accompagnateur.

Autre facteur de réussite important, ne faut pas oublier l'approche du marché. Pour cela penser à associer suffisamment tôt les professionnels de la mise en marché, les offices de tourisme et les centrales de réservation qui sont en contact avec la clientèle et qui vont apporter des éléments sur la segmentation du marché, sur le calage des produits par rapport aux attentes des clientèles. Trop souvent les offices ne sont associés qu'en bout de chaîne : les intégrer assez tôt permet de s'assurer de la complémentarité des nouvelles offres avec les autres offres touristiques du territoire, faute de quoi ils risquent de n'être pas intégrés par ceux qui doivent les diffuser. Vous voyez qu'on passe là d'une approche sectorielle « je suis agriculteur et je fais

une prestation agritouristique » à un élargissement du réseau et une réflexion qui finalement porte plus sur « quelles sont les qualités et les ressources de ma destination touristique et comment puis-je les traduire dans des produits pour des différents publics ? ».

On s'approche donc de la question du positionnement et de la stratégie touristique du territoire, ce que j'ai traduit ici par « L'agriculture au cœur de la stratégie touristique territoriale ». Je m'éloigne un peu de la Savoie parce que je suis allé chercher un exemple dans le Parc des Monts d'Ardèche qui est un parc où la manne touristique est moins évidente que quand on se situe dans les grandes vallées alpines et c'est peut-être pour cette raison que les acteurs ont été obligés d'être plus innovants pour pouvoir valoriser des ressources spécifiques. Il s'agit d'un travail qui a été fait dans le Parc Régional des Monts d'Ardèche autour de la valorisation de la châtaigne. Voici une copie-écran du site dédié à une manifestation appelée « Les Castagnades d'Automne », portée par le Parc, qui décline dans les Monts d'Ardèche la châtaigne « dans tous ses états ». En s'appuyant sur la valorisation de la châtaigne comme produit patrimonial (une démarche AOC portée par les producteurs), et sur des fêtes traditionnelles de village, le parc a progressivement mis en place une gamme de « produits découverte du terroir » : des produits de randonnée et découverte du terroir avec des guides-accompagnateurs, la visite de châtaigneraies, l'accueil dans des exploitations agricoles, des « menus castagnade » à base de châtaignes et d'autres produits avec un réseau de restaurateurs, etc. Bref, un ensemble de produits touristiques différents qui font chacun l'objet d'un cahier des charges et d'une mise en réseau des professionnels et qui adoptent une approche est de plus en plus transversale qui s'appuie sur la châtaigne désignée – et reconnue – comme une ressource identitaire par les acteurs du territoire. Ça ne se fait pas du jour au lendemain, et ce qui est intéressant c'est qu'au début de la démarche la châtaigne était un produit complètement déshérité au niveau du territoire, elle n'avait plus d'intérêt économique. Il restait des fêtes locales autour de la châtaigne, sur lesquelles le parc s'est appuyé pour développer tous ces produits avec une appropriation par la population. Aujourd'hui, la châtaigne constitue un patrimoine reconnu par la population et elle est devenue aussi un vecteur d'attraction touristique.

Il existe d'autres exemples dans cette logique de développement territorial, comme « l'œnotourisme » qui vous sera présenté après. Les alpages constituent une autre ressource emblématique des Alpes : on ne parle pas encore de « pastotourisme » – et j'espère qu'on n'en parlera jamais parce que ce n'est pas très beau ! – mais en tous cas, il est intéressant de réfléchir à des ressources agricoles telles que celles-ci, qui peuvent être sources d'ancrage de destinations touristiques. Tout ceci pose la question de la gouvernance et du rôle des collectivités puisqu'il s'agit de réfléchir à une démarche territoriale et de mettre en coordination tous ces acteurs. Quelle est alors l'échelle territoriale pertinente, en termes de destination touristique, ou de territoire d'accueil ? On ne se situe plus à l'échelle de microprojets de quelques acteurs. Dans les territoires de montagne, se pose aussi la question du lien aux stations, qui n'est

pas facile à résoudre, parce que les stations souvent ne sont pas (encore ?) dans cette logique de développement touristique. Un enjeu de l'évolution du tourisme est donc de savoir comment on va pouvoir concilier, articuler ces différentes formes de tourisme dans un projet de développement touristique. Côté français, il y a de plus en plus de procédures de développement territorial et les stations sont invitées à s'inscrire dans le territoire et à réfléchir à leur projet dans un projet touristique de territoire. Il existe donc un cadre pour faire évoluer ces conceptions de projets. Le constat actuel est que l'agriculture est encore peu présente aujourd'hui dans ces politiques de développement touristique. Ceci questionne les professionnels agricoles sur leurs choix par rapport à l'offre touristique : est-ce que l'agritourisme reste une opportunité pour quelques projets d'entreprise ou est-ce que cela peut aussi constituer une composante d'un projet de développement économique pour l'agriculture, gage aussi, dans les espaces de montagne, de sa reconnaissance territoriale ?

Le projet SYTALP initié en 2009 sur les Alpes françaises a l'ambition de constituer une plateforme d'échange d'expériences et d'apprentissage entre professionnels du tourisme, de l'agriculture et de la formation, pour pouvoir accompagner ces évolutions.

Je vous remercie.

*Le projet Sytalp est organisé dans le cadre de la convention interrégionale de massif des Alpes (CIMA) et bénéficie de l'appui financier du Fnadt (Datar Alpes) et de la Région Rhône-Alpes.*

Contact: Loïc Perron 0033 (0) 4 79 70 77 77 - Iperro@suacigis.com

ANDREA BARMAZ

Je vous présente Mme Vanessa Chenu qui nous parlera de « Paysalp : une expérience de valorisation des patrimoines agricoles et ruraux ».

Je prends une minute pour dire quelque chose que je voulais dire ce matin mais après j'ai oublié. Barbara, tu peux peut-être confirmer : on a prévu de publier les actes de la journée comme ça vous aurez la possibilité de consulter la documentation complète vu qu'on a dû couper un peu certains discours et je m'en excuse.

Vous avez 15 minutes à peu près.

## PAYSALP: UNE EXPÉRIENCE DE VALORISATION DES PATRIMOINES AGRICOLES ET RURAUX

VANESSA CHENU  
*Paysalp*

### *Présentation*

Messieurs-dames, bonjour. Je me présente : Chenu Vanessa, embauchée par l'écomusée PAYSALP dans le cadre de la création d'un centre du goût des fromages au lait cru, sur la fruitière de Mieussy, une coopérative qui se situe en Haute-Savoie. L'écomusée PAYSALP est une association de loi 1901 dont le siège se situe à Viuz-en-Sallaz, dans le département de la Haute-Savoie. Lors de mon intervention, je vous présenterai comment l'écomusée PAYSALP a permis et permet de valoriser des patrimoines naturels et ruraux, à travers un exemple concret : la création du projet « *CROQ'ALP – le secret des fromages* », dédié à un centre du goût des fromages au lait cru de l'arc alpin.

Je débiterai par une présentation succincte du projet puis terminerai par une mise perspective de ce dernier via le projet SYTALP, présenté précédemment par M. Perron.

### *Déroulement de la présentation*

La présentation va se dérouler en deux parties. La première constituera à vous présenter l'ancrage territorial de l'écomusée, ses missions ainsi que ses pôles de compétence. La deuxième, quant à elle, sera dédiée à la naissance de CROQ'ALP, ce projet à caractère partenarial permettant une conservation et une valorisation des patrimoines agricoles et ruraux.

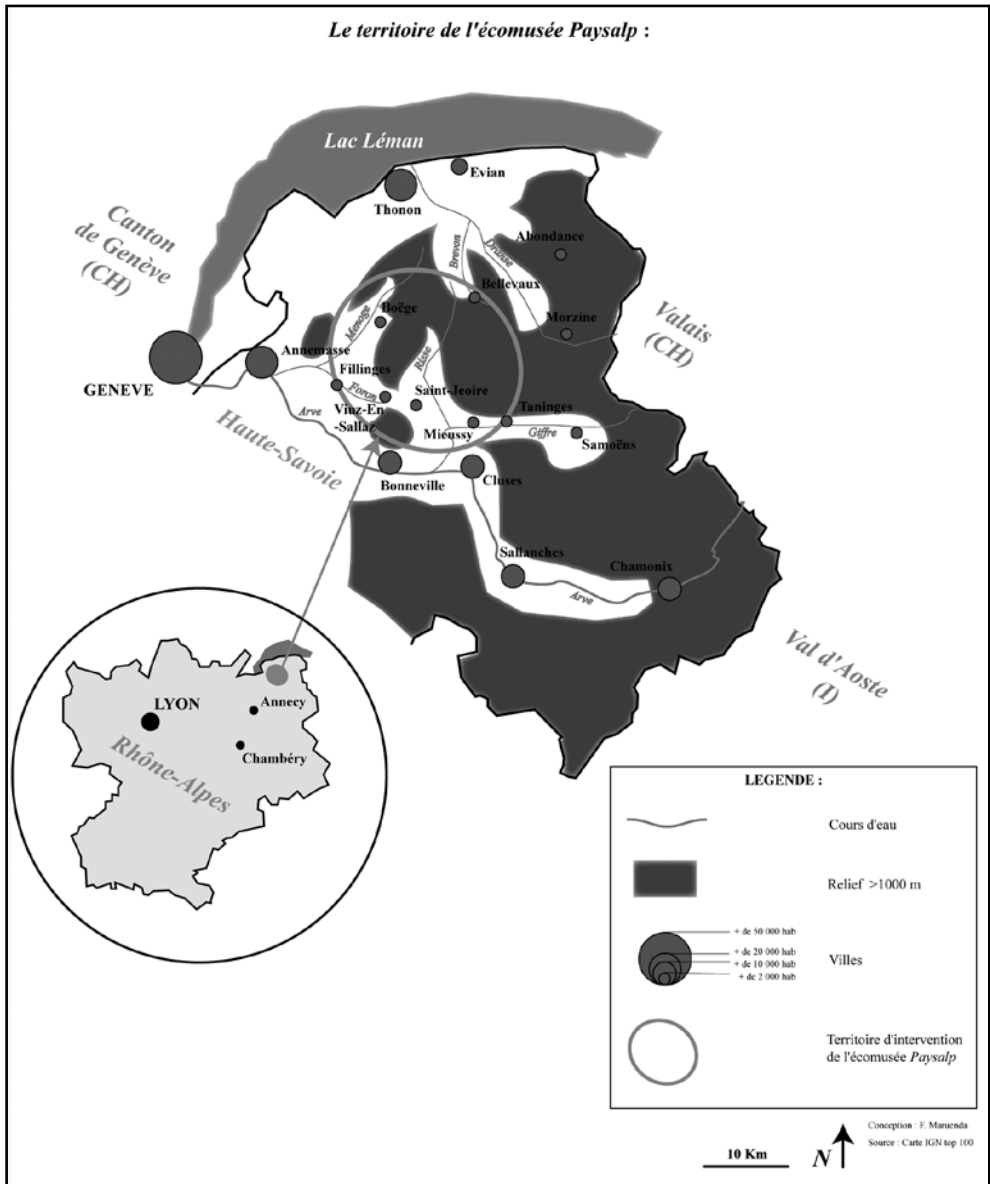
### *Présentation de l'écomusée PAYSALP*

Issu de la Maison des Jeunes et de la Culture Intercommunautaire (MJCI) au début des années 70, le Musée Paysan de Viuz-en-Sallaz a lui-même donné naissance à l'écomusée PAYSALP en 1993, association de loi de 1901.

Aujourd'hui l'écomusée c'est un territoire de 16 communes adhérentes souhaitant préserver et valoriser leur patrimoine (soit 24'000 habitants) – cf *carte 1 ci-jointe situant le territoire de l'écomusée PAYSALP*. Sur un territoire péri-urbain, de moyenne montagne, l'écomusée PAYSALP intervient sur 4 vallées.

L'écomusée c'est également 11 employés, 4 micro-entreprises intervenantes et 150 bénévoles, partageant tous la même dynamique et les mêmes valeurs associatives.





Mais c'est aussi et surtout le 2<sup>ème</sup> musée de Haute-Savoie en terme de fréquentation, avec 45.000 visiteurs par an, sur 6 sites ouverts au public, public de tous âges (groupes enfants, adultes, familles), de tous horizons et de toutes les curiosités.

Par quoi sont-ils attirés ? Par le concept phare et exceptionnel mis en place par l'écomusée PAYSALP il y a déjà 15 ans avec la Virée légendaire : la médiation théâtralisée...En effet lorsque vous effectuez une visite avec un ou plusieurs guides-

acteurs de l'écomusée, c'est avec des personnages d'une époque révolue que vous passez un moment des plus enrichissants, mais aussi des plus drôles...

Mais cette médiation concerne de nombreux sujets, que l'écomusée aborde à travers des supports tous aussi diversifiés les uns que les autres sur les six sites de l'écomusée PAYSALP :

- *Le Musée Paysan* à Viuz-en-Sallaz,
- *La Fruitière des Hauts-Fleury* de Mieussy, à travers laquelle l'écomusée met en valeur l'agriculture de montagne en partenariat avec les agriculteurs de la coopérative de Mieussy,
- *Le prieuré de Peillonnex*, dans lequel un magnifique fond de chœur baroque est mis en valeur par un exceptionnel son et lumière,
- *Le chalet d'alpage de Chaîne d'Or*, où de nombreux groupes d'enfants et d'adultes découvrent la vie à l'alpage et les secrets et légendes des forêts environnantes,
- *Le verger de collection* de Sevraz, où sont sauvegardées plus de 80 variétés de pommes et de poires en voie de disparition, et où sont organisés des sorties enfants et des stages de taille et de greffe d'arbres fruitiers, dans le but d'apprendre au public à sauvegarder la biodiversité.
- *Les Vestiges du Château de Faucigny* pour faire découvrir l'histoire de Savoie et l'architecture médiévale.

### *La naissance de CROQ'ALP*

A l'heure actuelle, l'écomusée PAYSALP n'a pas une présence constante sur la Fruitière des Hauts-Fleury. En effet, nous travaillons essentiellement sur réservation, avec des groupes adultes et enfants. Nous avons très peu de clientèle individuelle. L'objectif de CROQ'ALP sera donc de renforcer et de viser cette clientèle, soit un objectif de 20.000 visiteurs par année, groupes compris.

La Fruitière de Mieussy a été créée en 1997 (*cf photo 2 ci-jointe de la structure agricole*). Il faut savoir que dans les années 30, six fruitières étaient présentes sur cette commune. Toutefois, elles ont toutes fermées les unes après les autres, suite aux normes imposées par l'Europe en termes de transformation du lait et d'hygiène. Les ateliers de fabrication n'étaient alors plus aux normes. Les agriculteurs avaient donc deux solutions : soit ils s'inscrivaient dans le système industriel en vendant le lait aux grands industriels, soit ils restaient maîtres de leurs outils de production tout en s'inscrivant dans une économie qui restait locale. La deuxième option a été choisie, ils ont décidé de constituer un foyer de résistance face à la logique industrielle afin de conserver leur patrimoine. La fruitière des Hauts-Fleury est alors née...

Sous la demande des agriculteurs, désireux d'animer ce lieu, l'écomusée PAYSALP s'est associé à la structure agricole afin de faire connaître au public les pratiques agropastorales de nos montagnes et le savoir-faire des fromagers. Un partenariat s'est alors constitué, partenariat qui se perpétue depuis plus de 13 ans.



Toutefois, l'infrastructure et les animations proposées s'essouffent. Confrontés à une perte de vitesse, une réflexion a été élaborée sur l'élaboration d'une thématique innovante pour donner un nouvel élan à ce partenariat. Un centre du goût des fromages au lait cru: une idée à perpétuer ! Ce centre du goût s'affine et se nommera « *CROQ'ALP – le secret des fromages.* »

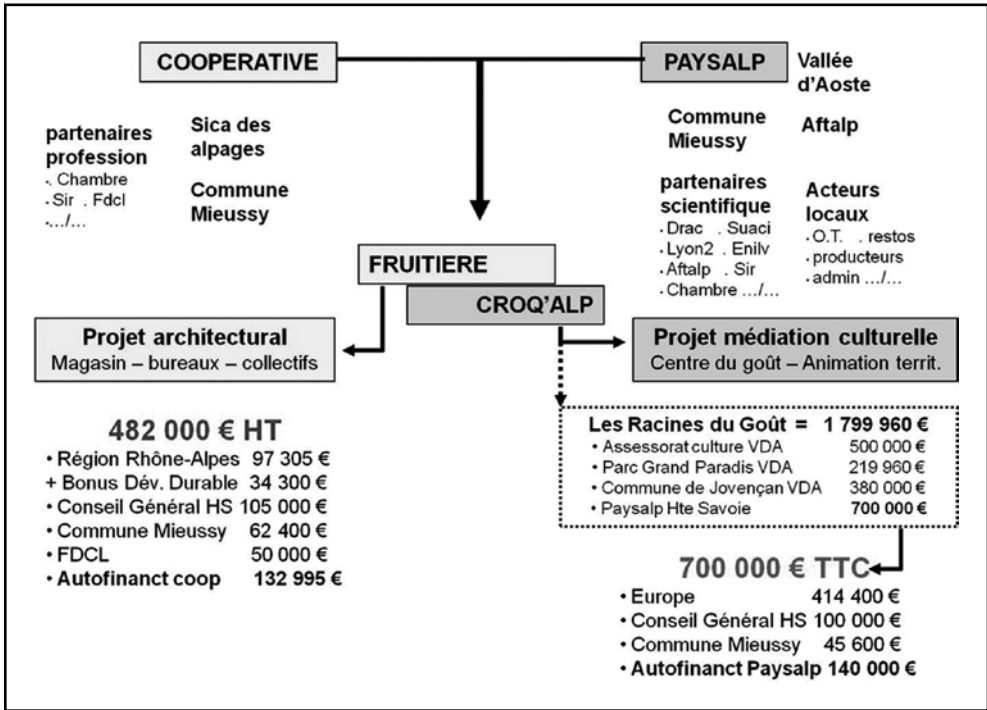
Ce projet s'insère dans un programme de coopération territoriale transfrontalier Alcotra 2007-2013 : « Les racines du goût ». Dans la continuité d'une précédente collaboration « Paysages...à croquer », les partenaires des deux régions – Vallée d'Aoste et Haute-Savoie - se retrouvent à nouveau autour de préoccupations communes.

L'Assessorat de l'éducation et de la culture de la Région autonome de la Vallée d'Aoste, chef de file, assure la coordination entre les partenaires valdotains et intervient essentiellement dans les domaines de la recherche, la conception, l'aménagement et la promotion de la Maison des anciens remèdes, créée sur la commune de Jovençan.

La commune de Jovençan réhabilite l'ancienne cure du village pour y créer la maison des anciens remèdes, un centre d'interprétation de l'utilisation des plantes médicinales. Ce centre ouvrira ses portes en Novembre 2010.

La Fondation Grand Paradis, quant à elle, en se liant à la maison BRUIL, à Introd, développe des activités de promotion au sein de ce musée et valorise les produits du terroir, en lien avec les producteurs de l'Espace Grand Paradis.

Dans la mesure où les partenaires mobilisent un autofinancement et des Contreparties Publiques Nationales (CPN), l'Europe apporte un soutien financier déterminant (cf schéma 1 ci-joint concernant le budget global du projet).



### Démarche de projet – CROQ'ALP

La première fiche d'intention date de 2003, fiche déposée auprès du Contrat Global de Développement. Après maintes rencontres de concertation, une étude de positionnement du projet... le dossier européen a été accepté en 2008, aboutissant à mon embauche le 31 mars 2009.

CROQ'ALP se positionne à travers des *critères multifactoriels*. En effet, il porte un caractère de gouvernance, illustrée par un partenariat multiple, que se soit avec les gens de la profession ou avec les acteurs touristiques. Il assoit également un développement économique puisque ce projet a permis la création d'un emploi et surtout le maintien d'une activité agricole sur la commune. Toutefois, et voici tout l'enjeu du projet SYTALP<sup>1</sup>, il pourrait également contribuer à créer et renforcer l'élabo-

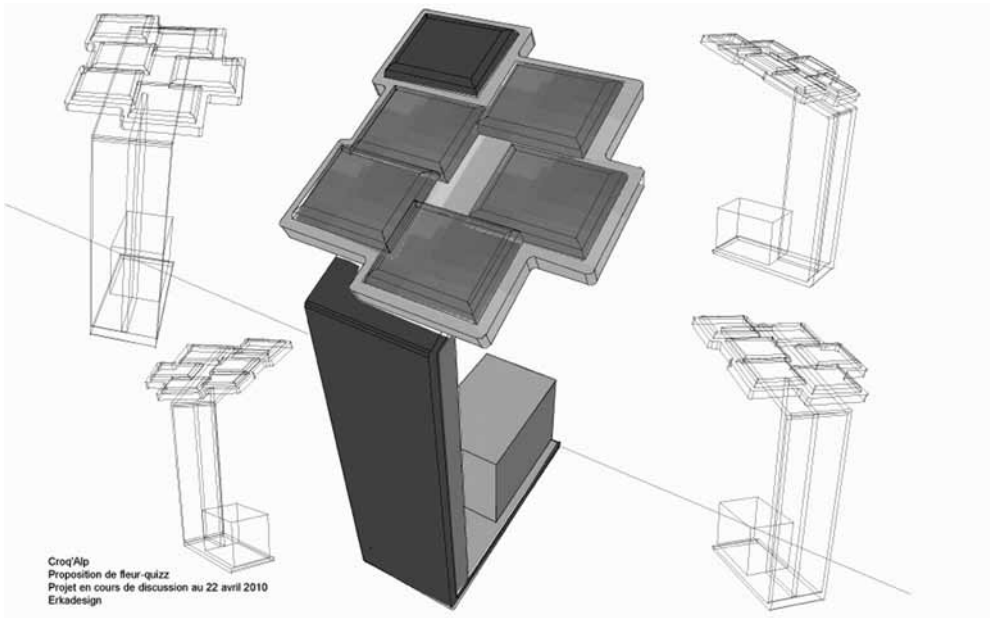
<sup>1</sup> Projet SYTALP : projet porté par le SUACI Alpes du Nord, soutenu par l'Etat (DIACT) et la Région Rhône-Alpes. Il s'inscrit dans la mesure 1 de la Convention Interrégionale pour le Massif des Alpes 2007-2013, « Evolution de l'offre touristique alpine. » Il consiste à créer et renforcer les synergies entre tourisme et agriculture dans les Alpes.

ration de circuits de proximité permettant ainsi d'élargir la thématique du goût à d'autres produits, sur un territoire de prospection plus vaste. Il représente également un *pôle environnemental* qui contribue à entretenir les paysages ouverts, puis à créer un volet pédagogique pointé sur une sensibilisation aux goûts. CROQ'ALP s'inscrit, pour terminer, dans un volet de *solidarité sociale*. En effet, il permet de tendre vers un équilibre socio-économique entre le tourisme et l'agriculture, de sensibiliser le public à nos patrimoines et à nos traditions, et se veut accessible aux personnes handicapées.

### Projet muséographique

Le message et la promesse de ce lieu se résume en quelques mots : la découverte des fromages au lait cru de montagne, des produits culturellement enracinés, au goût non standardisé. Il s'agit de faire prendre conscience au visiteur que ces fromages portent en eux tout le parfum de la flore alpine, la personnalité des races de vaches locales, le savoir-faire traditionnel et ancestral des fromagers, la passion des paysans, les pratiques agro-pastorales de nos contrées, puis la culture d'une communauté montagnarde qui mêle tradition et modernité.

Sur 400m<sup>2</sup>, plusieurs espaces seront consacrés à ces diverses thématiques. Il s'agira de découvrir différents secrets sur les fromages au lait cru, dissimulés dans une galerie de visite (surplombant un atelier de fabrication), dans un espace d'analyses sensorielles avec des manipulations technologiques et mécaniques (*cf photo 3 concernant un type de borne informatique – les bornes QUIZ*), dans une salle cinéma



Croq'Alp  
Proposition de fleur-quiz  
Projet en cours de discussion au 22 avril 2010  
Erkadesign

pour découvrir un film en 3D, et de terminer par une dégustation commentée qui saura mettre en éveil tous vos sens...

CROQ'ALP se veut innovant notamment en matière de technologies. En effet, munis d'une baguette magique dans la quelle est insérer un tag RFID<sup>2</sup>, le visiteur pourra accéder au jeu et à la connaissance sur différents bornes informatiques en fonction de son profil (classe d'âge et langue adaptées). En effet, plusieurs scénarios seront envisagés. La visite sera alors traduite en trois langues (français, italien et anglais), avec deux niveaux de compréhension (discours adultes et enfants). De plus, CROQ'ALP sera muni d'un CMS<sup>3</sup>, logiciel « open source », permettant à l'écomusée de pouvoir modifier et ajouter facilement des contenus (sans toucher à la mise en forme) et également ultérieurement d'exploiter les traces d'activité des visiteurs.

### *Mise en perspective de CROQ'ALP*

Toute la problématique repose sur une question : comment peut-on, à travers la thématique du goût, localisée sur un territoire définit, mobiliser les acteurs locaux, les touristes, les agriculteurs et les producteurs locaux afin de proposer un produit agro-touristique concerté?

A l'heure actuelle, le territoire prospecté par l'écomusée est un territoire qualifié de périurbain. Il s'étend sur 16 communes, soit grossièrement un rayon de 30 km autour de la Fruitière. Des partenariats sont déjà existants avec des producteurs locaux, notamment des apiculteurs, une ferme aux escargots, etc. mais ces partenariats restent embryonnaires. Il n'existe pas de réelle synergie entre ces différents acteurs d'un même territoire.

L'enjeu sera, à court terme, d'élaborer et de renforcer des partenariats entre les offices du tourisme, les hôteliers, les restaurateurs, les producteurs locaux et les coopérateurs. Dans un second temps, bien que se positionnement paraisse ambitieux, il s'agira de pénétrer le grand territoire franco-valdo-genevois, et d'asseoir CROQ'ALP dans l'agglomération annemassienne. Cette mise en perspective demande un travail de fond, de terrain, un travail de longue haleine, vous vous en doutez bien ! Il se pourrait que SYTALP apporte sa contribution d'ingénierie pour l'élaborer ce premier contact fondamentale avec les acteurs du territoire de CROQ'ALP.

A long terme, CROQ'ALP se veut « une tête du réseau départemental », un pôle fédérateur en terme d'agriculture et de goût des Savoie. Il s'agira d'élargir l'offre au goût des produits du terroir (le miel, la confiture, le cidre), de valoriser nos pommes et nos poires AOP,... en créant des partenariats agritouristiques qui contribuent au

---

<sup>2</sup> RFID : Radio Frequency Identification

<sup>3</sup> CMS : Content Management System

développement de CROQ'ALP. La mise en perspective est donc primordiale pour légitimer CROQ'ALP. Il faut agir ensemble pour défendre nos valeurs !

*Commentaires des photos, carte et schéma*

### **Carte 1 : Carte de localisation du territoire de l'écomusée PAYSALP**

Situé sur un territoire de moyenne montagne, l'écomusée PAYSALP intervient en zones peri-urbaines, réparties sur quatre vallées. Localisé environ à 30 km de la grande agglomération franco-genevoise, c'est un territoire de 16 communes adhérentes souhaitant préserver et valoriser leur patrimoine (soit 24'000 habitants).

### **Photo 1 : La fruitière des Hauts-Fleury – Mieussy**

Dans les années 30, la commune de Mieussy recensait trois fruitières. Toutefois, face aux normes européennes en terme de transformation du lait et d'hygiène des ateliers de fabrication, ces derniers ont tous fermés les un après les autres. Les agriculteurs ont alors décidé de constituer un foyer de résistance face à la logique industrielle afin de conserver leur patrimoine. La fruitière des Hauts-Fleury, à Mieussy, a donc vu le jour et inaugurée en 1997.

### **Schéma 1 : projet partenarial – analyse de l'enveloppe budgétaire**

Le projet CROQ'ALP s'insère dans le projet des "Racines du goût", programme transfrontalier Alcotra France/Italie 2007-2013, projet représentant 1 799 960 euros.

Toutefois, il faut distinguer les deux entités partenaires. L'entité culturelle: l'écomusée PAYSALP, soutenue financièrement dans le cadre du projet européen "Les Racines du goût", qui se doit de prendre en charge, sur la fruitière de Mieussy, tous les aspects de médiation culturelle qu'engendre CROQ'ALP (scénographie, éclairage spécifique, réseau informatique, muséographie...). L'entité agricole: la coopérative, est en charge des travaux d'infrastructures (gros-oeuvre, électricité...). Côté haut-savoyard, le projet s'élève donc à 1 182 000 euros.

### **Photo 3 : exemple de bornes informatiques - bornes QUIZ**

CROQALP se veut didactique, innovant, surprenant, créant la rupture entre tradition et modernité. Pour se faire les visiteurs seront munis d'une baguette magique et partiront à la recherche des secrets des fromages au lait cru de l'arc alpin. Pour se faire, plusieurs types de bornes seront mise en place sur le chemin de la visite: les bornes informatiques de connaissance, celles de jeu et pour terminer les bornes QUIZ. Représenté par une fleur, symbole de la biodiversité et de pratiques agricoles raisonnées de nos contrées, les visiteurs pourront alors passer un moment à se questionner, à chercher la connaissance dans CROQ'ALP ou tout simplement confirmer leur savoir-faire fromager!

ANDREA BARMAZ

Merci. Je vous propose la dernière présentation de la troisième session. M. Dietlin nous parle de « La Savoie, candidate du label œnotourisme : la viticulture pour qualifier des destinations et diversifier les offres touristiques ». Bon travail.

LA SAVOIE, CANDIDATE AU LABEL "OENOTOURISME":  
LA VITICULTURE POUR QUALIFIER DES DESTINATIONS  
ET DIVERSIFIER LES OFFRES TOURISTIQUES

MICHEL DIETLIN

*Agence Touristique Départementale de Savoie*

Loïc Perron, par son exposé, a parfaitement expliqué le lien, qu'il peut y avoir entre le milieu du tourisme et le milieu agricole. C'est la synergie possible entre ces deux univers professionnels qui fonde notre projet pour la valorisation de l'œnotourisme en Savoie.

La Savoie est un territoire touristique remarqué pour son offre hivernale importante, fondée sur des stations de sport d'hiver. Pendant cette saison, la pratique touristique est liée à la neige, avec une diversité d'activités proposées comme le ski de piste, le ski nordique, la raquette, la promenade en chiens de traîneaux... Pendant l'été, qui représente le tiers de la fréquentation touristique, les personnes en vacances bougent à partir du lieu où ils sont en villégiature et pratiquent des activités sportives, des activités culturelles, des activités liées au bien-être ou simplement ne rien faire.

La Savoie œuvre à la diversification de son offre touristique aidée en cela par le Plan tourisme mis en place par le Conseil Général. Ce plan valorise des filières comme le thermalisme, la randonnée, le cyclotourisme, la pêche, le tourisme culturel, le tourisme pour les jeunes et les publics en situation de handicap. Le milieu agricole, de son côté, souhaite un élargissement des pratiques agricoles vers l'agritourisme. En faisant ce constat, le Département, l'Agence Touristique Départementale et la Chambre de l'Agriculture ont décidé de travailler ensemble pour mieux développer l'agritourisme.

L'agriculture en Savoie repose sur 3.500 agriculteurs, 1.000 exploitants qui réalisent un acte de vente directe, 350 producteurs fermiers, 40 magasins de vente. Le tourisme en Savoie, ce sont 674.000 lits touristiques, 32 millions de nuitées, plusieurs dizaines de milliers d'emplois touristiques, de nombreuses communes qui ont une activité touristique.

Il est important de montrer que l'agriculture et le tourisme ont des liens indissociables :

- production et consommation : dans un territoire comme la Savoie, les touristes sont des clients potentiels des agriculteurs et on peut pratiquement superposer les



zones de vitalité touristique et les zones d'Appellation d'Origine Contrôlée. Les principales AOC sont dans les zones de montagne qui sont aussi les espaces les plus fréquentés par les visiteurs. 75 % des ventes des vins de Savoie sont réalisées en Savoie, en Haute-Savoie et au nord du département d'Isère ce qui est un cas unique en France de diffusion de proximité. Les productions maraîchères et fruitières sont également pour l'essentiel vendues dans le département;

- par des savoir-faire et des produits de qualité, par des paysages uniques dont on doit l'entretien aux agriculteurs, l'agriculture contribue à l'attractivité touristique des territoires de montagne;
- l'agriculture est une expression de la culture alpine qui participe à l'identité du territoire et qui est à la base de programmes de valorisation du patrimoine rurale. Cette culture alpine, est au cœur de la coopération transfrontalière.

A partir de ces réflexions la Savoie mène un plan d'action reposant sur 3 enjeux :

- le premier est le développement d'une offre touristique basée sur la valorisation des aspects culturels et patrimoniaux de l'agriculture savoyarde. Cela se décline par des moyens pour accompagner les porteurs de projets individuels qui veulent faire de l'accueil à la ferme, par la formation des guides conférenciers, des accompagnateurs en montagne qui sont des véritables médiateurs interculturels, par la mise en œuvre d'un programme de valorisation de la gastronomie en Maurienne, par la création de lieux emblématiques de l'agriculture;
- le deuxième enjeu concerne l'accueil de la clientèle par une offre de produits issus de l'agriculture, grâce au développement de points de vente, à la participation à des événements majeurs, comme ce fut le cas lors des Championnat du Monde de ski qui ont eu lieu en Val d'Isère en 2009;
- le troisième enjeu est la formation et la sensibilisation des professionnels pour renforcer le partenariat entre le tourisme et l'agriculture. En effet aujourd'hui, les deux mondes semblent vivre côte à côte sans se rendre compte des potentialités qu'il y a dans une meilleure synergie. Un travail est en cours avec les centres de formation, les universités et auprès des professionnels.

Le thème de l'œnotourisme nous a paru très porteur. En effet, plusieurs démarches se mettent en place en France au niveau régional et local et il nous a semblé que c'était une belle opportunité pour le développer en Savoie.

Quelques mots sur les vignobles. En Savoie on les trouve en Combe de Savoie, et autour du Lac du Bourget. En Haute-Savoie ils sont situés dans la Vallée de l'Arve et sur les coteaux du Léman. Ce sont des vignobles de plaines, de vallées et de coteaux plantés pour l'essentiel à moins de 500 m d'altitude sur 2.500 hectares environ.

Dans un premier temps, nous avons écouté les professionnels de la viticulture, du tourisme et de la culture pour comprendre leurs attentes par rapport au développement de la filière œnotouristique. Cela nous a permis de leur proposer un plan d'action qui va être mis en œuvre grâce au label "Vignoble et Découverte" mis en place par le Ministère de l'agriculture et le Secrétariat d'Etat au tourisme. L'objectif

du label est de renforcer l'efficacité touristique des destinations viticoles et d'en développer l'image pour tous les acteurs de la filière du tourisme viticole. Ce label met en valeur l'idée de destination touristique prenant en compte l'offre viticole et tout ce qui peut être proposé en termes, d'hébergement, de restauration, de patrimoine, d'activités de loisirs, de balades, de randonnées, etc.

Le label a ses propres valeurs comme le goût de la transmission sur l'univers du vin, l'authenticité, le plaisir d'accueillir, la valorisation du patrimoine naturel, culturel et humain, l'attractivité touristique de la destination et la consommation responsable. L'écoute du client est fondamentale afin de lui proposer un accueil et un service de qualité, de lui faire découvrir les vignobles et les vins, de l'informer de manière fiable sur les services qui sont proposés.

L'idée est d'avoir des territoires qui ont une pertinence touristique, suffisamment grands pour avoir une offre importante et suffisamment petits pour être clairement identifiés et permettre l'animation d'un réseau. Les territoires font à peu près une trentaine de kilomètres de rayon correspondant à des pratiques de courts séjours. Il est nécessaire d'avoir un porteur de projet bien identifié pour candidater au label et pour animer la démarche. Cela peut être une collectivité, une commune ou une inter-communauté, un office de tourisme, un syndicat interprofessionnel, un pays touristique ou un parc naturel régional.

Un territoire est labellisé quand plusieurs prestataires sont indépendamment labellisés parmi des caves, des restaurants, des hébergements, des sites naturels et culturels, des sites de tourisme, des structures réceptives comme des agences de voyage. Chacun des prestataires s'engage dans un processus exigeant, puisqu'il doit suivre une démarche de qualité d'accueil et de classement comme le classement en étoiles pour les hôtels ou les offices de tourisme, le classement en épis ou en clé pour un meublé de tourisme. Les prestataires doivent être ouverts le week end en période de vacances, pratiquer une langue étrangère, communiquer sur le label et les autres partenaires du réseau. Il leur est demandé de participer aux activités du réseau, que ce soit de la formation, des voyages d'étude, des éductours, de l'accueil de presse... Enfin ils doivent proposer des prestations qui mettent en valeur la découverte du vin comme des balades avec des accompagnateurs en montagne, des dégustations dans les hôtels, favoriser l'accord entre le vin et les mets dans les restaurants et pratiquer de l'événementiel.

L'objectif de la labellisation est d'utiliser le label comme déclencheur d'une dynamique de progrès dans le territoire. L'animation du réseau est fondamentale pour le développement de la destination et pour favoriser les synergies entre les acteurs.

Le label est également un outil de promotion et de communication : il va permettre de produire des documents communs à l'ensemble des prestations labellisées dans un territoire qui sera lui-même plus facilement identifiable sur internet et dans les publications d'Atout France, de participer à des workshops et à des salons spécialisés... Un autre objectif est de mettre en place des outils d'analyse de satisfaction du client et d'évaluation interne au réseau. Le label est attribué pour 3 ans et il faut prouver l'excellence du travail engagé pour pérenniser le label.

Ce label est une opportunité pour la Savoie parce que celle-ci a une image viti-

cole encore fragile et que pour faire valoir ses vins, il est nécessaire de les associer à d'autres atouts du territoire. La Savoie dispose d'une offre globale entre vins, paysages, patrimoine, prestataires touristiques et balades, qui correspond bien aux critères du label et qui constitue une véritable force quand ces éléments sont associés.

Deux territoires candidaient au label aujourd'hui : celui de la Combe de Savoie et celui de Chautagne et Jongieux. Des villes comme Chambéry, Albertville, Aix les Bains sont associées aux démarches car une partie importante de l'offre touristique s'y trouve et parce que le lien entre ville et campagne est toujours intéressant à développer. Notre objectif est que ces deux territoires soient labellisés en 2011.

ANDREA BARMAZ

Merci bien. J'ai bien apprécié votre présentation et les images des vignobles et des paysages d'alpage. Malheureusement, on a pris un peu de retard...ou heureusement peut-être parce qu'on a abordé des thématiques vraiment importantes à l'aide de nos collègues savoyards. On avait prévu un quart d'heure dédié aux questions mais maintenant je vous pose la question moi-même : est-ce qu'il en a ? Je ne voulais pas vous épouvanter, bien sûr, mais je pense surtout à ceux qui doivent voyager 2 ou 3 heures pour rentrer chez eux ce soir... On pourrait peut-être réserver un petit moment pour la discussion à la fin si vous êtes d'accord. Bien, alors comme on a prévu une table ronde j'inviterais les participants à s'asseoir. Augusto Chatel aura le rôle de coordinateur de ces travaux. Je commence par présenter les participants. J'ai déjà cité le nom d'Augusto Chatel, que vous avez connu ce matin, le président de notre Institut Agricole Régional ; ce n'est pas la seule charge qu'il a mais aujourd'hui il est là en tant que président. Manuela Zublena, à la droite de M. Chatel, est Assesseur du Territoire et de l'Environnement de la Région Autonome Vallée d'Aoste ; aujourd'hui, on l'avait invitée à tenir un discours avant la première session mais elle a préféré se dédier à la table ronde. Giampiero Collé, à ma droite, du Bureau programmes multisectoriels et de la coopération transfrontalière et Assessorat Agriculture et Ressources Naturelles de la Région Autonome Vallée d'Aoste. M. Alter – que vous avez déjà connu ce matin parce qu'il a porté les salutations du côté valaisan – est le chef de l'office de consultation et d'économie animale du Canton du Valais. Philippe Chauvie qui est le directeur du SEREC et Beatrix Hurst de l'OIDC, l'Organisme Inter-Cantonal de Développement du Chablais et animatrice du projet « Chablais Gourmands ». On a prévu à peu près une heure pour la table ronde. Je passerai la parole à chacun des participants et puis ça serait intéressant si on pouvait aboutir à des conclusions à la fin de la table ronde. Les travaux d'aujourd'hui termineront après la table ronde mais on a prévu aussi une réunion de la Fondation Courmayeur, de l'Institut Agricole Régional, du SEREC et du CSI pour concrétiser ce qui est le but de la journée, c'est-à-dire d'élaborer un ou plusieurs projets pour donner suite aux sujets qu'on a traité aujourd'hui. Augusto, je ne sais pas si tu veux dire quelques mots d'introduction ou si on passe directement la parole à Mme Zublena.

*Table Ronde*

QUELLES SYNERGIES POSSIBLES  
PAR-DESSUS DES FRONTIÈRES



*Coordonne*

AUGUSTO CHATEL

Je pense que tu a déjà dit beaucoup des choses et vu qu'on est en retard je ne dirai pas grand-chose. Je voudrais seulement ajouter qu'après cette journée on a eu nettement l'impression qu'il y ait un fort intérêt pour le thème de l'intégration entre l'agriculture et les autres secteurs économiques. On a vu que dans différents endroits et à différents niveaux on a déjà passablement travaillé à ce sujet dans les Alpes. On nous a présente différentes initiatives qui ont, peut-être, des buts semblables, qui sont à différents niveaux de réalisation, qui adoptent des approches différentes, pour cette raison je crois qu'il est vraiment important de se mettre autour d'une table pour identifier les atouts et les points faibles de tous ces projets dont on a entendu parler et qu'on ne connaissait pas du tout.

Quelqu'un me semble plus concret, d'autres beaucoup plus de principe mais les deux choses vont ensemble. Il faut avoir la capacité, tous ensemble, de regrouper tout ça pour obtenir des résultats concrets pour l'agriculture. N'oublions pas que l'agriculture est un secteur dominé par d'autres secteurs, c'est le secteur le plus faible.

Les agriculteurs, de leur côté, sont tellement pris par leurs activités – et j'ai apprécié le calcul du nombre d'heures travaillées par un paysan pendant la journée et pour cette raison, n'est donc pas facile mettre ensemble tous les acteurs et les différents aspects touché. Il y a vraiment encore beaucoup à faire et je rappelle, à ce propos, le discours qui a fait l'assesseur ce matin, un discours un peu provocateur peut-être mais qui illustre très bien toutes les difficultés de l'intégration.

Je passe maintenant la parole à Mme Zublena.

On a parlé du terroir, des territoires, du milieu et, bien sûr, l'agriculture c'est tout ça. Mme Zublena, en tant que représentante de l'assessorat, aura sûrement des choses très importantes à nous dire à ce propos.

MANUELA ZUBLENA

*assesseur du Territoire et de l'Environnement  
de la Région Autonome Vallée d'Aoste*

Bonjour à tous. Je remercie pour son introduction M. Chatel, que je veux rappeler aussi avoir été mon professeur au Lycée dans les matières scientifiques. Je remercie également tous les orateurs pour leurs présentations si remarquables, qui nous ont offert des suggestions et des expériences très intéressantes.

Quelle est la relation entre environnement, agriculture et tourisme? D'un point de vue géographique, géologique et climatique, l'environnement constitue la base naturelle qui détermine le développement d'une certaine agriculture mais il est, en même temps, le récepteur des impacts que l'agriculture et les autres activités humaines occasionnent.

Comment doit-on aborder le délicat équilibre entre environnement, et activités

humaines? La mission principale de l'Assessorat régional du Territoire et de l'Environnement est celle de garantir la sauvegarde de l'environnement dans son ensemble en poursuivant un objectif d'équilibre entre les différentes composantes: géologie, paysage, et aussi l'air, l'eau, le sol, la nature, les biotopes. La tutelle environnementale demande de plus en plus, en fonction de l'évolution des connaissances, d'établir et de faire respecter des règles qui peuvent paraître des limitations fortes à la liberté d'utilisation du territoire. L'enjeu c'est que les contraintes d'aujourd'hui représentent un atout dans le long terme.

Dans ce sens, j'ai bien apprécié la définition qui a été donnée aujourd'hui d'agriculture qui, en tant que ressource et base du tourisme, peut/doit devenir acteur actif et partenaire dans les politiques touristiques et environnementales. L'agriculture est un élément important pour le milieu naturel de notre région, en particulier de notre territoire alpin de haute montagne. Territoire et agriculture sont liés et s'influencent mutuellement. Au cours des siècles, l'agriculture a contribué à façonner et à sauvegarder le territoire. Nous avons déjà parlé de l'importance de l'agriculture pour l'entretien des territoires surtout de montagne, mais l'agriculture a contribué aussi à créer des paysages qui sont aujourd'hui un patrimoine important. M. Dietlin a bien souligné le fait que l'agriculture est la richesse et l'élément d'*appel* qui est offert aux entreprises et au monde du tourisme. La gestion des terres agricoles a eu un effet très positif et bénéfique sur le développement d'une grande variété des paysages et d'habitats. De belles photos nous ont montré comme l'activité agricole a permis de former une mosaïque de zones boisées, de terrasses cultivées, de vignobles, etc. Cependant, l'effet bénéfique de l'agriculture ne se limite pas à une fonction esthétique et paysagère mais permet aussi le maintien de certaines composantes environnementales comme la biodiversité. En outre, l'entretien agricole permet la préservation des zones agricoles et sylvicoles naturelles, le maintien et la création continue de paysages traditionnels et, ne l'oublions pas, la gestion des ressources hydriques qui a permis une correcte canalisation et utilisation de l'eau, engendrant aussi un système paysage très caractéristique et, enfin, la lutte contre les risques hydrogéologiques. On a déjà évoqué le fait qu'au cours de la grande inondation de 2000 en Vallée d'Aoste on a craint les risques pour certaines zones abandonnées surtout en termes de gestion des systèmes de canalisations.

Dans un sens plus global, j'oserais dire aussi que l'agriculture contribue à la lutte contre le changement climatique. Bien qu'elle ait un effet positif, l'agriculture doit rester compatible avec un milieu dont nous voulons préserver un niveau naturel très élevé. De plus, l'agriculture doit rester ouverte à l'intégration avec les autres secteurs économiques, notamment le tourisme, et surtout à l'innovation technique qui est, d'ailleurs, nécessaire pour augmenter sa compétitivité.

Pour ce qui concerne les rapports agriculture-environnement, je voudrais également essayer de donner quelques suggestions quant au rapport entre agriculture et développement durable. Sans aucun doute, l'agriculture représente un enjeu important du développement durable du moment qu'elle représente une question environnementale, une préoccupation sociale et un levier économique, touchant donc les

trois axes sur lesquels on décline le concept de développement durable. La notion d'agriculture durable dans un milieu montagnard comporte le principe de privilégier un équilibre entre l'agriculture et le respect de l'environnement. Evidemment, des contraintes sont imposées à l'agriculteur et je souhaite qu'elles soient perçues dans leurs buts positifs: pensons, par exemple, aux limitations d'utilisation des produits phytosanitaires. L'Institut Agricole Régional joue un rôle important dans la diffusion de pratiques plus attentives à l'environnement, qui sont la base de l'agriculture biologique, pour arriver à une alimentation privilégiant ces produits, qui est donc plus saine pour l'environnement et pour la santé de l'homme.

Une autre orientation importante pour obtenir une agriculture durable est de privilégier des exploitations à taille humaine et les systèmes agricoles familiaux. Ceci revêt évidemment une importance majeure dans un milieu montagnard où le territoire très limité et difficile ne permet pas des exploitations agricoles de taille industrielle. Dans le contexte agricole, il faut encourager l'efficacité énergétique et aller au-devant des attentes des consommateurs en encourageant de bonnes pratiques telles la vente directe, la restauration collective, les «portes ouvertes» et en protégeant mieux l'environnement. D'ailleurs, nous avons vu de nombreux exemples de projets concrets qui vont exactement dans cette direction et qui interprètent ces nouvelles exigences d'un tourisme qui a évolué. L'agriculture doit aussi continuer à bâtir le paysage tout en s'engageant à construire les réseaux fondamentaux.

Toutefois, l'attention aux questions environnementales ne peut pas constituer le seul point de vue sur l'agriculture. Les activités agricoles de montagne doivent pouvoir s'insérer dans les logiques de marché d'aujourd'hui et être à la hauteur des défis financiers et économiques. Il s'agit de la question des coûts de la montagne, que nous connaissons très bien parce qu'elle touche aussi au secteur des services et aux autres secteurs économiques, et surtout au rapport difficile entre les petits nombres (de petites parcelles de territoire, un petit nombre de personnes, de petites agglomérations dispersées dans un contexte naturel difficile et donc de petites quantités de produit) et les règles de la compétitivité. Quand on touche à ces aspects et au fait qu'un agriculteur doit pouvoir vivre de son activité même s'il se trouve installé à la montagne, il faut se poser des questions de type social: il faut chercher à garantir la parité des chances aux personnes qui se trouvent dans un territoire difficile. Il faut garantir l'accès à tous les services, soit les services à la personne, jusqu'aux services culturels, scolaires, de transport, sanitaires, etc.

Voilà donc la nécessité de plus en plus forte de se mettre en relation avec des réalités qui ont des problématiques comparables, d'où l'importance de favoriser toute une série de relations, qui passent aussi par les projets Interreg, en se dotant des moyens spécifiques pour des différentes communautés et des différentes réalités qui ont des éléments en commun: le territoire et des contextes culturels et environnementaux assez similaires. En favorisant un échange d'expériences, de points de vue, de problématiques, on peut acquérir un poids spécifique plus fort dans la politique générale au sein de l'Europe et on a la possibilité de mettre en valeur les potentiels de chaque réalité. Voilà, donc, l'importance des synergies transfrontalières.



Comment promouvoir de nouveaux liens entre l'économie et le territoire? Je pense que nous avons entendu des exemples sur lesquels il faut encore travailler.

Il y a peut-être des domaines qui se répètent dans les expériences qui nous ont été montrées et qui peuvent donner des réponses positives: produits du terroir, filière bois, mise en valeur du paysage en tant que valeur esthétique et naturelle, énergies renouvelables et encore - et ce n'est pas un contraste - les nouvelles technologies qui doivent s'insérer dans cette vision de *green economy*. Tout cela a pour but le développement durable.

Quelque piste encore pour mettre en commun les bonnes pratiques qui découlent des engagements locaux: la vente directe, l'accueil en alpage ou dans l'entreprise - on a vu des exemples d'agritourisme - et encore l'entretien des paysages problématiques, par exemples les espaces abandonnés par l'agriculture, la transformation du paysage et l'amélioration foncière. Il faut partir du constat que la valorisation des paysages ne peut se faire sans une concertation forte et permanente entre les différents acteurs, les agriculteurs - c'est vrai, on a remarqué que aujourd'hui il n'y a pas beaucoup d'agriculteurs, mais je pense que le but de l'activité de l'Institut Agricole et de l'Assessorat à l'agriculture est de les approcher plutôt que de les distraire d'un travail que nous savons être très engageant -, les entreprises, le monde économique et du tourisme et la dimension de la coopération transfrontalière. Mme Stefania Muti a illustré le PIT de Espace Mont Blanc qui montre la volonté de l'Assessorat de l'environnement d'agir concrètement avec une participation directe des partenaires locaux. Au-delà de favoriser toute une série d'activités, il revient à l'Assessorat de garantir la sauvegarde de l'environnement. Pour ce faire, il faut encore de la coopération transfrontalière, une forte participation des acteurs locaux afin que certains choix, certaines impositions puissent être perçues comme des chances.

Pour conclure, quels sont les points importants de la coopération? Certainement, la concertation transfrontalière, la concertation locale et des moments de discussion doivent être toujours mis en place. C'est grâce à des processus de mise en réseau à l'échelle locale et transfrontalière, à l'expérience des personnes et des collectivités locales, aux centres de divulgation et de recherche que les liens vont se renforcer. En faisant ceci, l'avenir de notre agriculture de montagne se construira sur les lectures croisées des nos richesses, de l'intégrité naturelle, des cultures locales et de l'identité de chaque pays.

Je vous remercie pour l'attention et je vous souhaite une bonne continuation du débat.

ANDREA BARMAZ

Merci Augusto. Je vais peut-être passer directement la parole à M. Alter parce que je vois qu'il a quelque chose à ajouter. Je m'excuse pour ne pas respecter l'ordre.

ALAIN ALTER

Je pensais qu'une table ronde était dynamique.. Mais il semble que les interventions soient davantage un tour de table. Je vais dans ce sens. Je fais une première remarque : j'ai écouté tout à l'heure M. Perron qui disait « comment renforcer la participation de l'agriculture à la diversification du tourisme. L'agriculture devrait être au cœur de la stratégie touristique territoriale mais elle est encore peu présente dans les politiques de développement touristique ». J'ai l'impression que l'agriculture est toujours à la traîne. Pourquoi ne dirait-on pas, comment favoriser la participation du tourisme à la diversification de l'agriculture et le tourisme doit être au cœur de la stratégie agricole territoriale ? J'ai l'impression qu'en pratiquant de la sorte, nous serions plus positifs.

Deuxième remarque. Il a été dit : « peut-on maintenir une agriculture durable ? » Mais je vous demande : pour qui maintenir une agriculture durable ? Pour les agriculteurs ou pour les autres secteurs ? Si c'est pour les agriculteurs, ils sont déjà partie prenante: Mais si c'est pour les autres secteurs, il faut que les autres acteurs passent à la caisse. Il faut trouver le moyen de faire payer les gens qui bénéficient de l'entretien du territoire, de l'accès aux alpages et aussi de la conservation de la biodiversité ainsi qu'à l'occupation décentralisée du territoire. Dans ce sens, l'agriculture joue un rôle important contre la création de zones méga-urbaines avec tous les inconvénients que cela entraîne.

Pour une collaboration transfrontalière: qu'est-ce qu'il y a en commun entre nous participants de plusieurs pays compte tenu des législations différentes ? Y a-t-il des actes que nous pouvons accomplir ensemble et qui servent à quelque chose au-delà des législations. Ces actions peuvent porter sur des aspects techniques, socio-économiques, environnementaux et de mise en valeur des produits ? Alors, oui, pour une collaboration !

ANDREA BARMAS

Merci. Comme vous avez réchauffé le moteur, vous pouvez peut-être continuer avec votre intervention. Non ? Bien, donc on reprend le fil avec M. Giampiero Collé. Je te passe la parole.

GIAMPIERO COLLÉ

*Bureau programmes multisectoriel et de coopération transfrontalière,  
Assessorat Agriculture et Ressources Naturelles  
de la Région Autonome Vallée d'Aoste*

Bonjour à tous. Au cours des précédentes interventions, j'ai entendu dire que les agriculteurs sont des acteurs très intéressants pour l'économie. L'importance va au-

delà du PIB et de la production. Ces agriculteurs sont appelés à créer des produits et des denrées alimentaires de bonne qualité, saines, avec un bon rapport qualité/prix. Ils sont aussi appelés à rendre des services au territoire pour préserver la biodiversité et les paysages, pour favoriser le tourisme et pour créer des emplois. Je crois qu'on demande beaucoup à l'agriculture. L'agriculteur pour pouvoir répondre à toutes ces requêtes doit faire de grands pas envers l'agriculture multifonctionnelle, c'est-à-dire une agriculture qui permet de rendre de multiples services économiques, environnementaux, sociaux et culturels. Pour faire son travail, l'agriculteur peut compter sur beaucoup de choses. En montagne, on est dans un environnement souvent non pollué, dans la plupart des cas on travaille dans une nature exceptionnelle. On fait de l'agriculture dans des parcs naturels, dans des parcs régionaux et en alpages, qui sont aussi des parcs naturels. Les agriculteurs peuvent aussi compter sur quelques contributions, sur des savoir-faire ancestraux. Par exemple, ici en Vallée d'Aoste nos agriculteurs ont 160 ans de savoir-faire derrière eux pour ce qui concerne la production de notre fromage, le plus célèbre, la fontina. Ils peuvent compter aussi sur des labels, sur des appellations d'origine contrôlée et/ou protégées et sur l'agrotourisme. Et pourtant, l'agriculture persiste difficilement. Les jeunes ne se battent sûrement pas pour prendre le relais dans les exploitations. Donc, toutes les choses sur lesquelles les agriculteurs peuvent compter ne suffisent pas et ce n'est pas nous qui disons ça, c'est le marché. Nos exploitations sont souvent en difficulté, difficultés à rembourser leurs emprunts bancaires et à gagner leur vie. Il faut donc en faire plus. Il faut agir et aller davantage vers l'agriculture multifonctionnelle. Comment peut-on agir concrètement? Par exemple, on a un soutien qui vient de l'Union Européenne et qui peut devenir des opportunités au sein du Programme de Développement Rural pour produire de l'énergie à partir de sources renouvelables comme le photovoltaïque, le biogaz ou les biomasses agricoles et forestières. A côté de l'agriculture, et non pas à sa place, on peut mettre en place des activités parallèles qui peuvent être de taille familiale dans le secteur touristique, du commerce, de l'artisanat et des services. Malheureusement, aller dans cette direction est très difficile, c'est une révolution. Il faut faire face à de fortes résistances au niveau des agriculteurs, des techniciens et des fonctionnaires des organismes qui assistent et gèrent les opportunités pour les agriculteurs mêmes. En Vallée d'Aoste, on est en train de partir à petits pas dans cette direction-là. On aurait besoin de la collaboration de nos amis suisses, savoyards, haut-savoyards et des autres agriculteurs européens en général. On aurait besoin de tous les pionniers qui veulent aller dans la direction de l'agriculture multifonctionnelle pour entreprendre des suivis particuliers et des études de cas qui pourraient nous donner des informations précises pour mettre en évidence et planifier le développement de nouvelles activités annexes à celles de la terre, dans le but d'intégrer le revenu des agriculteurs.

Merci.

ANDREA BARMAZ

Merci Giampiero. Je passe la parole à M. Chauvie.

PHILIPPE CHAUVIE  
*directeur de SEREC*

Depuis le début de ce colloque ce matin un certain nombre d'idées ont traversé mon esprit. Il me semble que l'on est un peu dans la quadrature du cercle. Les exposés et les discussions concernent deux secteurs, l'agriculture et le tourisme, qui ont notamment deux caractéristiques : c'est que les acteurs sont individualistes et ont tendance à se lamenter sur leur sort. J'ai commencé ma carrière comme stagiaire en 1970 par un travail sur les céréaliers autour de Genève. Ils avaient un revenu plus de 100.000 francs suisses par année et ils se lamentaient. C'est vrai que les conditions de l'agriculture sont devenues plus difficiles, mais on a vu aujourd'hui qu'il a des opportunités, qu'on peut faire quelque chose. Mais il faut des gens pour avancer.

Ce matin d'un côté nous avons entendu « nous n'arrivons pas à écouler nos produits » et de l'autre « nous n'arrivons pas à trouver des produits ». Il y a quelque part un problème. Il faut essayer d'aller plus loin du stade où l'on dit que la situation est difficile. C'est vrai, mais les expériences présentées montrent que des pistes de solution existent.

Quand nous avons fixé le thème de cette table ronde « Quelles synergies possibles par-dessus des frontières » nous avons peut-être été trop ambitieux. Il n'est pas sûr que des synergies existent à l'intérieur de nos propres frontières. A mon avis, on ne connaît pas assez tout ce qui se passe ailleurs. Par exemple, ce matin le PIT Mont Blanc a été présenté et je ne suis pas sûr que mon ami Alain Alter du Service de l'agriculture soit très au courant de ce qui se passe dans ce projet. Donc, à l'intérieur des frontières il y a déjà un certain nombre de problèmes dans la communication et l'échange d'information. Essayons de faire un pas qui serait le partage des contraintes existantes.

Aujourd'hui, dans la présentation des expériences, les intervenantes ont quelque peu enjolivé les situations. On reconnaît le fait qu'il y ait des problèmes, mais ils sont plus compliqués que ce que l'on veut bien admettre. Je pense que le terme « les saboteurs de projets » ressortit dans la discussion était très parlant. Il faudrait que l'on arrive à partager là-dessus.

Une journée comme aujourd'hui peut y contribuer et après il serait possible d'aller plus loin. On peut faire de l'information mutuelle, on peut la faire de manière physique, mais il serait également possible d'utiliser un certain nombre de réseaux comme par exemple linkedIn. Ces réseaux sont de plus en plus utilisés. Pourquoi ne pas imaginer quelque chose d'un peu nouveau à travers ce type de contact ? Beaucoup de thèmes pourraient y être abordés et discutés. Citons notamment : les filières, la commercialisation, comment être présents sur le marché.

En conclusion, j'ai bien aimé la présentation de M. Marguerettaz ce matin : comment fasciner le visiteur qu'on accueille ? Nous sommes tous à un moment ou à un autre touriste dans une région. Comment fasciner par le paysage, par la culture, par les produits que l'on peut offrir ? Je pense que c'est à ça qu'il faudrait réfléchir. Voilà ce que modestement je peux apporter à la discussion au-delà de tous les problèmes qui sont là, qui sont connus et que l'on peut retrouver tous les jours dans les journaux. Le changement climatique ? Oui c'est une réalité ! Mais on commence presque à en avoir par-dessus la tête. Les problèmes sont là, donc il faut essayer d'activer la réflexion en anticipant un peu plus au-delà des problèmes quotidiens de l'agriculture.

ANDREA BARMAZ

Merci. Très synthétique mais très efficace. Mme Hurst, je vous donne la parole pour terminer le tour de table.

BEATRIX HURST

*OIDC-Organisme Inter-Cantonal de Développement du Chablais ; animatrice du projet « Chablais Gourmands »*

Je suis l'animatrice de « Chablais Gourmands » qui a été lancé au public en 2003. C'est une association de producteurs, viticulteurs-encaveurs et restaurateurs des trois Chablais : le Chablais vaudois, valaisan et de la Haute-Savoie. J'ai écouté attentivement toutes les présentations aujourd'hui et je me suis identifiée beaucoup avec les points positifs et les contraintes mais ce que j'ai constaté : on n'a pas du tout parlé de l'habitant même de la région. Quand nous avons créé Chablais Gourmands, nous nous sommes dit que le projet contribuera à valoriser les produits du terroir et les métiers concernés, à apporter les touristes, à favoriser l'échange interprofessionnel et à augmenter les ventes mais un aspect très important était aussi de sensibiliser les habitants. Il est important que les habitants soient fières et qu'ils connaissent les richesses de leur territoire surtout aujourd'hui, où on revient peut-être un peu aux sources. Je suis en formation et j'ai eu un cours très intéressant hier où on nous a parlé du Grand Tour, un tour que les aristocrates anglais faisaient au 18<sup>ème</sup> siècle. Le Grand Tour c'était d'aller de l'Angleterre en Italie mais on ne regardait pas le paysage, le seul but étant la formation. Après on est arrivé à un déplacement très rapide avec les avions, etc. mais aujourd'hui on a retrouvé la conscience de notre environnement, du fait qu'il faut le préserver. On parle beaucoup des itinéraires, des découvertes pédestres, favoriser le transport public et je pense qu'à ce niveau il y a beaucoup à faire. Quand Chablais Gourmands a été créé nous nous sommes confrontés à beaucoup de contraintes au niveau des douanes malgré une volonté politique de collaboration transfrontalière. On a réussi à créer un réseau d'échange de produits entre ses membres. Les restaurants du réseau ont sur leur carte des vins des trois

Chablais, ils offrent des produits du terroir, nous vendons des paniers, organisons des événements, des apéritifs, etc. mais il y a des contraintes quand il s'agit de porter la marchandise au-delà des frontières. J'ai constaté que nous ne sommes pas les seuls à se préoccuper de ce problème. Quand on nous a présenté le PIT du Mont Blanc j'ai entendu qu'ils sont en train de mettre en place une étude de réglementation douanière. Aujourd'hui, si on veut se déplacer en tant que Chablais Gourmands pour un évènement, un marché ou un salon en dehors des frontières nous devons remplir les mêmes formalités comme si nous étions un grand importateur et ça décourage évidemment nos membres. Il a été dit plusieurs fois aujourd'hui : l'agriculteur travaille 18 heures par jour, il a une petite structure, pas facile de le convaincre à participer, à sortir de sa zone et à présenter ses produits en dehors de son territoire. Le fait de devoir suivre toutes les démarches administratives lourdes pour lui permettre d'importer ses produits dans la région voisine (exemple du Chablais valaisan au Chablais haut-savoyard) est un grand obstacle et un réel frein. En plus, il n'est pas à l'aise avec les paperasses. Je vais encore plus loin : le producteur n'est pas un vendeur, il faut être conscient de ça. On a dit aussi qu'il a des produits qui n'arrivent pas là où il y a un manque de ces mêmes produits : c'est un vrai problème de distribution. Si on parle de la distribution en petites quantités, les coûts des transports ne sont pas négligeables. Donc, malgré toute la volonté, pour certains projets qui ont été évoqués aujourd'hui, la pérennisation sera très difficile.

Après 7 ans de Chablais Gourmands valorisant les richesses culinaires de notre région entre lac et montagne, avec l'aide de subventions Interreg, nous travaillons sur un projet d'extension qui comprend la mise en valeur du patrimoine culturel et naturel. En 2009, nous avons inventorié toutes les richesses culturelles et naturelles et les voies de communications historiques et fait une mise à niveau. Sur la base de ses résultats, nous sommes en train de créer 12 itinéraires thématiques de découvertes curieuses. Ces itinéraires, sur 2, 3, 4, 5, 6 jours, selon le parcours choisi, permettront, par exemple, de visiter un musée, voir un barrage, faire une dégustation, manger et boire et s'héberger dans des endroits typiques, le tout dans un esprit d'une démarche de qualité. Nous proposerons des itinéraires transfrontaliers. Une commission tourisme œuvre pour étudier la faisabilité et nous conseiller dans les démarches, telles que promotion et communication. Nous avons également créé une formation pour les professionnels, notamment les guides et les accompagnateurs. Les organes touristiques devront, bien sûr, jouer le jeu et promouvoir un produit couvrant une région plus vaste, voire même transfrontalier, chose qui ne va pas de soit. Aujourd'hui ils sont centrés sur la vente des produits locaux, un obstacle à surmonter et voir plus loin.

J'aimerais juste encore ajouter quelque chose par rapport à l'aspect transfrontalier de Chablais Gourmands : L'idée de dépasser la frontière évoque une sensation exotique, on se sent tout de suite en vacances qui est un attrait pour le visiteur et pour l'habitant de la région. A la vallée d'Abondance ou à la vallée d'Illiez, les gens vivent pratiquement de la même manière, ont les mêmes soucis, s'échangent les mêmes histoires. Ils ont des produits traditionnels très similaires, la fabrication de leurs fromages est presque identique. Il y a beaucoup de choses, de richesses à partager.

ANDREA BARMAZ

Bien, on est arrivés à 16.30 finalement. Je dois dire qu'on a beaucoup travaillé depuis ce matin. On a le droit d'être un peu fatigués vu qu'on a eu quand même une vingtaine d'orateurs, sans compter les questions, il y a un tas de thèmes qui ont été abordés. On a préétabli de faire une synthèse avec une prochaine réunion des différents représentants. Je donnerai encore quelques minutes la parole à Augusto. Vu que tu a porté au début les salutations de l'Institut Agricole Régional, peut-être tu veux formuler des salutations avant de conclure.

AUGUSTO CHATEL

Je voudrais seulement reprendre un terme : contrainte. Dernièrement, les agriculteurs, au moins les agriculteurs valdôtains, en on vraiment marre de contraintes. Il y a des contraintes pour les paysages, pour la production, pour le revenu et des contraintes bureaucratiques. Les agriculteurs ne peuvent plus faire leur métier parce qu'ils doivent courir après toutes ces contraintes. Bien que je sois d'accord avec la nécessité de maintenir le paysage, je crois qu'il faut aussi penser comment réduire toutes ces contraintes. Je parle souvent avec les agriculteurs et ils me disent qu'ils ne veulent pas que leurs enfants continuent leur activité et pour des raisons de revenu et pour des raisons de contraintes.

Je pense qu'il faudra vraiment s'interroger sur ces thèmes parce que l'agriculture est un secteur dominé par d'autres secteurs et les agriculteurs n'ont que des contraintes et la concurrence à nos produits est forte. Nos vaches à l'alpage produisent 4.000 litres de lait tandis que dans la plaine elles produisent 10.000 litres de lait et les normes européennes nous interdisent de donner des contributions pour ne pas faire de la concurrence aux autres agriculteurs. C'était un peu une provocation mais je voulais faire cette remarque.

ANDREA BARMAZ

Monsieur Zerga? Oui, volontiers.

ALESSIO ZERGA  
*agriculteur, agritourisme*

Je crois que je suis le seul agriculteur encore dans la salle. Ce matin, il y avait plusieurs viticulteurs mais ça me déplaît beaucoup que je n'ai vu un seul agriculteur qui produit du fromage.

Je suis un agriculteur de Courmayeur et je connais bien tous les problèmes de

l'agritourisme parce que j'ai un agriturismo et quand j'étais petit Courmayeur était déjà un lieu touristique et je savais déjà qu'est-ce que c'était que l'agritourisme. Je me rappelle que ma maman me donnait un seau de lait et j'allais chez les touristes et je leur en apportais. A l'époque, il n'y avait pas du lait dans la bouteille ou dans le carton. Maintenant, j'ai 66 ans et je suis encore ici pour apprendre qu'est-ce que veut dire agriturismo et qu'est-ce que ça veut dire entretenir le territoire. J'aimerais bien que dans votre Table ronde vous teniez compte de la bureaucratie. Je suis d'accord avec M. Chatel et M. Collé : chaque fois qu'on est sur le point de partir avec un projet on trouve un tas de problèmes et on n'arrive pas à partir. J'ai été pour longtemps le président de l'agritourisme et je connais les problèmes que presque toutes les fermes qui ont essayé de commencer ont eus. Je vous porte deux exemples, sans mentionner ma situation personnelle. J'ai un copain qui habite à Cogné, c'est un garçon très compétent qui a envie de faire de l'agritourisme. Il est dans le parc du Grand-Paradis donc il a un avantage car l'endroit est très joli et il aurait beaucoup de clients mais ça fait déjà 2 ou 3 ans qu'il travaille pour partir avec ses constructions et ses projets. C'est dur et long. J'ai aussi un autre copain qui habite au-dessus de Saint Marcel. Je crois qu'il faudrait lui donner une médaille pour habiter là-haut toute l'année. Sa femme étudie pour devenir vétérinaire et lui il a une ferme et des chèvres. Je le connais et je l'ai aidé un peu. Il avait commencé à construire dans une vieille maison où il y avait une étable à voute et quand il a pu il a essayé de faire des petites écuries en bois au-dessus de la vieille étable. Je lui avais conseillé de la faire un peu plus grande. Je lui ai dit : « Ton activité se développera et tu devras mettre les tracteurs dedans, tu aura plus de foin et plus de chèvres » et il m'a répondu : « Je ne peux pas » parce que sur la base des chèvres qu'il avait on l'a autorisé à construire tant m<sup>2</sup> et pas plus. Il était dans un endroit où il n'y avait aucun problème, il était le seul et on pouvait déjà voir qu'il allait s'agrandir. Ils n'ont pas pensé que les chèvres font des cabris et que le bétail allait augmenter des 50 ou 60 têtes. Finalement, il a dû mettre ces cabris dans la vieille écurie qui était trop grande et froide et il a dû la fermer et la réparer pour ne pas laisser mourir les cabris. Après, il a pensé de faire de l'agritourisme. C'est normal, autrement on ne peut pas vivre là-haut. Donc il a présenté un projet pour une salle de dégustation et de vente en-dessus de l'écurie qui n'a pas été approuvé puisqu'en bas il y avait l'écurie. Il a expliqué qu'il n'utilise l'écurie que pendant 3 mois chaque année mais on n'a pas approuvé le projet quand même. Maintenant, il commence à être découragé parce qu'il doit présenter un autre projet pour agrandir l'écurie ou pour construire un grenier à côté. Cette démarche prendra au moins deux ans, je crois. Voilà, la réalité. Aujourd'hui, on sait tout. J'ai participé à un tas de projets Interreg, etc. mais maintenant il faut se mettre autour d'une table et résoudre les vrais problèmes.

Je voudrais conclure en présentant deux propositions car il ne faut pas critiquer sans proposer. Tout d'abord, il faut établir qui est l'agriculteur et qui a le droit d'exercer ce métier. Ici, en Vallée d'Aoste, le problème c'est toujours qu'on doit porter un tas de papiers pour dire combien de terrains on a, etc. et ça prend déjà beaucoup de temps. Il faudrait avoir un archive qui établi clairement qui sont les agriculteurs.



L'autre proposition c'est d'envoyer les dirigeants qui ne connaissent pas bien le travail à travailler une année chez des agriculteurs capables. Je suis même disposé à les payer mais ils doivent se lever quand je me lève le matin et doivent aller se coucher quand je me couche. Ils ne devraient pas se charger des problèmes économiques mais seulement du travail à la ferme. Comme ça on va résoudre les problèmes, vous allez voir ! J'ai entendu quelqu'un dire que les agriculteurs sont déjà trop riches mais ces gens-là devraient connaître vraiment des agriculteurs et voir comment sont vraiment les choses. Le Val d'Aoste est petit mais il y a des communes à côté d'Aoste et d'autres à 1.500 m. L'indemnité compensatoire ne peut pas être égale pour tous. C'est ça les vrais problèmes qu'il faut discuter. Merci de votre attention.

ANDREA BARMAS

Quelqu'un d'autre veut poser une question ou intervenir, peut-être sur les sujets abordés dans la deuxième et dans la troisième session ? Bien, c'est M. Giuseppe Gnemaz de l'Assessorat à l'Agriculture

GIUSEPPE GNEMAZ

*instructeur technique immeubles ruraux, Assessorat de l'Agriculture de la Région Autonome Vallée d'Aoste*

Bonjour à tous. Je suis le responsable technique du bureau qui s'occupe des constructions rurales. Je voudrais souligner que je ne partage pas les observations effectuées par Monsieur Zerga. Observations dénigratoires sur l'action de notre bureau toujours effectuée avec une très bonne professionnalité et en suivant des précises règles techniques. Je ne reviens pas sur le cas qui n'était qu'un incomplet exemple. Cela dit, les contraintes que j'aimerais souligner sont d'autres. En travaillant dans le secteur des bâtiments ruraux je m'aperçois que, les investissements structuraux finalisés à la diversification de la rente des exploitations, doivent faire face aux problèmes liés aux aspects sanitaires ou à la sécurité des lieux de travail.

Les lois dans ce domaine sont toujours plus exigeantes. On a déjà peu d'entrepreneurs agricoles et ceux qui ont des bonnes idées et qui voudraient investir dans la multifonctionnalité de l'agriculture sont découragés par toutes les démarches bureaucratiques nécessaires à obtenir les différentes certifications et pour soutenir les frais extraordinaires qui se présentent pour avoir des exploitations réglementées à quelque activité. Quand je vais en vacances en France ou en Suisse je vois les agriculteurs qui font une satisfaisante et je crois rentable activité d'accueil en utilisant simplement des modestes espaces de l'exploitation ou bien la cuisine du propre logement. Chez nous, on ne fait que leur demander : « Est-ce que tu as une cuisine autorisée ? Est-ce que les surfaces disponibles sont satisfaisantes ? » ect.. Entre d'autres réalités de montagne et la nôtre, il y a un abîme. Etant donné que le

Gouvernement Regional n'a pas des pouvoirs législatifs dans ces domaines je proposerais d'étudier l'application des lois sanitaires avec nos voisins français et suisse et éventuellement solliciter les bureaux concernés de l'Union Européenne pour avoir des règlementation uniques, très simplifiées, applicables pour l'accueil à la ferme ou les activités de transformations effectués par les entreprises agricoles de montagne. Ces petites réalités ne peuvent pas avoir une rentabilité au même niveau des grandes exploitations de la plaine. Voilà, celles-ci sont que quelques unes des contraintes que je vois dans mon activité quotidienne.

ANDREA BARMAS

Merci. Je donne encore la parole à Mme Zublena.

MANUELA ZUBLENA

C'est moi qui a suscité la question des contraintes mais je ne veux pas rentrer dans le domaine des politiques de l'agriculture, je le laisse aux responsables du secteur. En tous cas, je crois qu'on a en Italie une réception exaspérée des normes européennes. Il est vrai qu'il y a des contraintes normatives auxquelles on ne peut pas obvier parce qu'on touche au domaine sanitaire et de la sécurité. Tout de même, l'administration régionale peut faire quelque chose, c'est-à-dire fournir des services aux agriculteurs au moins pour ce qui concerne la simplification des procédures. En maintenant les mêmes lois, on peut faire un effort pour informatiser les données afin de ne pas demander toujours les mêmes documents et l'administration est déjà engagée dans cette direction. On veut aussi faire en sorte que l'agriculteur soit bien classé et qu'il soit obligé à porter des papiers seulement quand il y a des changements. C'est un travail qui fait partie du programme du gouvernement et les autorités régionales sont appelées à trouver, dans l'application des normes auxquelles on est soumis, des moyens pour simplifier la vie aux agriculteurs et à tous ceux qui ont affaire avec l'administration. Dans les domaines de compétence de l'Assessorat à l'environnement, on a fait des expériences à partir de cette année. Evidemment, c'est un secteur différent mais je crois qu'il y a des possibilités de faire rencontrer ces instances. Pour ce qui concerne la question des paperasses, elle est très ressentie. On vient de voir à la télé que les entrepreneurs aussi se plaignent de la même question. Sur ce point, je voudrais réaffirmer l'effort de la part du gouvernement afin de trouver des solutions de simplification. Toutefois, les normes ont aussi des buts positifs. Les contraintes sanitaires et de sécurité sont là pour garantir la tutelle et la qualité du produit pour le consommateur et la sécurité de l'entrepreneur mais il faut faire en sorte qu'elles ne limitent pas l'épanouissement des activités.

Je voulais aussi reprendre l'observation de M. Collé. Peut-être je n'ai pas été très claire: je ne pense pas que les agriculteurs doivent s'inventer une multifonction

aujourd'hui, j'estime que l'agriculture est multifonctionnelle depuis toujours: l'enjeu aujourd'hui est de valoriser une activité qui est déjà parmi les fonctions de base de l'agriculture. Comme, par exemple, mettre en valeur l'activité de l'agriculture d'un point de vue économique à travers le tourisme en rendant l'agriculteur un acteur principal de l'économie touristique. Où rendre plus attractive l'offre des produits et le paysage.

ANDREA BARMAZ

Y a-t-il encore quelqu'un ? M. Gnemaz a sollicité une petite réflexion de ma part. Ce serait intéressant de conduire une étude, peut-être pas transfrontalière mais nationale, pour voir si dans le reste de l'Italie les normes sont appliquées si rigoureusement qu'elles le sont en Vallée d'Aoste. Vous savez que l'Italie est très longue, c'est 1.500 km, et de temps en temps on a l'impression d'être un peu trop rigoureux. Oui ?

ALESSIO ZERGA

Je ne sais pas si vous connaissez la question des abattoirs. Pendant la période de Pâques, un docteur vétérinaire de Rome est arrivé ici pour contrôler ces abattoirs, qui étaient en pleine règle, mais il a dit qu'ils n'avaient pas la cage d'abattage, celles qu'on utilise pour les taureaux. Or, un petit abattoir comme celui-là où l'on tue deux vaches, qui sont bien habituées à suivre leur patron, n'a pas besoin du couloir et de la cage d'abattage. Ça ce n'est que pour les gros abattoirs où les animaux arrivent sur des camions, sont déchargés et poussés dans un couloir pour qu'ils arrivent à la cage. Nos animaux ne sont pas habitués aux étables et au moment où il faut les pousser dans cette cage ils ne vont pas rentrer donc il faudrait les lier et les tirer et ça créerait un problème de plus. Notre coopérative a finalement acheté ces cages qui coûtent très cher et je veux filmer la première fois qu'on devra faire rentrer un taureau là-dedans. Donc, vous voyez qu'on ne peut pas appliquer les mêmes normes à un abattoir où l'on tue 100 animaux arrivés sur un camion à un petit abattoir où l'on tue 2 vaches par semaine.

ANDREA BARMAZ

M. Zerga, je connais très bien le problème car l'Institut Agricole n'est pas seulement un centre de recherche, une école et un centre d'expérimentation mais il est avant tout une exploitation. Nous avons aussi un abattoir et on est en train de résoudre ce problème et ce n'est pas le seul : en tant qu'exploitation, nous avons tous les problèmes qu'on a traités aujourd'hui.

Je ne sais pas si quelqu'un veut encore prendre la parole ? Bon, alors Augusto c'est à toi de tirer des conclusions et de saluer.

AUGUSTO CHATEL

Un autre petit aspect : nous oublions souvent le rôle fondamental de la prairie dans le maintien des nos coteaux du point de vue hydrogéologique. Nous pensons généralement que c'est la forêt qui protège les versants des nos montagnes. Ce n'est pas tout à fait comme ça : les prés on un rôle peut-être encore plus important que la forêt, à condition que ce soit des prés bien entretenus, que la végétation soit très serrée. Dans ce cas ils ont une capacité d'absorption de l'eau beaucoup plus élevée et mieux distribuée que la forêt. Ceci est un autre aspect qu'il faut considérer relativement à nos paysans et à leur rôle.

Finito di stampare  
nel mese di dicembre 2010  
presso Musumeci S.p.A.  
Quart (Valle d'Aosta)