



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Le Président du Conseil d'Etat
Der Präsident des Staatsrats

Ruelle de Notre-Dame 2, 1700 Fribourg

T +41 26 305 22 05
www.fr.ch/ce

—
*Seules les paroles prononcées font foi
Es gilt das gesprochene Wort !*

Soirée officielle Inscription de la saison d'alpage à l'UNESCO
Offizieller Abend zur Aufnahme der Alpsaison in das UNESCO-Kulturerbe

7 décembre 2023 / 7. Dezember 2023, Hôtel de Ville, Bulle

Allocution de M. Didier Castella, Conseiller d'Etat, Directeur

Rede von Herrn Staatsrat Didier Castella, Direktor ILF

Monsieur le Président de la Confédération, cher Alain,
Mesdames et Messieurs en vos titres et fonctions,
Chers amis de l'alpage et des traditions,
Chers invités, chers armaillis,
Liebe Gäste
Sehr geehrte Damen und Herren

C'est un immense plaisir de me retrouver ce soir à Bulle à l'occasion de cette soirée festive célébrant l'inscription de la saison d'alpage à l'UNESCO.

Avec plus de 1350 chalets d'alpage recensés, Fribourg est le canton suisse qui possède la plus grande densité de constructions alpestres.

J'ai une pensée solidaire et amicale pour ma collègue Sylvie Bonvins Sansonnens qui aurait dû vous saluer ce soir. Retenue par la maladie, c'est en son nom et au nom du Conseil d'Etat fribourgeois que je suis honoré de vous accueillir ce soir presque là-haut sur la montagne !

La commission UNESCO a également inscrit d'autres traditions vivantes à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

C'est ainsi que la saison d'alpage a été reconnue avec d'autres coutumes ancestrales telles que l'irrigation traditionnelle, la transhumance, les arts de la ferronnerie ou encore les techniques de tissage.

On observe un patrimoine culturel singulier, lié à des spécificités régionales sur l'ensemble de notre planète. Mises ensemble, elles se complètent et résonnent de manière très universelle.

La saison d'alpage nous relie à notre passé, à nos racines tout en continuant à vivre chaque été. Nombreux sont encore ceux ici qui ont connu les joies de l'alpage lors d'une visite à l'armailli dans un décor idyllique.

A titre personnel, ce sont les souvenirs de garçon de chalet, de mon grand-père, de mes oncles qui me viennent à l'esprit.

Les moments passés à traire une chèvre, couper le bois de feu, porter l'eau, porter les piquets et refaire les haies, rentrer les vaches, râcler l'écurie ou esserter, c'est à dire faux à la main lutter contre les plantes invasives dans les pâturages.

N'oublions pas que le labeur d'armailli est souvent idéalisé et que la saison est longue et dure.

Armaillis et modzenets qui vivent à la montagne des mois d'avril/mai à septembre/octobre affrontent souvent le froid, parfois la neige, le bouillard, la pluie pour accomplir les 12 travaux d'Hercules malgré les caprices de dame nature qui n'est pas toujours très attentionnée.

Diese Tradition geht auf das Mittelalter zurück.

Das Wissen und die Fertigkeiten für das Leben und die landwirtschaftliche Tätigkeit auf der Alp in den Sommermonaten wurde bis heute von Generation zu Generation weitergegeben. Sie folgten jedoch der gesellschaftlichen und technischen Entwicklung.

Cette tradition revêt un caractère particulièrement important et pluriel car elle touche tant le patrimoine bâti que naturel, l'artisanat, l'économie que la production agricole, la culture, la formation aux métiers concernés et la transmission des pratiques et savoir-faire.

Depuis des siècles, le commerce lié à la production de montagne contribue à son maintien et a assuré sa longévité. Sans activité viable et rentable, la tradition se serait évidemment éteinte. Chaque région de l'arc alpin dispose de ses produits phares du terroir.

Le vacherin et le gruyère AOC au feu de bois sont les ambassadeurs de notre canton. Ils participent à la renommée de celui-ci aux quatre coins du monde.

Heureusement, la relève est là et la tradition se perpétue : chaque année, les cours de formation pour fromagers d'alpage rencontrent un franc succès.

Il ne faut pas oublier non plus le lien émotionnel de nombreux habitants et habitantes du canton qui rendent chaque année hommage à cette tradition alpestre et la fêtent copieusement alors des célèbres désalpes ou bénichons qui mettent en évidence la saisonnalité de l'alpage comme nos merveilleux produits du terroir qui nous invitent à faire bombance en oubliant la balance...

Bricelets, vacherins, gruyère, poires à botzi, cuchales et meringues sans oublier la crème double – dont je suis un grand adepte – font le plaisir de nombreux convives et touristes qui n'hésitent pas à venir de loin et traverser nos frontières pour vivre des moments hors du temps.

L'inscription internationale place aujourd'hui cette tradition vivante sous les projecteurs. Elle met en lumière le travail conséquent et l'engagement quotidien des armaillis, exploitants, affineurs, propriétaires, femmes, hommes et familles qui s'investissent dans l'agriculture et la production fromagère de montagne.

Ce soir, nous célébrons une nouvelle étape dans la valorisation et la sensibilisation à ce patrimoine culturel. De nouveaux jalons se posent également pour renforcer la gestion commune des enjeux multiples liés à la vie au chalet.

Citons l'importance de disposer d'infrastructures adaptées telles que les chemins d'accès aux alpages ou le défi de l'accès à l'eau, ressource toujours plus précieuse avec les épisodes de sécheresse que l'on connaît.

Wer von der Alpwirtschaft lebt, tut dies mit Leidenschaft und stellt seine Anpassungsfähigkeit immer wieder unter Beweis.

Der Kanton Freiburg unterstützt die Alpbewirtschafter in Phasen der Umstellung, damit sie den Anforderungen der Branche gerecht werden und gleichzeitig das Berggebiet schützen und sich für eine nachhaltige Entwicklung einsetzen können.

L'innovation et la technologie se mettent ainsi au service de la tradition.

Le canton est très engagé dans la transmission de ces métiers aux jeunes générations, en renforçant les filières de formation et de recherche dans l'agriculture.

Les jeunes paysans qui s'intéressent à l'économie alpestre ont la possibilité d'approfondir leurs connaissances au cours de leur formation. A côté des sujets de base comme la production fourragère, animale et laitière, des modules à option sur le thème d'économie alpestre sont proposés.

Auch die Kantone, der Bund und die kantonalen alpwirtschaftlichen Vereine bieten Weiterbildungen zu Themen in Zusammenhang mit der Sömmerung an.

Permettez-moi encore de signaler l'existence d'une commission cantonale chargée d'observer, de suivre et d'analyser l'évolution du patrimoine culturel immatériel sur le territoire cantonal.

En collaboration étroite avec le Musée gruérien, centre de compétence régional en matière de traditions vivantes, la commission travaille actuellement sur une réactualisation de l'inventaire des traditions vivantes cantonales.

Nul doute que le patrimoine alpestre y trouve une place de choix, avec sa belle déclinaison comprenant la peinture de poyas, le savoir-faire du tavillonnage, le répertoire choral –dont le célèbre Lyoba, le ranz des vaches– les désalpes et bénichons, le travail des forges, des colliers de cloches en cuir brodé ou encore les produits du patrimoine culinaire, pour n'en citer que des exemples.

Le vocabulaire de l'alpage est quant à lui intimement lié au patois, avec des termes d'une redoutable efficacité, comme l'oji, objet à porter les fromages sur la tête, le trintsâbyo, local de fabrication du fromage, la tsoudère, chaudière à fromage et le barlatè, armailli qui transporte les fromages à la cave du village.

Finalement, je tiens à adresser les remerciements du Conseil d'Etat à chacune et chacun d'entre vous qui contribuez au maintien des activités à l'alpage. C'est une part de notre identité collective qui est entre vos mains.

Je souhaite également remercier le groupe de rédaction de la candidature auprès de l'UNESCO, les partenaires impliqués dans les cantons et districts, ainsi que le comité d'organisation pour cette journée de réflexion et de fête.

Bonne suite de soirée à toutes et tous.