

FUNDUS AGRI-CULTURA ALPINA

L'encyclopédie en ligne de l'agriculture traditionnelle dans l'arc alpin



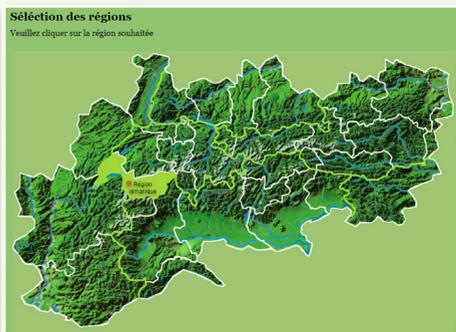
Nous voulons préserver les connaissances agricoles traditionnelles dans les Alpes, avec votre aide et selon le principe de Wikipédia

Il n'a jamais été aussi facile qu'aujourd'hui de partager des connaissances, grâce à Wikipedia. Le principe est aussi simple qu'efficace : tout le monde peut offrir ses connaissances sur une thématique bénévolement. La seule condition est la motivation et la disponibilité à éditer des contenus en ligne et/ ou à vérifier des textes déjà existants.

L'encyclopédie en ligne de l'agriculture traditionnelle alpine www.fundus-agricultura.wiki est basée sur ce principe.

La condition préalable à la participation est une inscription sur le site internet pour l'une, ou plusieurs, des quatre thématiques suivantes : animaux, plantes, techniques culturelles et traditions. Les participants reçoivent ensuite un mot de passe personnel.

Le site www.fundus-agricultura.wiki permet un accès à la fois par thématique et par régions géographiques de la zone alpine.



Nous proposons aux utilisateurs:

- Une participation active à l'encyclopédie en ligne : www.fundus-agricultura.wiki
- La possibilité de participer en tant qu'expert(e) aux commissions de rédaction des quatre catégories
- Des discussions passionnantes autour de votre sujet d'expertise
- L'opportunité de construire des réseaux nationaux et internationaux plus forts
- La perspective de participer activement à la préservation d'un patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Pour plus d'informations et pour s'inscrire: info@cpc-skek.ch et www.fundus-agricultura.wiki

Unique et pourtant menacé

Le savoir agricole traditionnel dans l'arc alpin



Animaux

L'industrialisation de l'agriculture a affaibli les races traditionnelles dans la région alpine. Ces animaux robustes, parfaitement adaptés au climat rude et aux terrains souvent pentus, étaient dès lors considérés comme peu rentables.

Dans de nombreux endroits, ces races sont tombées dans l'oubli, des chiens de ferme aux chèvres en passant par les chevaux, les bovins, les ovins et les porcs. Ce n'est que dans de petites niches que des spécimens ont survécu.

Ceux qui s'engagent aujourd'hui pour leur préservation ou qui élèvent activement des animaux contribuent à la conservation d'importantes ressources génétiques, et de produits agricoles de qualité.



Plantes

Les plus anciennes traces agricoles dans la région alpine remontent au sixième millénaire avant J.-C. À l'époque d'Ötzi, l'homme du Similaun, vers 3200 avant J.-C., les populations locales étaient passées de la chasse et de la cueillette à l'agriculture, permettant la diversification des activités et professions.

La production de végétaux a joué un rôle majeur dans l'alimentation des populations alpines jusque dans les régions de haute montagne. Un immense savoir-faire lié aux cultures a été transmis de génération en génération.

La diversité des variétés de plantes, bien adaptées aux conditions locales, est presque infinie. Préservons-la afin de la mettre au service de l'avenir.

Bélier de la race Roux du Valais

Source: ProSpecieRara.

Chevaux de la race Franche-Montagne

Source: ProSpecieRara.

Blé Rouge de Gruyère

Source: Olivier Mayor.





Savoirs & Techniques

Chaque arbre d'une châtaigneraie avait autrefois une fonction distincte. Certains produisaient de la pulpe farineuse à sécher et à broyer, d'autres des châtaignes croquantes à faire griller rapidement, et d'autres encore des fruits de garde.

Le savoir lié à la culture de la châtaigne est en train de tomber dans l'oubli, à l'instar de beaucoup d'autres techniques de cultures anciennes de l'arc alpin.

Sans ces connaissances, la préservation du châtaignier en tant qu'arbre cultivé est tout aussi improbable que celle du cochon laineux de pâture et de nombreuses autres plantes et animaux de rente.



Traditions

La Suisse était, avant la culture de la betterave sucrière, un important producteur de sucre de fruit. Appelé raisinée ou vin cuit, ce type de mélasse élaboré à partir de pommes, de poires, et parfois de coings, revêtait une importance capitale pour conserver les fruits et avoir une source de sucre pour l'hiver.

Ainsi, dans chaque village, à l'arrivée de l'automne, les fruits étaient cuits dans un chaudron pendant plusieurs jours. Cette tradition, encore vivante à certains endroits, permet de faire vivre une technique ancestrale et de perpétuer la fabrication de ce produit.

Partagez dès maintenant vos connaissances sur les races animales rustiques, les variétés anciennes, les savoirs traditionnels et les coutumes de l'arc alpin. Préservez ce savoir pour les générations à venir, à l'adresse www.fundus-agricultura.wiki

Poire Culotte suisse

Source: ProSpecieRara.

Traction animale avec une jument comtoise

Source: Collectif Cambium Sàrl.

Désalpe de Charmey

Source: pleincadre.ch



FUNDUS AGRI-CULTURA ALPINA

L'encyclopédie en ligne de l'agriculture traditionnelle dans l'arc alpin



Schweizerische Kommission für die Erhaltung von Kulturpflanzen
Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées
Commissione svizzera per la conservazione delle piante coltivate

Vos connaissances comptent! Enregistrez-vous sur la nouvelle encyclopédie en ligne de l'agriculture traditionnelle dans la région alpine:

www.fundus-agricultura.wiki



Animaux



Plantes



**Savoirs &
Techniques**



Traditions

Le savoir sur les anciennes variétés de plantes cultivées, les animaux de ferme, les techniques et les coutumes de la région alpine, transmis depuis de nombreuses générations, se perd. Unissons nos efforts pour préserver ce patrimoine culturel immatériel.

Un projet mené par la CPC-SKEK en partenariat avec SAVE Foundation, et soutenu financièrement par: