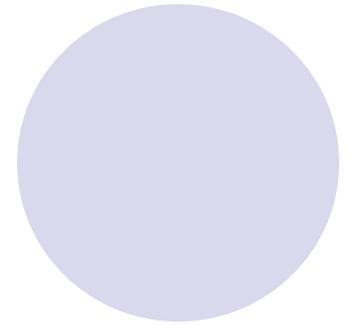
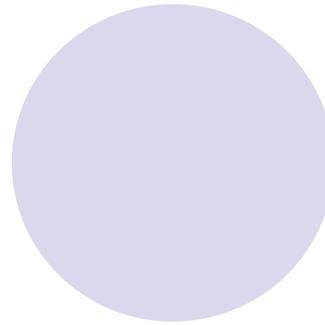
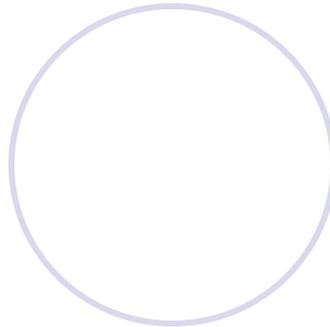


Pastoralisme méditerranéen : patrimoine culturel et
paysager & développement durable
Tirana, 12-14 novembre 2009



« *Une draille pour vivre* »

Pastoralisme, patrimoine intégré &
développement durable

L'Ecomusée du pastoralisme
de la vallée Stura (Piémont)

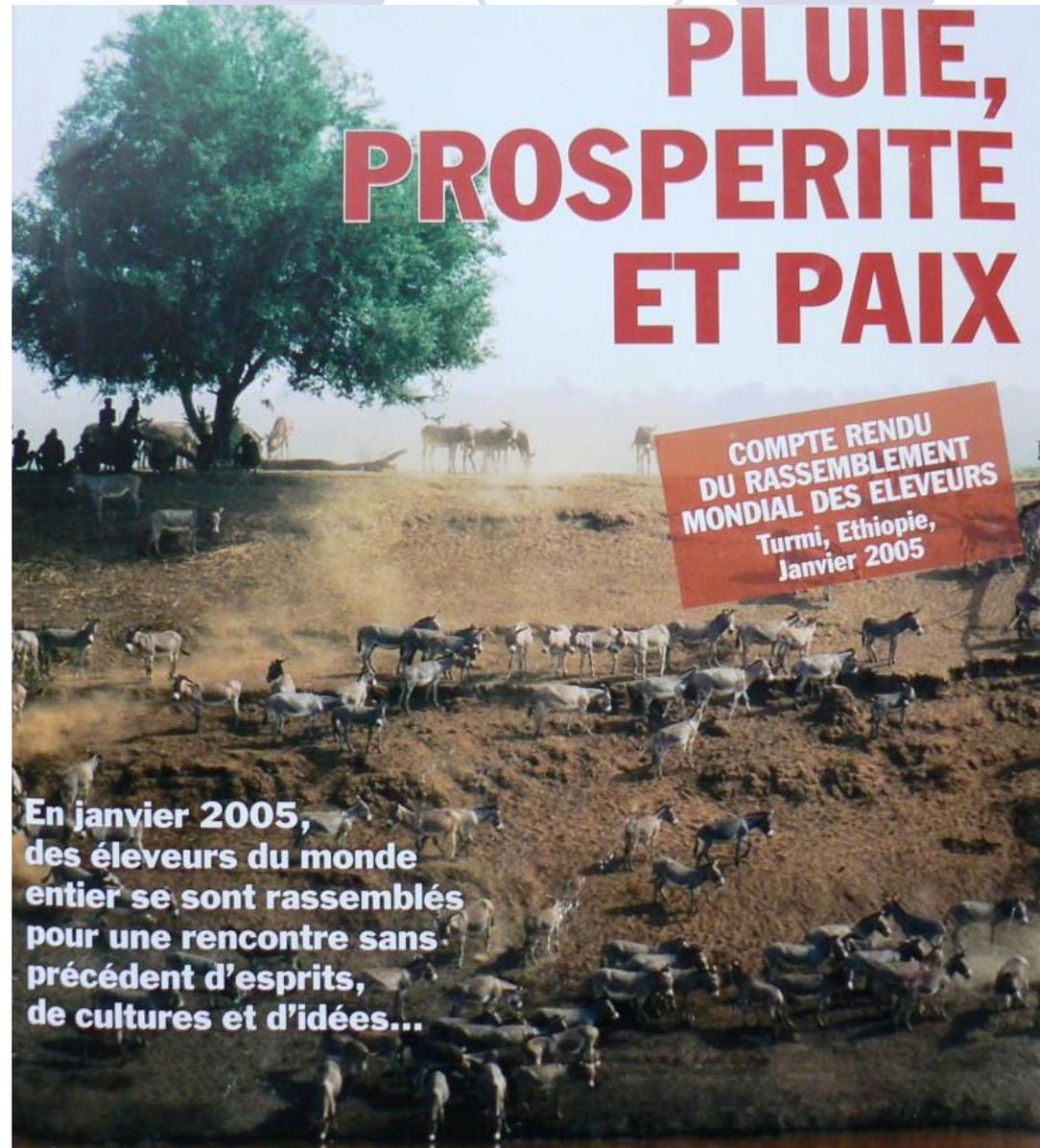


Guillaume Lebaudy (EHESS / IDEMEC)



Des outils de reconnaissance

- Lieux et moments de **visibilité** du pastoralisme
- Avenir des **rares locales**
- **Reproduction** et **transmission** des activités pastorales





Années 70, les projets de Jean Blanc

- Un Ecomusée pastoral dans les Alpes
- Un Conseil du monde pastoral méditerranéen (1976)



4 initiatives en réseau pour une **identification**, une **interprétation** et une **résilience** des métiers et territoires pastoraux en Provence et dans les Alpes

- Une fête de la transhumance (Die, Drôme)
- Une Maison des bergers (Champoléon, Hautes-Alpes)
- Une Maison de la transhumance (plaine de la Crau, Bouches-du-Rhône)
- Un Ecomusée du pastoralisme (Pontebernardo, Piémont, Italie)

- **L'identification économique, sociale et culturelle** a pour base un héritage historique (un patrimoine) et un projet commun favorisant la visibilité et la reconnaissance.
- **Résilience** : concept signifiant la cicatrisation après un traumatisme, la reconstruction à partir de ses propres ressources. L'identification est un des moyens de cette résilience.





- Une logique marchande et productiviste dominante provoque une perte d'identité et engendre donc un nouveau **besoin d'identification**. C'est ce qui s'est passé en vallée Stura avec la relance de l'élevage de la race *sambucana* et la création de l'Ecomusée du pastoralisme de Pontebernardo.

L'Ecomusée du pastoralisme de la vallée Stura

« *Une draille pour vivre* »

- Une posture politique volontaire portée vers la qualité
- Une philosophie pastorale à usage communautaire





Années 80

Une vallée en situation
difficile :

- Une forte
dépopulation**
- Une activité agricole et
pastorale en recul**

**Une race ovine locale, la *Sambucana*,
proche de l'extinction**

*en raison des croisements et d'une logique de
production uniquement marchande*



Un programme de « récupération » de la *brebis sambucana*

- Un travail de **10 ans** (1988-1998)
- 10 éleveurs au départ
- **100 éleveurs** au final
- Un cheptel de **4500 brebis**
- Une production de **10 000 agneaux / an**
- Une **culture pastorale** célébrée au **Musée de la Montagne de Turin**

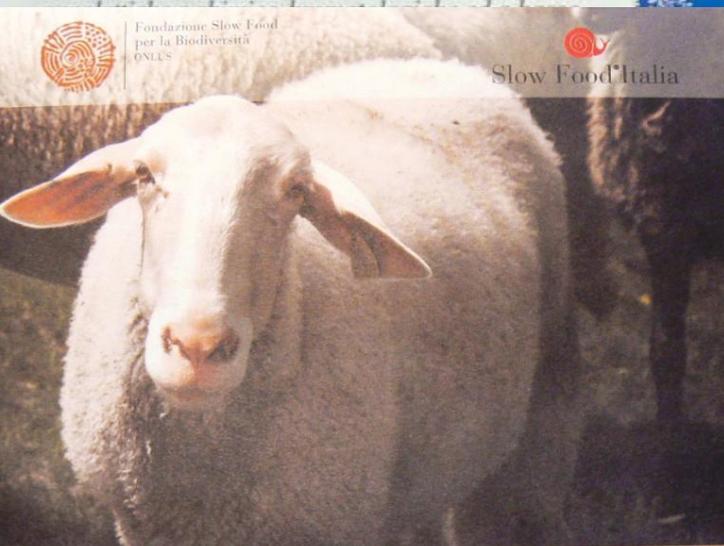
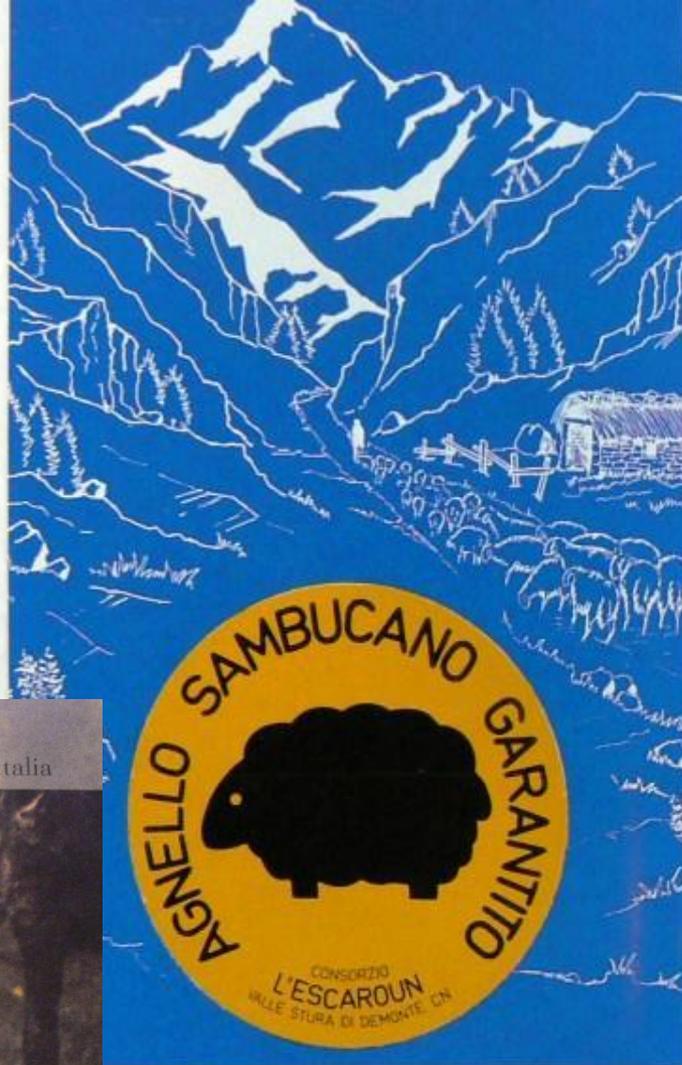
Un prodotto naturale



L'agnello Sambucano presenta un'ossatura piccola con una massa muscolare molto sviluppata, compatta e con assenza di striature di grasso filamentoso.

La carne ha un sapore ottimo, determinato da caratteristiche genetiche oltre che dal tipo di alimentazione naturale somministrata alle pecore.

Le analisi di laboratorio eseguite dalla Facoltà di Scienze Agrarie di Torino hanno confermato che si tratta di una carne particolarmente magra, di colore rosso vivo attraente, con ottime caratteristiche or-



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



Slow Food Italia

Agnello sambucano

Presidio Slow Food



ete **acquistare** la tenera e saporita carne dell'agnello sambucano, del Presidio Slow Food, nelle macellerie o **sumarla** nei ristoranti che espongono questo marchio. Il certificato di provenienza che accompagna l'agnello e ne garantisce la qualità e la genuinità.

L'agnello Sambucano è commercializzato dalla
OPERATIVA AGRICOLA "LOU BARMASET a.r.l."
FRAZ. PONTEBERNARDO
12010 PIETRAPORZIO (CN)
Tel. 0171 95.08.52

La carne di agnello Sambucano dal gusto raffinato e saporito va cucinata in modo semplice, al forno o in umido, con l'aggiunta di poco olio d'oliva e alcune erbe locali (rosmarino, timo, ecc.).



La pregiata lana della pecora Sambucana permette il confezionamento di plaid, maglioni, guanti, berretti e giacche per un caldo inverno.



La trasformazione del latte della pecora Sambucana permette di produrre il tradizionale e saporito formaggio "La Toumo".



L'antica fiera dei Santi a Vinadio
 "Mostra della Razza Ovina Sambucana"



CONSORZIO L'ESCAROUN
 C/o Comunità Montana Valle Stura
 Piazza Renzo Spada, 16 - 12014 DEMONTE (CN)
 Tel. 0171/955555 - Fax 0171/955055
 www.vallestura.cn.it
 E-mail: brignone@vallestura.cn.it

Ecomuseo della Pastorizia



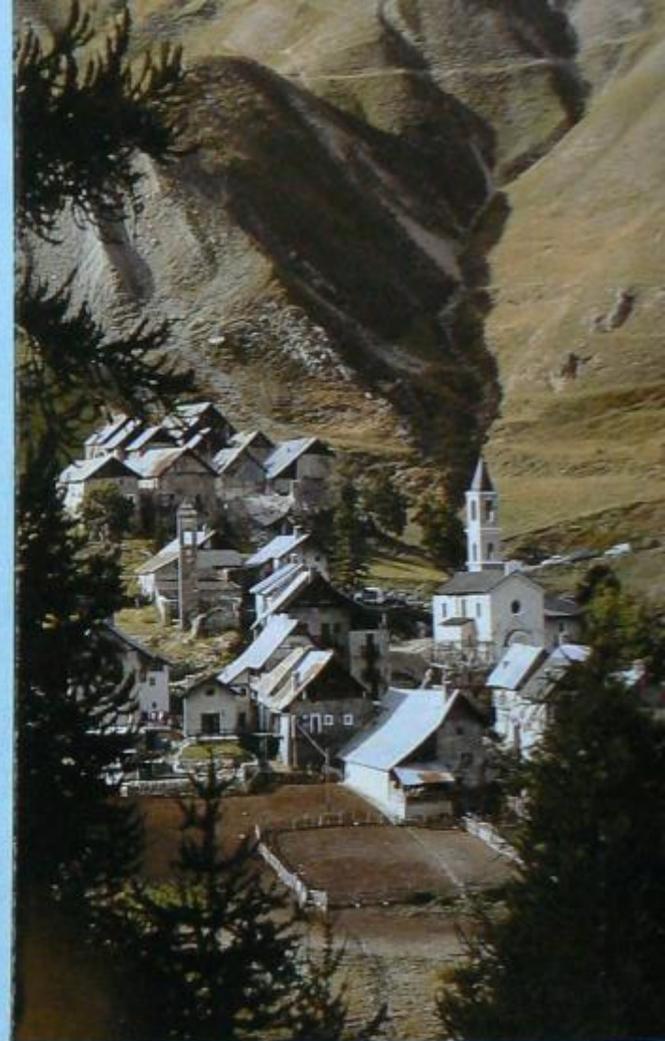
La pastorizia:

un patrimonio in
 cammino tra storia,
 cultura, territorio ed economia

Ecomuseo della Pastorizia
 Frazione Pontebernardo
 12010 Pietraporzio (CN)
 Tel. 0171/955555
 Fax 0171/955055
 E-mail: smartini@vallestura.cn.it



Iniziativa realizzata con il contributo Finanziario dalla Comunità Montana Valle Stura



Alla scoperta
 dell'Agnello Sambucano
 tra i sapori
 e i profumi della
 Valle Stura
 di Demonte



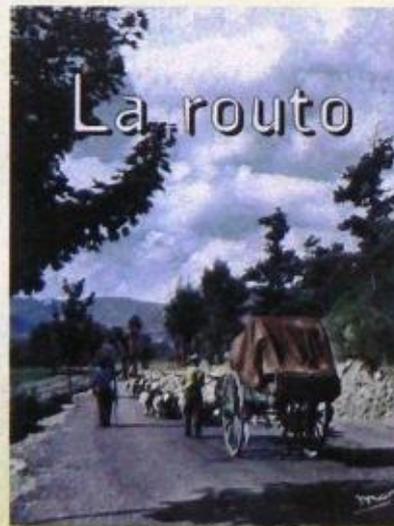
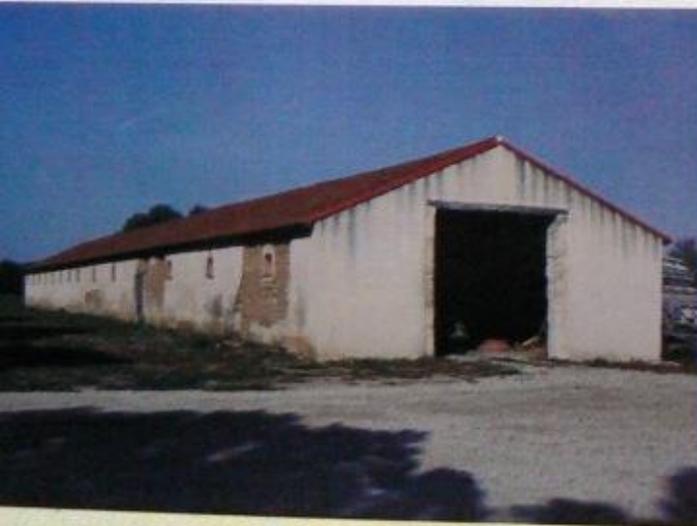
Annualmente a Vinadio, l'ultima domenica di ottobre, si svolge l'antica fiera dei Santi che oltre ad essere un tradizionale momento di incontro per le genti dell'alta Valle Stura, è diventata un'importante occasione di promozione per la pecora Sambucana.

Nell'occasione è possibile acquistare la carne del "tardoun" nelle macellerie e gustarla nei ristoranti della valle o nel padiglione della manifestazione. Nello stand del Consorzio l'Escaroun sono esposti per l'acquisto i manufatti di pura lana sambucana.

"La Routo"

*Sur les pas de la transhumance
entre la Valle Stura et la plaine de la Crau*

**Itinéraire transfrontalier de valorisation des métiers,
des produits et du patrimoine de la transhumance**



Un dialogue entre Pastoralisme - Intégration du Patrimoine et Développement Rural Durable.



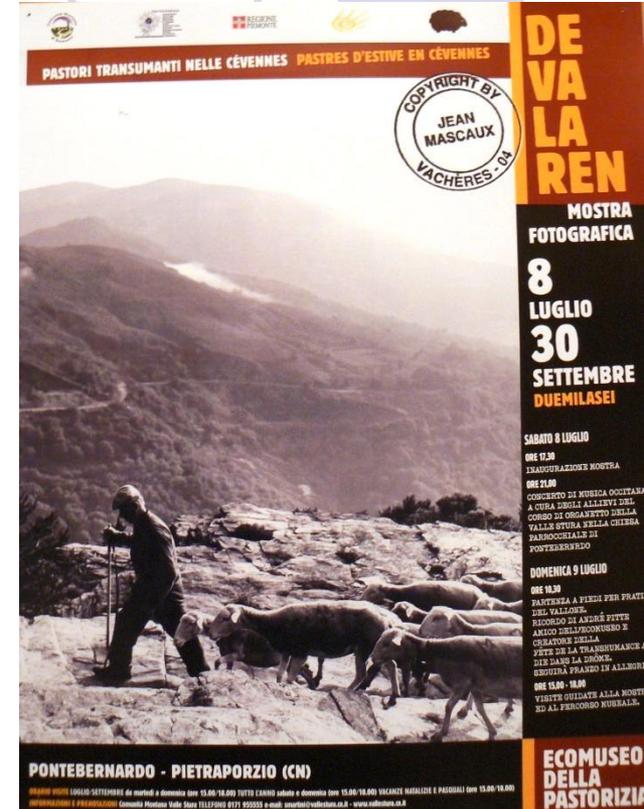
- **Une démarche zootechnique** : La brebis Sambucana, un centre de sélection de la race (70 béliers), une association d'éleveurs.
- **Une démarche de valorisation économique** : un label « Agneau Sambucano Garanti », une coopérative assurant la commercialisation, un réseau de revendeurs locaux

Un dialogue entre Pastoralisme - Intégration du Patrimoine et Développement Rural Durable.



- Une FOIRE (*Fiera dei Santi*) exposition de la race Sambucana.
- Rendez-vous professionnel
- Moment de reconnaissance des savoir-faire
- Rencontre avec le grand public

Un dialogue entre Pastoralisme - Intégration du Patrimoine et Développement Rural Durable.



- Une étude ethnologique fondatrice
- Un groupe de recherche historique
- Des expositions sur le pastoralisme (Provence, Cévennes, Trentin, Piémont, etc.)
- Des publications
- Des opérations de médiation tous publics

Un dialogue entre Pastoralisme - Intégration du Patrimoine et Développement Rural Durable.



- Valorisation et vente des produits de l'élevage
- Produit touristique : itinéraires didactiques de visite de l'écomusée, rencontre avec les éleveurs et initiation à la fabrication du fromage et du feutre
- Objectif : créer du lien avec le territoire et sa culture

A l'Ecomusée : un restaurant de qualité attirant une clientèle d'origine urbaine



REGIONE
PIEMONTE



PECORA SAMBUCANA DELLA VALLE STURA DI DEMONTE

Un patrimonio in cammino tra storia, cultura,
territorio ed economia.



1.8

GIORDANO Silvio
Tras. Roma
VINARO



- **Une marque qui distingue le territoire et le rend identifiable**
- **Un label de qualité, porteur de savoir-faire et de culture**

2^{ème} phase du programme Sambucana : Organiser les conditions d'une transmission et d'un avenir pour l'élevage local



