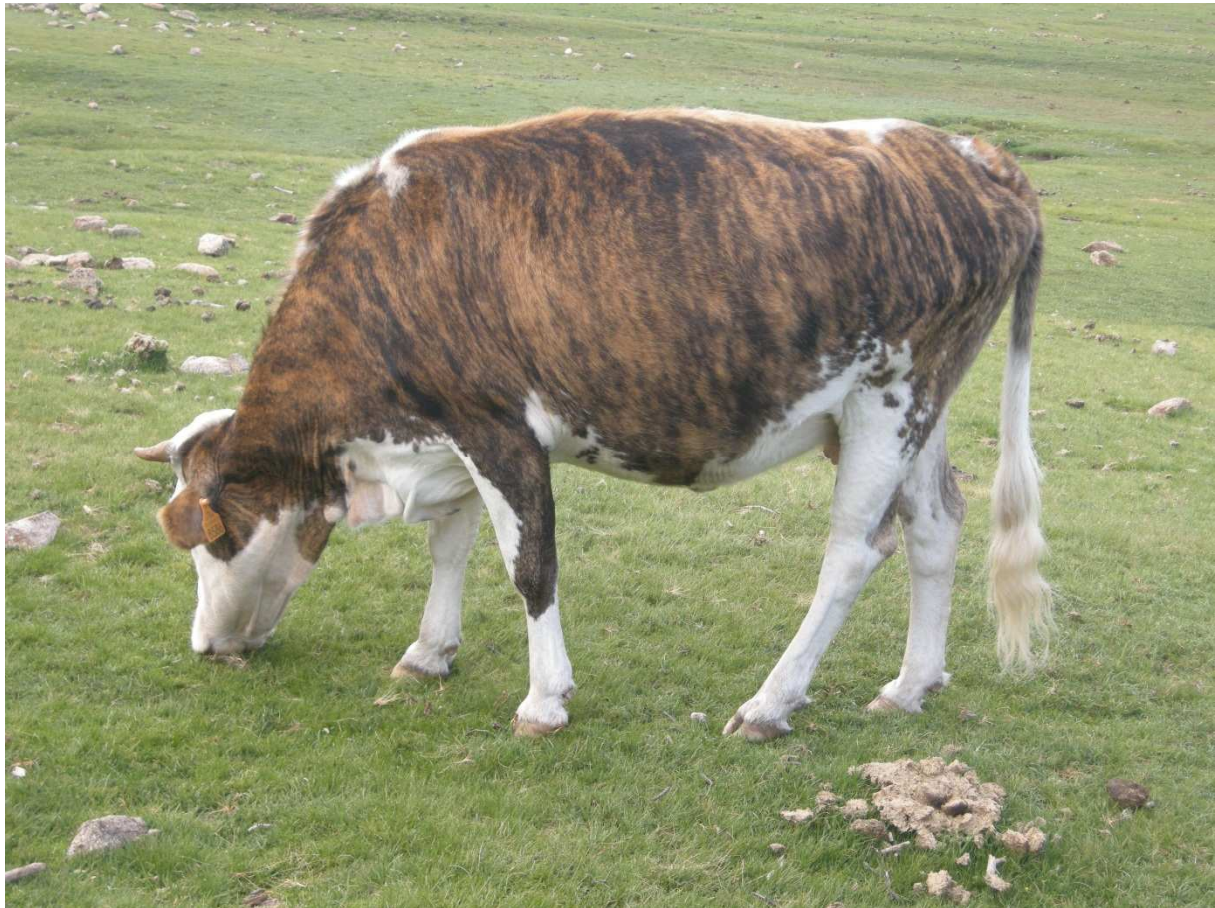


L'approvisionnement en produits locaux.



Pauline Musolesi

Diplôme universitaire gardien de refuge.

L'approvisionnement en produits locaux.

Pauline Musolesi

Diplôme universitaire gardien de refuge.

Sommaire

Introduction	Page 5
Première partie	Page 6
Deuxième partie	Page 8
Troisième partie	Page 14
Conclusion	Page 16
Bibliographie	Page 18
Annexe	Page 19
Remerciements	Page 20

Introduction

Ayant travaillé durant plusieurs saisons estivales en refuge, j'ai pu constater que l'approvisionnement en produits locaux est au goût du jour. Dans notre région riche en produits du terroir, de nombreux gardiens ont su les amener dans les assiettes des randonneurs.

Particulièrement intéressée par cette valorisation j'ai voulu en savoir plus sur les rapports entre agriculteurs, cultivateurs, primeurs, ... et gardiens. Moi-même attachée à ces saveurs je me suis intéressée aux raisons qui poussent les gardiens de refuges à échanger avec les producteurs des villages. C'est avec plaisir que je suis allée à la rencontre des gardiens

Je vais donc vous présenter cette note de synthèse en trois parties. Tout d'abord, quelques petites définitions à propos de mon sujet. Par la suite vous allez trouver l'analyse que j'ai pu effectuer sur le terrain, les rencontres avec des gardiens, des agriculteurs pour répondre à ma question :

- Pour quelles principales raisons certains gardiens s'approvisionnent-ils en produits locaux ?

Enfin, après avoir fait cette analyse j'en tirerai la conclusion et proposerai des idées pour répondre aux problèmes rencontrés.

Bonne lecture.

Première partie

Voici quelques définitions qui vous permettront de mieux comprendre mon thème. Elles sont inspirées de livres et de sites internet que vous retrouverez dans la bibliographie.

Les refuges, apportent beaucoup aux randonneurs et alpinistes. Historiquement, ils constituent un élément de sécurité face aux aléas climatiques, une protection contre les intempéries. Ils étaient initialement destinés aux seuls alpinistes mais, au fil des ans, leur clientèle a beaucoup changé. De nos jours, visiter un refuge, c'est l'occasion de prolonger sa visite en montagne en disposant d'installations de plus en plus modernes. Les refuges deviennent un but de randonnée en soi, les alpinistes devenant minoritaires. Aujourd'hui, les refuges sont parmi les premiers bâtiments à avoir des installations modernes et écologiques. A l'écart des réseaux d'eau et d'électricité, le refuge doit fournir sa propre énergie. Ainsi, les nouvelles constructions se voient équipées en toilettes sèches, en panneaux solaires, en pico centrale,... pour subvenir aux besoins d'énergie tout en respectant l'environnement.

La demi-pension, à défaut de s'être démocratisée, s'est toutefois développée. Ainsi, une des activités principales du gardien est la cuisine. Certains talents sont très appréciés des randonneurs. Pour réaliser leurs plats, de nombreux gardiens font appel aux saveurs de leur région.

Les produits locaux il s'agit de quelque chose de simple : profiter de ce que nous offre à tout moment de l'année notre région ou notre pays comme légumes, fruits ou autres produits alimentaires.

Il va être question de plaisir gustatif, mais aussi de santé, d'énergie, de développement durable, d'emploi, de traditions, ...

Les produits du terroir sont, obligatoirement liés au patrimoine rural. Ils reflètent la façon dont les ruraux entretiennent des rapports concrets avec la nature, tout en traduisant la vie domestique de tous les jours. Les produits du terroir relèvent des savoir-faire traditionnels, de l'art de fabriquer, et des secrets de métier. Ils représentent concrètement la spécificité des territoires ruraux, des gestes essentiellement culturels à incidence économique.

Dans cette optique, il paraît évident que ces produits sont à l'opposé de la production industrielle, standardisée et uniformisée. La localisation s'oppose à la globalisation.

Nous sommes dans des régions particulièrement riches en produit du terroir, quelques exemples grenoblois : la noix de Grenoble, la chartreuse, le bleu du Vercors de Sassenage, les raviolis de Royan...

Les Savoie sont également très riches en produits du terroir. Il y a notamment le fromage qui est un produits emblématique. Avec la tomme, le reblochon la raclette, et bien sur le Beaufort. C'est produit ont une grande notoriété. C'est également le cas du vin avec le Gamay, le Chignin et la Mondeuse pour exemple.

Les produits locaux peuvent venir des villages proches, mais également de la région environnante.

L'approvisionnement, est le fait de se fournir en produit. Faire des provisions pour la saison, c'est le cas des refuges. Il existe différents moyens de se ravitailler en refuge : l'hélicoptère, le muletage, les hommes, et la voiture si le terrain le permet. La fréquence de ravitaillement dépend de la capacité du refuge, de sa fréquentation, des produits frais utilisés par le gardien, ... et de son choix d'outil pour réaliser son ravitaillement. L'approvisionnement prend en compte le trajet réalisé par les produits depuis leur lieu de production jusqu'au refuge.

Les gardiens, sont généralement gestionnaires, ils peuvent également être propriétaires. Le gardien s'occupe de la cuisine, et du service. Pour cela il doit préparer et anticiper son ravitaillement. Il gère aussi l'hébergement, cela passe par l'accueil, l'information sur le milieu, et la restauration... Etant en site isolé, le gardien de refuge doit savoir se débrouiller seul, il doit être bricoleur, et débrouillard.

C'est le gardien qui réalise ses courses pour la cuisine, libre choix à lui de se fournir en produits locaux ou non.

Deuxième partie

Je me suis donc posée la question suivante : Pour quelles principales raisons certains gardiens s'approvisionnent-ils en produits locaux ?

Afin de pouvoir y répondre j'ai réalisé une enquête auprès de quelques refuges. J'ai donc choisi des refuges qui se ravitaillent en produits locaux, des refuges qui se ressemblent : familial, accessible aux enfants... Ils se situent tous dans les Alpes, dans le massif de la Vanoise, Belledonne et les Ecrins. Je me suis parfois déplacée pour rencontrer les gardiens et d'autres fois j'ai utilisé le téléphone pour mon interview. Voilà donc mon analyse réalisée sur le terrain :

Le refuge des aiguilles d'Arves :

Céline Viala, la gardienne des aiguilles d'Arves, m'a accordée quelques minutes téléphoniques pour répondre à mes questions. Son refuge se situe en Savoie, dans la vallée de la Maurienne, aux alentours de la station de ski de « Valloire ». Pour l'accès pédestre il faut compter environ 2 heures pour 590 m de dénivelée.

Elle tente de se fournir au maximum en produits locaux, de la farine en passant par le fromage, et jusqu'au soda bio locaux. Toutes ses bières viennent de la région, hormis la « 1664 ». Les producteurs de ces produits locaux se trouvent principalement dans la Savoie et la Haute Savoie. Une région qu'elle qualifie de « très riche » en produits du terroir. Etant gardienne, Céline se qualifie comme médiateur, elle souhaite valoriser et communiquer sur la variété et la richesse des produits qui sont fabriqués dans sa région. Les clients du refuge des aiguilles d'Arves, acceptent et comprennent la différence de prix de certains produits, ils apprécient le fait de goûter aux saveurs locales. Ainsi les vacanciers promeneurs découvrent la région et son patrimoine gustatif, et parfois ce sont même les habitants des vallées environnantes qui sont surpris par un produit de leur région qu'ils ne connaissaient pas ; « mes clients sont supers contents ». Ce n'est donc pas une contrainte pour la gardienne d'acheter des produits un petit peu plus cher, « je m'éclate en les cuisinant et les clients s'éclatent en mangeant ! ». Les sodas bios locaux sont dans des bouteilles en verres, certes plus contraignant pour la gestion des déchets, mais Céline demande aux clients s'il est possible qu'il redescende leur bouteille lorsqu'ils consomment. Rares sont les clients qui refusent ou « rechignent ».

Cela arrive régulièrement que les randonneurs souhaitent avoir l'adresse des producteurs lorsqu'ils goûtent un produit. Une bonne idée pour ramener un souvenir culinaire typique. Le rôle du médiateur est encore une fois très important car les promeneurs, détendus et

attentifs en montagne se rendent compte de l'économie locale qu'il faut encourager et valoriser.

Céline évoque les contraintes qu'elle estime moindre dans ce mode d'approvisionnement :

Les trajets réalisés entre les différents producteurs pour les courses avant le ravitaillement. En effet elle achète sa farine à Aix les Bains, sa bière à Valloire, ses soda à Annecy... « Je dois simplement anticiper, je réalise toutes mes commandes quinze jours avant l'hélicoptage », « j'apprécie tellement le côté humain, pouvoir papoter avec les petits producteurs ».

Céline réalise mille trois cent nuitées environ par an, mais elle estime que ce n'est pas une question de fréquentation de pouvoir s'approvisionner en produits locaux, c'est une réelle volonté du gardien. Le refuge des Aiguilles d'Arves connaît une hausse de fréquentation ces dernières années.

Le refuge d'Avérole :

C'est également par téléphone que j'ai contacté le gardien du refuge d'Avérole. Il est situé en Savoie, toujours dans la vallée de la haute Maurienne, la promenade débute au petit village de Bessans. Le refuge est accessible au plus grand nombre de promeneurs, il y a environ 420 mètres de dénivelée, sur un large chemin carrossable, il faut compter 1h45 pour y parvenir.

Depuis 2008, Sébastien Notter et Alexandra Buisson les gardiens du refuge d'Avérole ont fait le choix de se fournir essentiellement en produits locaux. Leurs boissons sont uniquement locales, les sodas « classiques » n'existent plus, on y trouve exclusivement des « alpes cola », des jus de fruits d'Albertville qui contiennent des fruits récoltés dans la région. Les tisanes sont réalisées par « les jardins des cimes », les plantes sont récoltées en Maurienne, puis séchées et finissent en infusions. Leur cidre vient également d'une fabrication artisanale d'Albertville, et le vin savoyard est acheté chez un producteur Mauriennais. Pour le Thé et le café ils se fournissent en produits bios et équitables à la Biocope de Modane. Leurs produits alimentaires sont fabriqués en Savoie, Haute Savoie, et Isère. En effet la farine bio, les œufs, le fromage, et la viande sont achetés à la coopérative d'agriculteurs de haute Maurienne. Tout comme les pommes de terre, les salades et certains légumes frais, qui sont cultivés à Bessans. En sorte ils se rendent à « Métro » uniquement pour les serviettes en papier, et le papier toilette, ...

En proposant, uniquement des consommations locales, les clients se laissent tenter par de nouveaux produits, ce qui ne se ferait pas forcément, s'ils avaient le choix entre un soda qu'ils connaissent et un autre qui sort de l'ordinaire.

C'est une réelle volonté de leur part. Ils sont enthousiasmés par le fait de soutenir l'économie locale, « nous voulons faire bosser les gens du coin » en valorisant les produits de leur région, « nous ne voulons plus engraisser les firmes multinationales ». Ils ont ainsi un rapport amical avec leurs fournisseurs. Le choix des produits est plus souple, les producteurs savent s'adapter aux besoins du refuge. Pour exemple, leur pain vient de la région de Saint Jean de Maurienne, la « boulangère » est une personne âgée, qui répond à leurs besoins, elle réalise spécialement des gros volumes de trois kilos pour une meilleure conservation du pain. Le bilan carbone de leurs produits est réduit, les gardiens souhaitent faire un effort pour l'environnement. En respectant la saisonnalité des fruits et légumes, en choisissant des produits issus de l'agriculture biologique, et en diminuant le trajet des vivres.

L'économie de la vallée est de ce fait mise en avant, les clients demandent la provenance des produits, leurs lieux de vente.

Sur la carte du refuge, l'origine de tous les produits est mentionnée, les gardiens font une sorte de communication générale sur les richesses des saveurs qu'ils utilisent.

Sébastien m'a cependant souligné les contraintes qu'il rencontre. Encore une fois, le problème de dispersion des producteurs. Le temps nécessaire pour faire ces courses et l'organisation que cela demande. Certains producteurs vivent en haute Maurienne, ils sont proches du refuge, cela est pratique pour les produits frais. Mais d'autres sont en Haute Savoie, ou même à Aix les Bains, les commandes doivent ainsi être anticipées, et optimisées pour éviter de s'y rendre plusieurs fois.

D'autre part, les ressources locales étant produites en petite quantité, et de façon plus raisonnées en respectant la terre, et les personnes qui la travaillent, le prix des produits se trouvent plus élevés.

La marge réalisée par les gardiens a diminué depuis qu'ils ont choisi un approvisionnement en produits locaux. C'est donc leur chiffre d'affaire qui a été revu à la baisse. Malgré, une fidélisation des clients en légère hausse car ces derniers savent apprécier la qualité des plats servis.

Bien que ce mode de ravitaillement comporte quelques points faibles, les gardiens sont ravis de fonctionner de la sorte. Chaque saison ils essaient de nouveaux aliments du terroir et compte bien continuer dans cette voie.

Refuge de l'Alpe de Villard d'Arène :

J'ai rencontré Sabine, la gardienne de l'alpe de Villard d'Arène, lors de la formation. En se rendant à son refuge, j'ai pu me renseigner sur les produits du terroir qu'elle utilise. C'est ensuite par téléphone que j'ai approfondi mes recherches.

Ce refuge se trouve dans le massif des écrins, il est à la limite du parc national. Le parking du départ de la balade est à 5 mn en voiture de la station de ski « La Grave, La Meije ». Pour y parvenir il faut grimper les 400m de dénivelés.

Sabine achète des produits locaux pour l'approvisionnement de son refuge. Notamment pour les fruits et les légumes frais. Elle descend du refuge le mercredi ou jeudi, jour de marché à la Grave. Depuis plusieurs années, elle a l'habitude de se fournir chez un maraicher qui vient de la région Grenobloise. La gardienne apprécie particulièrement les rapports de confiance qui se sont établis avec ce vendeur. Ce dernier ne vend pas uniquement des légumes du coin, mais une grande partie de sa fourniture provient de son jardin. Celui-ci vient faire le marché de la Grave toute l'année, et non uniquement en saison touristique. Il est donc important pour la gardienne d'acheter ses provisions chez lui pour l'encourager, à venir en période creuse afin de rendre un grand service aux habitants du village, qui se retrouvent isolés.

D'autres provisions viennent de Grenoble, c'est le cas pour la farine, ou de Savoie, comme pour le vin. Le fromage est acheté en Haute Loire. Auparavant c'était un agriculteur de la vallée qui la fournissait mais ses prix étant trop élevés il a été préférable de changer, car pour réaliser une marge suffisante les tarifs de vente aux clients auraient été trop chers.

Pour les fruits et légumes, Sabine ne se préoccupe pas de la différence de prix entre les grandes surfaces et son petit producteur. « Chez moi je n'achète pas des fruits de Pologne, pourquoi le ferai-je ne le fait pas au refuge », c'est une volonté personnelle de sa part. Cependant la gardienne reste discrète, et ne se sert pas de ses produits locaux pour communiquer sur le refuge.

Dans les produits locaux que l'on retrouve au refuge de l'Alpe de Villard d'Arène, seul le miel provient du village situé au pied de sa montagne. En effet, la première contrainte rencontrée par Sabine, c'est qu'il n'y a pas réellement d'agriculteurs qui réalisent des récoltes suffisantes pour se permettre d'en vendre au refuge. Ce refuge se trouve dans une vallée isolée, où l'activité est réduite, les producteurs réalisent des récoltes vivrières pour subvenir à leur propre besoins.

Sabine me fait part du problème qu'elle rencontre avec les bières locales « les bouteilles sont en verre, cela fait vite du poids pour les monter et les descendre ». Le coût revient donc trop élevé. Elle a également souhaité prendre sa viande à un producteur de Briançon, qui livre un hôtel dans la vallée de la Grave. Hors, cet hôtel achète la moitié d'une vache avant l'hélicoptage, Sabine ne peut la stocker en attendant son hélicoptère, « cela sera donc pour plus tard. »

Dans le refuge, on retrouve des affiches concernant le producteur de miel, il y a également des informations sur la ferme qui lui fournit son fromage. Cependant la gardienne souligne le fait que peu de clients lui demandent des informations sur ces produits. Rares sont ceux qui remarque les saveurs glissés dans un plat. Hormis le fromage, qui est un produit « phare » dans cette région, tout comme la confiture de pissenlit réalisée maison, « c'est original les clients apprécient ».

Le refuge du fond d'Aussois :

C'est tout au long de mon mois de stage, que j'ai pris note sur le fonctionnement du refuge du Fond d'Aussois. Il se trouve en Savoie, dans la vallée de la Maurienne, au-dessus de la station d'Aussois. Il est sur le sentier du tour des glaciers de la Vanoise, un chemin de grande randonnée très parcouru. C'est un refuge familial, qui est à environ 1h30 de marche du parking où se trouvent les barrages EDF « plan amont et aval ».

Ainsi pendant mon stage je me suis notamment penchée sur les ingrédients utilisés pour la cuisine.

Tim, le gardien est réellement intéressé par les produits locaux. Il prend son fromage à Aussois, chez un agriculteur, qui élève des vaches laitières, ainsi que des chèvres. Le Beaufort vient lui d'une coopérative agricole de haute Maurienne. Sa viande provient d'une ferme de la vallée, tout comme ses confitures qui sont également des produits locaux.

L'approche pour parvenir au refuge est courte, cela facilite les approvisionnements en produits frais. C'est dans le jardin de son père que poussent les salades servies aux clients.

Depuis un an, le gardien s'est lancé dans la fabrication de la bière. Au refuge on retrouve donc sa bière, en bouteille « blanche, blonde, ou ambré » mais également en pression. Les clients sont ravis de goûter une saveur locale, d'autant plus si elle est fabriquée par le gardien. Cette bière est également commercialisée dans les refuges des alentours et le gardien a souvent eu la remarque suivante durant l'été : « Ah c'est vous le brasseur, on a goûté votre bière dans un refuge. Fameuse ! » une petite notoriété s'est ainsi mise en place. Et beaucoup de clients souhaitent en commander ou se renseigner sur le lieu de commercialisation. Des affiches en faisant la publicité son collées dans certains refuges.

Pour le gardien, les principaux objectifs dans cet approvisionnement en produit locaux sont : faire travailler et vivre les agriculteurs et producteurs des vallées, tout en diminuant le trajet de ses produits, et en augmentant leur qualité. Il réalise une consommation « bio », et locale, pour lui c'est un ensemble. Un effort qu'il souhaite faire, et qu'il réalise avec plaisir.

Alors certes c'est une question d'image face aux clients. Car aujourd'hui tout le monde s'est mis à la mode du vert, « même Macdo va y venir ». Mais cette image est motivée par de réelles valeurs, « c'est une question d'éthique ». « Chez moi on consomme « bio » parce que l'on souhaite encourager cette filière qui est tellement plus naturelle ».

Les producteurs sont basés sur Aussois ou Modane, à environ 20 mn du parking du refuge. Le fermier qui lui fournit sa viande, se déplace et vient de Saint Jean de Maurienne pour livrer le refuge.

Tim a également mis en place quelques produits typiques qu'il réalise sur place au refuge. C'est le cas pour son Kéfir, une boisson à base de fermentation, cela n'est pas originaire de France mais de Mongolie. Cependant, il est fabriqué au refuge et les clients curieux, sont nombreux à vouloir goûter. D'autre part, autour de l'ancien refuge du fond d'Aussois, pousse de la rhubarbe sauvage, (ou rumex). Celle-ci est utilisée pour la cuisine. Ainsi les tiges sont préparées en confiture, ou en garniture pour la tarte, alors que les feuilles sont l'ingrédient principal de la soupe « verte ». Les randonneurs, sont là encore, très intéressés par cette plante qui pousse autour du refuge, ils goûtent les saveurs, et demandent des recettes et des informations sur les plantes comestibles.

Etant restée un mois au refuge, je me suis aperçu que l'équipe prenait un réel plaisir à travailler avec des produits locaux de qualité, ainsi qu'à les présenter aux clients. Les vacanciers, tout comme les gens du coin savent apprécier des produits régionaux, qu'ils connaissent ou découvrent. Au refuge, Tim a mis en place des tableaux sur lesquels il écrit ses produits typiques. On retrouve notamment les bières, les sodas locaux, la tarte à la rhubarbe, et le kéfir. De ce fait, la première chose que font les clients c'est de se tourner vers ces tableaux, intrigués ou séduits, nombreux sont ceux qui choisissent les gourmandises présentées.

Troisième partie

Suite à mon analyse réalisée dans la partie précédente, je propose ici des idées pour tenter de répondre aux problèmes rencontrés par les gardiens, du à leur mode d'approvisionnement.

Premièrement, cela me semble difficile de faire face aux problèmes de déplacement entre les différents fournisseurs. En effet les producteurs, ayant de petites structures, ne peuvent surement pas prendre le temps de livrer tous leurs clients. Ils n'ont également pas le budget pour embaucher un livreur. Hors si des gardiens de refuge voisins, ou dans une même vallée, s'organisent pour prendre certains produits chez un même fournisseur, ils pourraient alors s'entendre pour qu'une seule personne se déplace afin de récupérer la commande. Mais cette solution ne résout pas tout. Elle réduit notamment le côté « sympathique », de se rendre chez le producteur, et l'échange humain entre les personnes.

Pour le problème des déchets, engendrés par les emballages en verres des bouteilles de sodas, Céline la gardienne des aiguilles d'Arves, demande aux clients de les redescendre lorsqu'ils consomment. Cela paraît certes délicat, mais si cela est bien expliqué, peut-être par une affiche ludique expliquant la contrainte des déchets dans un refuge, et le fait qu'il n'y a pas de ramassage collectif, les clients peuvent comprendre.

Pour mettre en avant et valoriser les produits locaux, il peut être possible de créer dans le refuge un « stand » avec des produits typique de la vallée. Cela permettrait de proposer un ravitaillement pour les personnes qui randonnent sur plusieurs jours, ou bien pour les clients qui choisissent la formule « hors sac ». De plus, en achetant en plus grande quantité aux producteurs, ils peuvent peut-être réaliser un geste commercial.

Il peut également être proposé aux fermiers de présenter leur mode de vie, grâce à une petite soirée au refuge. Ainsi, permettre aux vacanciers de découvrir le rythme des journées. La fabrication des produits qui font la réputation des vallées, comme le beaufort, ou encore la tomme, ... Certes, lorsque les journées sont bien remplies cela paraît difficile d'organiser ce genre de soirée, mais elle peut également être animée par des gardes du parc dans un parc national ou régional ou des accompagnateurs...

Il existe souvent des petits marchés de producteurs dans les villages de montagne. Ils sont d'autant plus présents en été, durant la saison touristique. Ainsi, les vacanciers qui viennent séjourner dans une région apprécient souvent cette rencontre avec les producteurs locaux. Cela attire du monde. Si une certaine communication est réalisée au refuge grâce à différents supports, comme des affiches, ou le plus commun le « bouche à oreille » sur les fermes qui fournissent les produits. En contrepartie, lors des marchés ou dans un lieu de vente des produits, il peut y avoir des informations sur le refuge, qui peut être une idée d'activités durant les vacances.

Conclusion

Grâce à cette note de synthèse, je connais les avantages et les inconvénients de l'approvisionnement en produits locaux. J'ai découvert la passion qui anime les gardiens achetant leurs provisions aux « gens du coin ». Le plaisir qu'ont les clients lors de leur dégustation.

Les gardiens qui choisissent des produits du terroir pour la cuisine de leur refuge sont généralement tous enthousiasmés par le côté éthique de ce fonctionnement. En effet ces gardiens m'ont fait part de leur envie et de leur volonté de permettre aux « gens du coin » de travailler et de se développer. Ils privilégient ainsi une agriculture beaucoup plus raisonnée, et respectueuse de l'environnement. Les gardiens m'ont évoqué ce côté plus naturel, mais également le fait de limiter les transports des marchandises. Tout en valorisant leur région et ses produits.

Ils apprécient le rapport amical qui s'installe avec les producteurs. Une façon beaucoup plus souple de passer les commandes. Ils m'ont tous évoqué le côté humain qu'ils ont choisi de privilégier. C'est un échange que les gardiens réalisent avec les producteurs. En effet au refuge, une communication est réalisée sur les produits locaux et leurs lieux de fabrication, alors que les agriculteurs, de leur côté permettent aux gardiens de proposer des produits typique de qualité.

Certains gardiens ont aussi évoqué, le fait de valoriser également leur propre image. En proposant des produits locaux, ils montrent leur positionnement face au développement durable. Cependant ce n'est pas la raison principale du choix réalisé.

Tous les gardiens que j'ai rencontrés pour réaliser ma note de synthèse, on choisit ce mode de ravitaillement pour continuer une consommation raisonnée qu'ils réalisent déjà chez eux pour leurs courses personnelles.

En outre, il y a des contraintes face à cette façon de fonctionner. La première contrainte mise en avant par les gardiens est la distance entre les différents fournisseurs et le refuge. En effet, cela demande une organisation importante avant le ravitaillement. Il faut passer commande à tous les producteurs, sans rien oublier. Ensuite, il faut se rendre sur le lieu de fabrication. Chaque produit étant réalisé par différents corps de métier, à différents endroits, les lieux de ventes sont loin les uns des autres.

De plus, les produits locaux sont fabriqués en plus petite quantité que dans la grande distribution, leur prix de revient est donc plus cher et cela se répercute sur leur prix de vente. Cela diminue ainsi la marge réalisée par les refuges, donc leur chiffre d'affaire.

Enfin, les produits locaux sont parfois stockés dans des matières recyclables, c'est le cas pour les boissons par exemple. Elles sont dans des bouteilles en verre, cela est plus lourd pour les monter et descendre du refuge, donc plus cher.

Il y a également le problème de vallées reculées, c'est le cas pour Sabine au refuge de Villard d'Arène. Sa principale contrainte est de ne pas avoir beaucoup de producteurs locaux qui peuvent la fournir. En effet les agriculteurs de sa vallée ont des petites fermes et produisent en quantité réduite.

Tous les gardiens que j'ai rencontrés sont satisfaits par ce mode de fonctionnement. Ils souhaitent poursuivre dans cette voie en apportant toujours de nouvelles saveurs locales à leur cuisine.

Lors de ma note de synthèse j'ai évoqué l'utilisation des ressources de proximité, qui se trouvent autour de refuge. C'est le cas pour la rhubarbe sauvage, les confitures de pissenlit, ou encore la pêche des poissons dans les lacs de montagne. Il pourrait être intéressant de se pencher sur le sujet, notamment en terme de législation, et de se rendre compte des limites de cette pratique. Est-ce réellement autorisé le fait de proposer dans un refuge des produits sauvages cuisinés sur place ?

Bibliographie

Livre

- Jean Michel Pouy. (2011) Refuge du Dauphiné chemin d'accès et randonnée alentour

Site internet

- monslatrivalle.fr/terroir/produits.html
- www.studya.com/formations_metiers/tourisme/gardien_refuge_montagne.htm
- www.refuge-aiguilles-darves.com
- refuge.averole.free.fr
- www.grenoble-tourisme.com

Annexe

Voici le questionnaire qui m'a permis d'interviewer les gardiens de refuge à propos de leur approvisionnement en produit locaux. Je me suis inspirée de ces questions, mais j'ai également laissé les gardiens s'exprimer et d'autres informations m'ont été apportées.

Questionnaire :

- 1- Faites-vous parti des gardiens qui s'approvisionnent en produits locaux ?
- 2- Quels sont les « grands classiques » de votre région ?
- 3- Quels aliments choisissez-vous d'acheter en produits locaux ?
- 4- Essayez-vous chaque année de nouveaux produits ?
- 5- Donnez-vous souvent des adresses de producteurs aux clients ?
- 6- Votre cuisine est-elle plus appréciée avec des produits locaux ?
- 7- Pour quelle principale raison avez-vous choisi ce mode d'approvisionnement ?
- 8- Et quel sont les principales contraintes à cette façon de fonctionner ?

Remerciements

Je remercie le Ceta, l'afra et l'université de Toulouse pour cette formation intéressante et complète. Merci à tous les formateurs et intervenants.

Un petit clin d'œil à mes maitres de stage Thierry Margueron et Véronique Vacher.

Et merci à tous les gardiens qui ont répondu à mon questionnaire et qui m'ont apporté de précieuses informations : Céline Viala, Sébastien Notter, et Sabine kaincz.



Bouquetin de Belledonne. A déguster avec les yeux.