

Le mangeur, la montagne

- Ici commence la montagne
 - Des définitions pour la montagne
 - Diversité des montagnes : mieux vaut en parler au pluriel
 - Les montagnards, ceux d'en haut
- Fascination de la montagne
- Montagne terre d'élevage
- Patrimoine naturel et culturel
- Vivre la montagne
- Dossiers thématiques

Rechercher...

Actualités
Ressources documentaires
Liens
Plan du site

OCHA
Observatoire Chnief des Habitudes Alimentaires

Ici commence la montagne

Où commence la montagne et une montagne est-elle obligatoirement pointue ? Les uns sont fascinés par la haute montagne, d'autres par les hauts plateaux. En France, il existe une définition réglementaire de ce qu'est un produit alimentaire ou agro-alimentaire de montagne. La loi française considère la dénomination montagne comme une dénomination valorisante. Elle est réservée aux aliments produits et transformés dans des conditions précises d'altitude ou de pente entre les points le plus haut et le plus bas d'une même commune. [Au niveau européen](#), la charte d'Euromontana est fondée sur des conditions très proches. Dès qu'on s'éloigne du domaine précis de l'agriculture et de l'alimentation, on se trouve confronté à des définitions de la montagne qui changent selon les types de savoirs et les points de vue.

Contact | Mentions légales

Ici commence la montagne

Linguistes, encyclopédistes, géographes, géologues, alpinistes ont chacun leur définition de la montagne.

Seul le législateur formule une définition précise de la montagne, une démarche entreprise en France dès le XIXe siècle. Une définition orientée pour l'action : politique forestière, politique agricole.

En Europe, sont considérées comme zones de montagne les communes situées à plus de 600 à 800 mètres (selon les zones et pour plus de 80 % de leur territoire) ou comportant des pentes supérieures à 20% (UE, directive communautaire du 28 avril 1975).

Le mangeur, la montagne

- Ici commence la montagne
- Fascination de la montagne
- Montagne terre d'élevage
 - Une longue histoire
 - Plaines et montagne : complémentarité et concurrence
 - L'élevage traditionnel des montagnes et hauts plateaux
 - D'hier à aujourd'hui : traditions, transitions
 - Enjeux pour aujourd'hui et demain
- Patrimoine naturel et culturel
- Vivre la montagne
- Dossiers thématiques

Rechercher...

Actualités

Ressources documentaires

Liens

Plan du site

OCHA
Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires

Montagne terre d'élevage

La montagne a toujours été et reste encore aujourd'hui un milieu particulièrement propice à l'élevage. Dans le système alpin au-delà du niveau forestier se situent de vastes prairies susceptibles de nourrir au printemps et pendant l'été de nombreux troupeaux bovins, grâce à la présence d'une herbe d'excellente qualité. Dans les montagnes méditerranéennes, c'est la sécheresse l'été, en plaine, qui favorise la montée en altitude des troupeaux, surtout ovins et caprins. Que ce soit en grande ou petite montagne alpine, en moyenne montagne dans le Massif Central ou sur les hauts plateaux comme l'Aubrac, l'attachement à la tradition et la volonté de développement patrimonial ont permis dans bien des cas de faire échec au déclin maintes fois annoncé et de rencontrer de beaux succès.

Les races de vaches de montagne

La mise à l'herbe des vaches laitières en montagne

Contact | Mentions légales

>>

Montagne terre d'élevage

«L'altitude se prête mal à toute autre exploitation que celle de l'herbe » : ce constat fait par le géographe Arbos en 1922 reste valable aujourd'hui.

que ce soit en haute ou moyenne montagne ou sur les hauts plateaux, l'attachement à « sa » montagne et la volonté de tenir ont souvent permis de faire échec au déclin maintes fois annoncé.

en France en montagne, les exploitations d'élevage bovin lait et viande représentent 80 % de la surface agricole utile et 71% des surfaces toujours en herbe. aujourd'hui un éleveur laitier français sur cinq est en zone de montagne.

Ici commence la montagne

- Fascination de la montagne
- Montagne terre d'élevage
- Patrimoine naturel et culturel
 - Développement durable : encore plus important en montagne qu'ailleurs
 - Montagne durable et élevage : de vrais atouts à préserver
 - Pâturages, paysages, environnement et patrimoine
 - LAOP, une démarche patrimoniale par définition
- Vivre la montagne
- Dossiers thématiques

Rechercher...

Actualités

Ressources documentaires

Liens

Plan du site

OCHA
Observatoire Chien des Hobiludes Alimentaires

Patrimoine naturel et culturel

Notre alimentation est le lien qui nous relie à la nature car la production de nos aliments est liée à la terre, à l'eau, au soleil, aux contraintes géoclimatiques des territoires et des terroirs, ainsi d'ailleurs qu'à leurs atouts, l'herbe notamment en montagne, herbe à vaches ici, à chèvres ou à moutons ailleurs... Sans oublier le travail des hommes ! Si notre gastronomie et nos habitudes alimentaires peuvent être pensées en termes de patrimoine, il en est de même des paysages et de toutes les espèces végétales et animales qui y contribuent. Et ils n'échappent pas, de même que la filière agro-alimentaire qui les produit, les conserve, les transforme pour les mettre à notre disposition, aux questions posées par les enjeux du développement durable. Comme toute autre activité économique et plus généralement comme toute activité humaine, la filière agro-alimentaire d'un côté consomme des ressources et produit des déchets, de l'autre fournit des nourritures et des « services écologiques et sociaux ». Cette logique générale s'applique à tous les environnements mais chacun a ses spécificités. Quelles sont celles de la montagne ?

Contact | Mentions légales

Patrimoine naturel et culturel

Patrimoine et développement durable sont étroitement liés en termes alimentaires car notre alimentation est à la fois le lien qui nous relie à la nature et l'expression de notre culture. La montagne est un écosystème fragile où le développement durable est encore plus important qu'ailleurs. Il s'y inscrit nécessairement dans la spécificité des territoires car en montagne les espaces et les fonctions sont à partager (montagnards permanents et occasionnels ; agriculture, espaces protégés, tourisme, sports...). Entretien des paysages, préservation de la biodiversité, stockage du carbone, production de produits patrimoniaux, autant de contributions de l'élevage et de la filière agro-alimentaire de montagne à ces enjeux.

Ici commence la montagne

- Fascination de la montagne
- Montagne terre d'élevage
- Patrimoine naturel et culturel
- Vivre la montagne
 - De l'herbe à l'assiette : une filière alimentaire et culinaire de qualité
 - Agro-alimentaire de qualité, un des piliers du développement territorial
- Dossiers thématiques

Rechercher...

Actualités

Ressources documentaires

Liens

Plan du site

OCHA
Observatoire Chien des Hobiludes Alimentaires

Vivre la montagne

Plus nature que la montagne, c'est difficile à trouver... De l'herbe des pâturages au contenu des assiettes, la montagne a développé une filière agro-alimentaire et culinaire de qualité dans un environnement physique aussi rude que beau, où elle a de gros handicaps à surmonter. La survie de cette filière est due à l'attachement des hommes à leur terre, à leur volonté d'y vivre et de la faire vivre, à leur acharnement à en tirer leur subsistance avec des savoir faire transmis de génération en génération, sans pour autant cesser de s'adapter, et à faire partager aux citadins le goût et l'authenticité des produits de leur terroir. Ces produits agro-alimentaires de montagne, comme les produits d'appellation d'origine, nombreux en montagne même s'ils ne s'y limitent pas, sont des piliers indispensables du développement durable car ils maintiennent populations et vie sur ces territoires difficiles. Source d'emplois directs et indirects, la filière agro-alimentaire et culinaire de montagne est aussi le support d'un important secteur de formation, recherche et développement. Quant aux spécialités gourmandes et à la gastronomie, elles constituent une des clefs de l'avenir du tourisme de moyenne montagne, un tourisme de bien-être fondé, autant que sur les sports de neige, sur la beauté des paysages pastoraux, le ressourcement dans la nature, la qualité et l'authenticité des rencontres.

Contact | Mentions légales

Vivre la montagne

La filière agro-alimentaire et culinaire de qualité est l'un des piliers du développement territorial de la montagne. La tradition n'y exclut pas l'innovation. Source d'emplois directs et indirects, elle maintient la montagne vivante. Encore faut-il que les handicaps de l'agriculture de montagne soient compensés et la spécificité des produits de montagne soit reconnue. Elle l'est en France où la mention montagne, définie par la loi, répond à une logique de développement territorial. La reconnaissance par l'Europe de la spécificité des produits de montagne est indispensable pour assurer leur avenir dans une économie mondialisée.

Le mangeur, la montagne

- Ici commence la montagne
- Fascination de la montagne
 - Le domaine des dieux
 - La montagne, lieu de tous les dangers
 - Montagne, source d'effroi et d'émerveillement
 - Des « sauvages » aux admirables montagnards
 - Montagne sur ordonnance
 - La montagne terrain de sport
- Montagne terre d'élevage
- Patrimoine naturel et culturel
- Vivre la montagne
- Dossiers thématiques

Rechercher... ok

Actualités
Ressources documentaires
Liens
Plan du site

OCHA
Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires

Fascination de la montagne

De par leur élévation et leur masse considérable, les montagnes ont de tout temps et dans toutes les civilisations, exercé une fascination chez les hommes. Successivement regardées comme le domaine des Dieux, dans la plupart des mythologies, puis comme le lieu de tous les dangers, elles devinrent un véritable objet esthétique au XVIIIème siècle. Puis on s'accordera à leur reconnaître un climat sain et vivifiant recommandé aux convalescents et aux sportifs, pour aujourd'hui les associer à des valeurs de pureté, de naturalité et d'authenticité.

Souvenirs des Pyrénées

Contact | Mentions légales

Fascination de la montagne

De tous temps et dans toutes les civilisations, les hommes ont été fascinés par les montagnes. Aujourd'hui, la montagne est associée à des valeurs de pureté, de naturalité, d'authenticité. Rien de tel que l'air et les paysages de la montagne pour faire une cure de santé et de beauté !

www.Lemangeur-montagne.com un site de l'Ocha, Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires.
Direction éditoriale : Maggy Bieulac-Scott