



Master 2 éme année : 2023 – 2024

Parcours Gestion Durable des Territoires de Montagne

Titre :

Vers une transition alimentaire des refuges de montagne ?

L'exemple du massif des Ecrins



@Bastien Rayne

Auteur : Bastien Rayne

Maitre de stage : Marc Langenbach

Tuteur universitaire : Maud Hirczak





Master 2^{ème} année : 2023 – 2024
Parcours Gestion Durable des Territoires de Montagne

Titre :

Vers une transition alimentaire des refuges de montagne ?

L'exemple du massif des Ecrins

Auteur : Bastien Rayne

Maitre de stage : Marc Langenbach

Tuteur universitaire : Maud Hirczak



Attestation anti-plagiat

Je soussigné(e), Rayne Bastien, étudiant(e) de M2 en Gestion Durable des Territoires de Montagne à Aix-Marseille Université.

Atteste sur l'honneur que le présent mémoire a été écrit de mes mains, que ce travail est personnel et que toutes les sources d'informations externes et les citations d'auteurs ont été mentionnées conformément aux usages en vigueur (Nom de l'auteur, nom de l'article, éditeur, lieu d'édition, année, page).

Je certifie par ailleurs que je n'ai ni contrefait, ni falsifié, ni copié l'œuvre d'autrui afin de la faire passer pour mienne.

Fait à Gap, le 21 août 2024.

Signature :

Rayne

Attestation charte orthographique

Je soussigné(e), Rayne Bastien, étudiant(e) en M2 Gestion Durable des Territoires de Montagne à Aix-Marseille Université,

Atteste sur l'honneur :

- que j'ai utilisé pour la rédaction de ce mémoire les outils de correction orthographique et grammaticale de mon logiciel de traitement de texte.
- que j'ai relu attentivement le document rendu.

Fait à Gap, le 21 août 2024

Signature :

Rayne

Remerciements

Tout d'abord, je souhaite remercier tout particulièrement Maud Hirczak ma tutrice universitaire pour son aide, son implication, sa disponibilité et ses conseils qui m'ont été d'une aide très précieuse tout au long de ce stage et de la rédaction de mon mémoire.

Par ailleurs, je remercie l'ensemble de l'équipe du programme Refuges Sentinelles : Marc Langenbach, Philippe Bourdeau, Sophie de Rosemont, et Victor Andrate, pour m'avoir permis de réaliser ce stage à leurs côtés et pour leurs accompagnements et conseils tout au long de cette enquête.

De plus, je souhaite remercier le Parc national des Écrins et plus particulièrement, Marion Digier, Mathias Magen et Pierrick Navizet pour leur accueil et leur disponibilité tout au long de ce stage.

Enfin, je tiens à remercier l'ensemble des gardiens/nes et des partenaires que j'ai rencontré durant ce stage. Merci d'avoir accueilli cette enquête avec autant d'enthousiasme.

Toutes les rencontres et expériences qui ont découlés de ce stage auront un impact prépondérant dans ma vie et ma carrière professionnels. Merci de m'avoir permis de vivre cela.

Merci de m'avoir fait confiance

Sommaire

Introduction :	1
I. Etat de l'art :	4
I.1 Qu'est-ce qu'un refuge de montagne ?	4
I.2 La valorisation des produits locaux dans les refuges de montagne, un thème absent des recherches scientifiques.	8
I.3 La valorisation des produits locaux un thème d'actualité	11
II. Démarche et méthodologie :	17
II.1 Contextualisation	17
II.2 Méthodologie de recherche	20
III. Résultats	31
III.1 Logistique et autonomie énergétique : deux sujets indissociables de l'alimentation	31
III.2 Les gardiens de refuges ont un fort engagement dans la valorisation de produits locaux au quotidien	39
III.3 Des attentes alimentaires en constante évolution	49
III.4 La relation alimentation/refuges se construit aussi à l'échelle du territoire	59
Conclusion :	69
Bibliographie :	74

Liste des photos, graphiques, figures, cartes et tableaux

Photo A : : Travaux du nouveau refuge du Pavé (https://www.larabotterie.com/ - https://geoprocess.fr/).....	7
Photo B : Potagers en refuge (Bastien Rayne).....	45
Photo C : Petit message d’humour à propos des régimes alimentaires (Bastien Rayne – refuge massif des Ecrins)	53
Photo D : Bande dessinée vue dans la cuisine des refuges (Bastien Rayne – refuge massif des Ecrins)	54
Photo E : Tarte aux myrtilles du Canada ou tarte aux noix de Grenoble ? (https://freshrecettes.fr/ - https://www.sherpa.net/)	57
Photo F : Ardoise d’accueil (https://refugeducarrelet.com/)	68
Graphique 1 : Dans quelle tranche d’âge vous situez-vous ? (Bastien Rayne via Jotform)	28
Graphique 2 : Sur quel massif exercez-vous ? (Bastien Rayne via Jotform)	28
Graphique 3 : Dans quel sous-massif des Alpes est situé votre refuge ? (Bastien Rayne via Jotform).....	28
Graphique 4 : Avez-vous passé le diplôme (DU) gardien de refuge de montagne ? (Bastien Rayne via Jotform)	29
Graphique 5 : De quels moyens disposez-vous pour conserver vos produits frais ? (Bastien Rayne via Jotform)	33
Graphique 6 : Quelle quantité de denrées alimentaires hélicoptez-vous par saison (en tonnes) ? (Bastien Rayne – Jotform).....	35
Graphique 7 : Pour le ravitaillement en produits frais comment procédez-vous ? (Bastien Rayne-Jotform)	36
Graphique 8 : Cherchez-vous des alternatives à l’hélicoptère ? (Bastien Rayne – Jotform).....	37
Graphique 9 : Quelles catégories de produits locaux (produits à moins de 120 km) achetez-vous le plus ? (Bastien Rayne – Jotform).....	41

Graphique 10 : Evolutions des ventes d'Echanges Paysans avec des gardiens de refuges entre 2021 et 2023 (chiffre d'affaires en euros) https://www.echanges-paysans.fr/ ...	42
Graphique 11 : Quelle part occupent les produits issus de filières locales (labellisées ou non) dans votre cuisine (produits à moins de 120 km par la route) ? (Bastien Rayne - Jotform).....	43
Graphique 12 : Possédez-vous un potager au refuge ? (Bastien Rayne- Jotform)	45
Graphique 13 : Quelle part occupe le potager dans votre approvisionnement en légumes frais ? (Bastien Rayne-Jotform)	46
Graphique 14 : Quels labels et/ou signes officiels de qualité utilisez-vous ? (Bastien Rayne-Jotform)	48
Graphique 15 : Quels sont les freins à l'utilisation de davantage de produits issus de filières labélisées ? (Bastien Rayne – Jotform).....	48
Graphique 16 : Lors des repas, proposez-vous une alternative aux personnes ayant un régime alimentaire spécifique ? (Bastien Rayne – Jotform).....	50
Graphique 17 : Quel est l'impact des nouveaux régimes alimentaires sur votre travail ? (Bastien Rayne – Jotform)	51
Graphique 18 : Proposez-vous un diner unique avec un régime entièrement différent (végétarien, végétalien, etc.) (Bastien Rayne – Jotform).....	52
Figure 1 : Sélection labels et SIQO (Bastien Rayne).....	14
Figure 2 : Site de promotion du Grand tour des Ecrins (https://www.ecrins-parcnational.fr/).....	19
Figure 3 : Label de la marque Esprit Parc National (https://www.ecrins-parcnational.fr/)	19
Figure 4 : Cartographie des dynamiques entre les acteurs de l'enquête qualitative (entretiens) (Bastien Rayne via Canva)	24
Figure 5 : Evolution des réponses au questionnaire (Bastien Rayne via Jotform)	27
Figure 6 : Florilège de demandes culinaires insolites (question n°22 du questionnaire) (Bastien Rayne via jotform et Canva).....	54
Figure 7 : Cola artisanal – Brasseurs Savoyards (https://www.bs.fr/).....	58
Figure 8 : Présentation de la cuisine d'un des refuges (https://refugelalavey.ffcam.fr/)	67

Carte 1 : Refuges français en 2024 (Bastien Rayne via Qgis).....	6
Carte 2 : Territoire du Parc national des Ecrins (https://www.ecrins-parcnational.fr/)	18
Carte 3 : Refuges du massif des Ecrins (Bastien Rayne via Qgis)	23
Carte 4 : Refuges étudiés (Bastien Rayne via Qgis).....	23
Carte 5 : Carte des fournisseurs locaux – cas de figure n° 1 (Bastien Rayne via Qgis)	64
Carte 6 : Carte des fournisseurs locaux – cas de figure n° 2 (Bastien Rayne via Qgis)	65
Carte 7 : Carte des fournisseurs locaux – cas de figure n° 3 (Bastien Rayne via Qgis)	66
Tableau 1 : Profil des partenaires rencontrés (Bastien Rayne).....	21
Tableau 2 : Tableau de sélection des refuges pour l’enquête qualitative (Bastien Rayne)	22
Tableau 3 : Diffusion du questionnaire (Bastien Rayne).....	26
Tableau 4 : Profil des refuges étudié au travers de l’enquête qualitative (Bastien Rayne)	30

Liste des annexes

Annexes.....	I
Annexe 1 : Evolution historique du refuge du Glacier blanc.....	I
Annexe 2 : Frise chronologique (Bastien Rayne)	III
Annexe 3 : Résultats du questionnaire	IV
Annexe 4 : Grille d’entretien gardiens/nes (Bastien Rayne).....	LIV
Annexe 5 : Extrait du tableau d’analyse de l’enquête qualitative (Bastien Rayne ..	LV
Annexe 6 : Manifeste des gardiens de refuges (ADDET– Association des gardiens de refuges des Hautes-Alpes	LVI
Annexe 7 : Projet zéro fumée (ADDET– Association des gardiens de refuges des Hautes-Alpes).....	LXVI
Annexe 8 : Cours de cuisine dispensés dans le cadre du Diplôme Universitaire de gardien de refuge (Nicolas Vernon- AFRAT)	LXXIV
Annexe 9 : Liste des fournisseurs du refuge des Bans (refuge des Bans)	LXXVI
Annexe 10 : Extrait de la carte du refuge de Vallonpierre.....	LXXVIII
Annexe 11 : Photothèque (Bastien Rayne)	LXXX

Liste des Abréviations

ADDET : Agence Départementale de Développement Economique et Touristique

AGREPY : Association des Gardiens de Refuge des Pyrénées

AOP : Appellation d'Origine Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

CAF : Club Alpin Français

CIVAM : Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural

DU : Diplôme Universitaire

FFCAM : Fédération Française des Clubs Alpains et de Montagne

GREC-SUD : Groupe d'experts sur le climat en PACA

IGP : Indication Géographique protégée

ISTHIA : Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité

LEST : Laboratoire d'Economie et de Sociologie du Travail

PAT : Plan Alimentaire Territoriale

PNE : Parc National des Ecrins

SIQO : Signe Officiel de Qualité

SNGRGE : Syndicat National des Gardiens de refuges et Gites d'Etapes

STD : Société des Touristes du Dauphiné

Introduction :

Lors de l'essor de l'alpinisme et des prémices de ce que l'on appellera plus tard le tourisme, des abris ont été confectionnés au cœur des massifs montagneux. Outre les cabanes pastorales ou autres chalets d'alpages autrefois utilisés à des fins agricoles, les refuges, cabanes ou abris ont pris une place prépondérante dans l'accès à la haute montagne afin d'en conquérir les sommets autrefois inaccessibles (L'Alpe, 2020). Il a donc tout d'abord été question, au milieu du XIX siècle, « d'abri-sous-roche », puis ceux-ci ont peu à peu laissé leur place à des cabanes, généralement en bois, destinées à des alpinistes. Enfin, les cabanes ont évolué pour donner les refuges que nous connaissons aujourd'hui (Marmonier, 2022).

Le massif des Écrins fait partie, avec le massif du Mont-Blanc, des territoires pionniers de l'alpinisme. Ainsi, c'est ici que l'on trouve un grand nombre de refuges de toute taille et à toute altitude. Les refuges sont le fruit d'une histoire sportive et humaine riche. Mais que serait le refuge sans son gardien ?

Un abri sec, froid et poussiéreux faisant uniquement office d'abri ? Grâce à l'apparition des gardiens au cours du 20^e siècle, les refuges sont devenus des havres de paix, gardés durant la belle saison afin d'offrir un repas chaud, une nuit au sec et des conseils plus que précieux dans un milieu en perpétuelle évolution. Le gardien est la vigie de jour comme de nuit au sein d'un milieu aussi hostile que magnifique, ce qui le pousse à être sur le pont à tout moment pour répondre aux besoins des alpinistes et randonneurs, mais aussi de s'assurer de leur sécurité en lien avec les secours en montagne.

Outre son activité journalière, le gardien de refuge est en première ligne du changement climatique et doit faire face aux conditions météorologiques qui se complexifient. Elles rendent les activités sportives de plus en plus dangereuses (chutes de séracs, fonte des glaciers, etc.), de même que l'intégrité physique du refuge comme au refuge du Châtelleret à l'été 2023 ou son approvisionnement en eau qui peut parfois se voir tari avant la fin de la saison comme au refuge de la Selle à l'été 2023.

Ainsi, nous sommes loin de l'idée poétique et originelle que l'on peut se faire du refuge de montagne. Ce lieu de fraternité et de simplicité a quelque peu évolué au rythme des attentes de la société et du changement climatique. Le refuge de nos jours est un réel atout touristique et économique, offrant une expérience unique à de simples excursionnistes ou à des alpinistes chevronnés. C'est donc avec le développement du tourisme moderne que le refuge a entamé sa mutation, ouvrant ses portes à une clientèle qui s'est sensiblement diversifiée et dont les besoins sont bien différents de ceux des alpinistes originels habitués à un repas simple et à un abri sobre et rustique. La restauration en refuge a toujours eu une importance capitale. Bien que par le passé, elle était sobre et ne cherchait qu'à répondre à un besoin physiologique, étant donné la rusticité du refuge et la difficulté d'y acheminer des denrées. Par la suite, avec l'apparition des hélicoptères (1950) et le développement accru de la randonnée et du tourisme montagnard estival, les refuges semblent avoir peu à peu adopté certains codes de la société afin de répondre à une attente.

La crise de la COVID-19, a fait apparaître une nouvelle population, étrangère aux codes de la montagne et des refuges, ce qui a engendré quelques bouleversements dans les pratiques de l'ensemble des acteurs du tourisme montagnard.

Dans un contexte de changements climatique et de crise agricole, manger et cuisiner local n'a jamais eu autant de sens. De plus, étant donné l'impact touristique que représentent les refuges pour l'économie du massif des Écrins, il paraît pertinent de se demander quel est le rôle des gardiens/nes de refuges dans l'utilisation et la valorisation de produits locaux et quels en sont les impacts. D'autant plus que dans la société actuelle, la consommation de produits locaux est en très forte croissance en raison notamment d'une recherche de produits de meilleure qualité par les consommateurs, ces derniers considérant les produits locaux comme plus sains et naturels (Merle et Piotrowski, 2011). Une utilisation que l'on peut aisément imaginer très hétérogène en fonction de la volonté du gardien/ne et des valeurs qui l'animent, mais aussi de la configuration géo-touristique et économique des refuges.

Cette enquête s'est réalisée dans le cadre d'une collaboration entre le programme Refuges sentinelles et le service scientifique du Parc National des Écrins. Un accord a été trouvé afin de financer un stage portant sur l'étude de la transition alimentaire dans les refuges de montagne. Cette mission s'inscrit donc dans le cadre du programme Refuges Sentinelles avec le soutien de deux de ces principaux partenaires : le Parc National des Écrins et le laboratoire Pacte, ainsi que le laboratoire LEST le laboratoire de recherche auquel appartient Maud Hirczak, tutrice universitaire qui encadre ce mémoire et qui est l'initiatrice de ce stage.

Ce stage se déroulera autour d'un questionnaire et d'une enquête qualitative par entretien semi-directifs ciblés sur le territoire du Parc national des Écrins. L'objectif était de savoir dans quelle mesure il existe une valorisation des ressources alimentaires locales par les gardiens des refuges de montagne présents sur le territoire d'étude. Le projet vise ainsi à procéder à un état des lieux de la valorisation des productions agricoles et artisanales locales afin de comprendre les dynamiques de territorialisation de l'alimentation à l'échelle du Parc national des Écrins, à travers une activité touristique majeure qu'est celle des refuges de montagne pour les vallées du massif. Tout ceci dans un contexte de changements climatique et de crise agricole.

Ainsi, ce mémoire s'efforcera de répondre à la problématique suivante :

En quoi les refuges sont-ils des postes avancés de la valorisation des produits locaux en montagne ?

Trois hypothèses de réponses vont guider ce mémoire :

1. Les gardiens de refuge semblent avoir un engagement de plus en plus fort dans la valorisation de produits locaux.
2. Cette valorisation impacte à la fois le métier de gardien et le fonctionnement du refuge.
3. La relation alimentation/refuge se construit aussi à l'échelle du refuge et du territoire.

En termes de méthodologie, les actions menées dans le cadre de cette étude reposent sur trois éléments : Tout d'abord, une enquête par questionnaire a été menée à l'échelle nationale afin de comprendre les grandes tendances en termes d'approvisionnement local par les gardiens des différents massifs. Ensuite, une enquête exploratoire auprès de deux acteurs institutionnels et de deux gardiens de refuges a été réalisée. Ce qui a permis de mettre en lumière l'impact de chacun dans ce processus et de mieux connaître les circuits d'approvisionnement locaux existants et les actions en vigueur pour favoriser ce mouvement. Le tout a permis de tester les grilles d'entretiens destinés aux gardiens et partenaires. Enfin, des entretiens auprès des partenaires du secteur d'activité et des gardiens ont eu lieu pour comprendre et mettre en avant les dynamiques de valorisation en place dans les refuges sélectionnés.

Ce mémoire s'articulera en trois parties successives.

Tout d'abord, il sera question de faire une rétrospective générale des refuges à travers leurs spécificités, leurs histoires et le rapport qu'ils entretiennent avec l'alimentation et les évolutions de celle-ci ces dernières années, dans une société en perpétuelle évolution.

Ensuite, la méthodologie sera abordée afin de présenter les différentes étapes du projet et la stratégie mise en place.

Enfin, la dernière partie permettra de présenter les résultats de l'enquête en les corrélant aux hypothèses émises précédemment, tout en mettant en perspective les fruits de ce travail.

I. État de l'art :

I.1 Qu'est-ce qu'un refuge de montagne ?

Les refuges ou cabanes en Suisse sont présents dans l'ensemble des massifs montagneux du vieux continent et ont rythmé la vie et l'évolution des sociétés montagnardes durant le siècle dernier. De nos jours, le modèle historique du refuge se confronte aux attentes et aux dynamiques d'une société moderne toujours plus avide d'expérience et de services diversifiés, pas toujours au fait de ce qu'est la culture montagnarde. Une culture qui a forgé les refuges et la mentalité de leurs gardiens.

I.1.1 Définition du refuge au sens français du terme

Les refuges de montagne sont présents sur l'ensemble des massifs montagneux français, on en compte environ 360, dont 35 sur le massif des Écrins (Dossier Refuges, Mountain Wilderness 2019). Les refuges ont vu le jour pour répondre à la démocratisation et au développement des pratiques de l'alpinisme, puis peu à peu de la randonnée pédestre et d'autres activités que nous qualifions aujourd'hui de sports outdoor. La philosophie de la montagne et des activités sportives qui s'y pratiquent ont bien évidemment évolué, de même que les refuges dont les missions, les objectifs et même la définition ont évolué au cours des décennies précédentes.

De nos jours, avec le développement de l'offre touristique, il est important de bien faire la distinction entre les différentes offres d'hébergement et de restauration présentes en montagne. En effet, un refuge de montagne au sens originel du terme possède une définition rédigée dans le Code du tourisme issue du décret du 23 mars 2007 (Escudié, 2007).

Le refuge est donc :

- *« Un établissement d'hébergement recevant du public, gardé ou non, situé en altitude dans un site isolé.*
- *Il n'y a pas d'accès par voie carrossable ni par remontée mécanique téléportée ouverte au public.*
- *Le lieu est inaccessible aux véhicules et engins de secours pendant au moins une partie de l'année.*
- *Il propose un hébergement à caractère collectif à des personnes de passage, avec une capacité limitée à 150 personnes et autorise l'accueil de mineurs malgré la promiscuité de l'hébergement.*
- *Le refuge peut disposer d'aménagements permettant de dispenser un service de restauration.*
- *En raison de sa fonction d'intérêt général d'abri, le refuge dispose en permanence, à l'intérieur, d'un espace ouvert au public. »* (<https://www.banquedesterritoires.fr/>, 2007)

Les refuges sont donc des établissements recevant du public et proposant une offre de restauration.

En revanche, cette offre est conditionnée et limitée à l'accessibilité du refuge ainsi qu'à son approvisionnement en eau et en électricité. Il est important de noter qu'un refuge, dans sa définition historique, est là pour offrir le gîte et le couvert à des sportifs de passage et non pas une offre de restauration et de services équivalents à un restaurant d'altitude situé aux abords d'un col routier ou au beau milieu d'une station de ski. Les contraintes sont totalement différentes, il ne s'agit pas du même métier, ce que certains nouveaux arrivants en montagne, ne possédant pas les codes, ont parfois tendance à confondre.

I.1.2 Petit historique des refuges du massif des Écrins

Comme l'évoque Alain Marmonier dans son ouvrage (Marmonier, 2022) les refuges des Écrins, comme ceux de l'ensemble du massif des Alpes, ont une longue histoire. Les refuges que nous connaissons aujourd'hui sont le fruit de l'évolution des sociétés montagnardes de l'époque.

En effet, bien avant l'alpinisme et la conquête des plus hauts sommets, les montagnes étaient arpentées par une diversité de montagnards : contrebandiers, colporteurs, bergers, cristalliers, chasseurs de chamois ou pèlerins (Koulecheff, 2014). Autrefois, les nuits en montagne étaient froides et dangereuses, mais inévitables afin de rejoindre une vallée ou une ville. Pour ces gens, pourtant piliers des sociétés montagnardes de l'époque, aucun abri ou presque n'existait. Les nuits se faisaient dans de rares grottes ou cabanes de berger.

Tout va changer avec la conquête du Mont Blanc le 8 août 1786, une date qui restera gravée dans l'histoire comme la naissance de l'alpinisme. Cette première ascension majeure du plus haut sommet d'Europe, à l'époque rattaché au duché de Savoie, est le point d'orgue d'un engouement naissant pour la montagne et tout ce qui peut s'y pratiquer dans une nature aussi luxuriante que rude (Koulecheff, 2014). Auparavant considérée comme un lieu maudit aux confins du monde abritant toutes sortes d'esprits et d'animaux imaginaires, la montagne est désormais le terrain de jeux de nombreuses activités : le tourisme thermal, les expéditions scientifiques qu'elles soient d'ordre géologique, botanique ou géographique, etc. Ainsi, le premier refuge des Alpes fut construit sur le massif du Mont-Blanc, il s'agit du refuge des Grands Mulets en 1853 (Chandelier, 2014).

Le massif des Écrins, quant à lui, est aussi un haut lieu de l'alpinisme dont les conquêtes majeures ont rythmé le 19^e siècle : le Pelvoux le 30 juillet 1828, la Barre des Écrins le 25 juin 1864, la Meije en 1877, l'Olan le 29 juin 1877, etc. À la suite de la naissance de l'alpinisme quelques décennies plus tôt en Savoie, de nombreux alpinistes britanniques, américains et français sont partis à l'aventure afin de conquérir ce qui était autrefois le plus haut massif français. Dans le même temps, en 1874, le Club Alpin Français fut créé dans le but de fédérer les pratiquants de l'alpinisme. Il deviendra à terme le premier propriétaire de refuges français. La Société Touristique du Dauphiné, lui emboîta le pas en 1875. Les

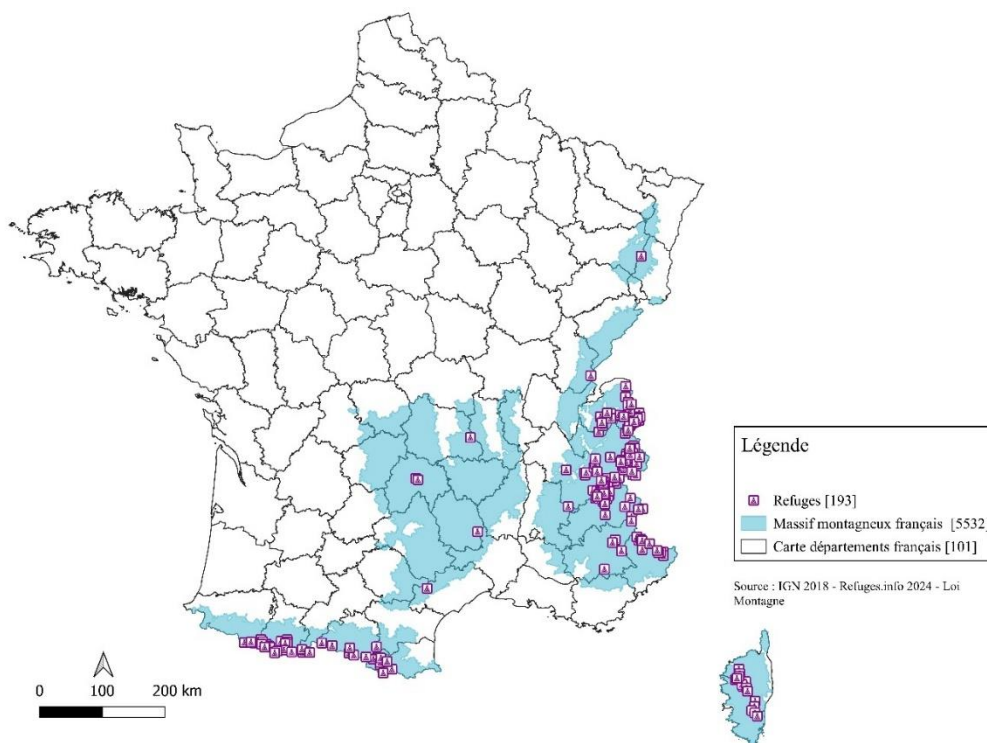
refuges ont ainsi peu à peu vu le jour au rythme des avancées technologiques, de l'histoire et de la conquête des sommets alpins (Marmonnier, 2022).

Ainsi, avant 1900, il s'agissait « d'abri-sous-roche », de simples parois ou grottes aménagées d'un mur afin de se protéger au mieux des intempéries, telles que l'abri Tuckett, l'ancêtre du refuge du Glacier Blanc (Cf. annexe n°1). Peu à peu, ces abris ont laissé place à des cabanes, bien souvent en bois, conçues en vallée ou par des ingénieurs parisiens puis montées à dos de mulets pour les installer aux alentours des abri-sous-roche d'antan. C'est le cas des refuges Cézanne et l'Alpe de Villar-d'Arène construits respectivement en 1891 et 1892 sous le modèle de l'ingénieur Ledeuil, grand ingénieur et concepteur de cabanes en bois goudronné. Le refuge modèle Ledeuil qui est resté le plus en activité est l'ancien refuge de l'Aigle, qui fut construit sur ses préceptes en 1911 et qui restera le même jusqu'en 2014. Dans la même période, certaines cabanes étaient construites en pierre plutôt qu'en bois, à l'image du refuge Tuckett (Cf. annexe n°1) (Marmonnier, 2022).

C'est après la Seconde Guerre mondiale que les grands refuges de pierre possédant plusieurs pièces distinctes tels que le Soreiller, Vallonpierre, les Bans, Pelvoux, l'Olan ou encore le Glacier Blanc furent construits. Ce sont ce type de bâtiments qui ont généralisé le métier de gardiens de refuge.

Le refuge du Glacier Blanc, par exemple, date de 1948. (Cf. annexe n°1)

Une dernière phase de construction a eu lieu après les années 1960 avec la construction de refuges modernes préfabriqués en plaques métalliques acheminés grâce à l'hélicoptage, tels que les refuges du Promontoire ou de la Selle (Marmonnier, 2022).



Carte 1 : Refuges français en 2024 (Bastien Ravne via Oeïs)

Les refuges ont évolué et ont été le fruit de rénovations afin de respecter les normes sanitaires, de sécurité, etc. Dans les Ecrins, en 2024 certains refuges sont en travaux, tel que le refuge Adèle Planchard, propriété de la STD, qui effectue des travaux de rénovations cet été afin d'être mis aux normes et d'améliorer les conditions de travail du gardiens/nes. De même que le refuge du Pavé propriété de la FFCAM qui ouvre ses portes cet été après la construction d'un tout nouveau refuge afin de remplacer le précédent devenu obsolète.



Photo A : : Travaux du nouveau refuge du Pavé (<https://www.laraboterie.com/> - <https://geoprocess.fr/>)

D'autres sont hélas fermés de manière définitive à cause du changement climatique et à des conditions d'accueil devenues trop dangereuses, voire impossible, à l'image des refuges de la Pilatte. Le refuge du Chatelleret quant à lui est désormais uniquement ouvert en non gardé en raison du risque de lave torrentielle.

Les refuges sont le fruit d'une histoire riche et passionnante qui n'a pas fini de s'écrire, puisque les refuges continuent d'évoluer dans un environnement en perpétuelle mutation, d'autant plus de nos jours avec les changements globaux qui nous touchent. Sans oublier les évolutions de la clientèle qui poussent les propriétaires à s'interroger sur l'aménagement des refuges, et les gardiens, qui pour leur part, doivent naviguer entre tous ces acteurs et toutes ces dynamiques.

I.1.3 Le métier de gardien de refuge

Le métier de gardien de refuge est né et a évolué avec les refuges de montagne. Les premiers "abri-sous-roche" et cabanes étaient ce qu'on appelle aujourd'hui des refuges non gardés, où guides et alpinistes trouvaient repos et pouvaient dormir et manger au sec. C'est à partir de l'après-guerre, avec l'apparition des grands refuges de pierre, que le métier de gardien a fait son apparition de manière plus systématique, puisque le bâtiment devenait gardé pendant la période estivale, mais aussi une partie du printemps en conditions hivernales. Le gardien devient donc le gestionnaire du bâtiment, s'occupant de la propreté des lieux, de la restauration, de l'accueil des randonneurs et alpinistes, d'informer ces derniers sur les conditions météorologiques ou encore de faire le lien avec les secours en cas de besoin.

La profession est donc en perpétuelle évolution et doit faire face à une diversification croissante de ses missions. C'est pourquoi, afin de professionnaliser le métier, le Diplôme Universitaire de gardien de refuge a été créé en 2004 par l'université de Toulouse en partenariat avec l'Afrat. Ce diplôme forme les professionnels pour qu'ils puissent exercer une prestation de qualité auprès des touristes en répondant à leurs besoins, tout en assurant leur collaboration à des missions de service public telles que l'accueil, la surveillance, l'alerte des secours, la collaboration avec les services météo, etc.

Le métier de gardien de refuge a toujours impliqué une grande diversité de missions, ce qui en fait sa spécificité et sa difficulté, mais il semble que cette tendance se soit accrue récemment avec l'apparition de nouvelles missions, comme en témoignait Jean-Claude Armand, le gardien du refuge des Souffles, lors du colloque « *Les refuges au cœur des transitions* » à Briançon en décembre dernier.

« *Le refuge est un prolongement du gardien* » (Koulecheff, 2014) cette citation résume parfaitement le caractère unique de cette activité qui semble être bien plus qu'un simple métier.

De plus, comme le souligne le chercheur Philippe Bourdeau dans un cahier thématique du Grec-sud, les gardiens sont soumis aux évolutions et variations que subit la montagne, ce qui les oblige à s'adapter et à être aussi flexibles que possible dans leur quotidien. Les gardiens de refuge portent un regard particulier sur l'évolution du climat en montagne. Comme le changement climatique est plus marqué en haute montagne qu'en plaine, ils sont les premiers témoins du bouleversement amorcé depuis des décennies. Ainsi, l'adaptation est déjà au cœur de leur culture professionnelle, et les guides et gardiens font figure de pionniers dans l'expérimentation de nouvelles ressources et savoir-faire.

« *Ainsi les gardiens de refuge ont une vision très transversale de leur métier, (...) leurs capacités communes de polyvalence et d'adaptation sont des forces importantes, à ne pas négliger.* » (Koulecheff, 2014)

Le métier de gardien de refuge est un métier de passion qui ne peut se faire qu'au prix de certains sacrifices et d'un amour inconditionnel pour la montagne. Il nécessite une remise en question permanente et une grande force d'adaptation face aux changements climatiques et sociétaux.

I.2 La valorisation des produits locaux dans les refuges de montagne, un thème absent des recherches scientifiques.

Dans la littérature scientifique, il n'est fait que très rarement référence aux refuges de montagne pour leur rôle dans la valorisation des produits locaux, et de la relation entre refuge et alimentation. Étant donné la dimension qu'ont prise les dynamiques alimentaires dans la société actuelle, et l'importance qu'ont pris les refuges pour les vallées d'un point de vue économique, touristique et culturel. Il semble important de mener cette réflexion pour les refuges de montagne qui sont à l'heure d'aujourd'hui le fruit

de recherches quasi exclusivement axées sur l'impact du changement climatique. Bien que primordial, ce sujet n'est pas l'unique thématique des changements globaux que notre société rencontre.

I.2.1 Le changement climatique : sujet de préoccupation majeure

La montagne est un sujet de prédilection pour les chercheurs français. La biodiversité, la transition touristique des stations de sports d'hiver, les mobilités ou encore les différents aspects du changement climatiques en montagne sont autant de sujets traités et documentés par les chercheurs.

L'étude du changement climatique dans sa globalité a connu une nette augmentation ces dernières décennies étant donné l'urgence du phénomène, d'autant plus dans les territoires de montagne.

En effet, la montagne connaît une augmentation moyenne de ses températures plus importantes qu'en plaine comme en attestent les chercheurs (Mourey et Ravanel, 2022). « *Une hausse de la température moyenne mondiale de 0,85°C entre 1880 et 2012 (IPCC, 2014), mais les régions de haute altitude et de haute latitude de l'hémisphère nord se réchauffent plus rapidement encore (Beniston et Haeberli, 2001 ; Beniston, 2005). Sur l'ensemble de l'arc alpin, les séries de températures homogénéisées attestent ainsi d'un réchauffement de 2°C entre la fin du XIXe et le début du XXIe siècle* » (Mourey et Ravanel, 2022).

La montagne est donc impactée de tout bord par le changement climatique, ce qui engendre une sorte de réaction en chaîne et une multitude de dommages pour la montagne et les professionnels qui y vivent et en vivent tout au long de l'année.

Certains massifs français abritent encore des glaciers qui font office de véritable château d'eau naturel. Leur fonte est donc une catastrophe à moyen et long terme pour l'approvisionnement en eau potable, notamment. Les effets sont depuis trop d'années visibles avec le recul quasi systématique des glaciers, à l'image du Glacier Blanc dans le massif des Écrins qui a perdu près de 3.80 m d'eau entre l'été 2022 et l'été 2023. Une chute fulgurante qui est la deuxième plus importante après celle mesurée l'année précédente (<https://www.ecrins-parcnational.fr/>). La fonte des glaciers peut engendrer d'autres dommages comme l'instabilité des sols à l'image du refuge de la Pilatte ou la fonte du glacier a entraîné l'instabilité du sol granitique sur lequel était construit le refuge contraignant la FFCAM à fermer le refuge de manière définitive (<https://france3-regions.francetvinfo.fr/>).

De plus, le changement climatique en montagne et l'augmentation moyenne des températures engendrent la fonte du permafrost, ce qui entraîne des chutes plus régulières de sérac. Un phénomène qui impacte de manière épisodique ou plus permanente la réalisation de certaines courses d'alpinisme, voire de simple randonnée comme le démontre (Mourey, 2019). Sur 95 voies d'alpinisme en 1970, le tracé de 26 d'entre elles a aujourd'hui été considérablement modifié, voire n'est plus du tout praticable en saison estivale en raison des risques que les chutes de sérac engendrent (Mourey, 2019).

Dans un même temps, l'apparition de phénomènes climatiques extrêmes se multiplie tels que des crues ou laves torrentielles dues à des précipitations disproportionnées. Le refuge du Chatteret dans le vallon

des Étançons en a par ailleurs fait les frais, ce qui a entraîné de gros dommages (assainissement, captage d'eau, etc.) sur le refuge et engendré la fin temporaire de son gardiennage (été 2023) (<https://www.ffcam.fr/>).

Tous ces phénomènes de plus en plus fréquents mettent de plus en plus en danger les professionnels de la montagne tels que les guides de hautes montagnes qui voient les conditions de leur métier se compliquer et être de plus en plus dangereuse. De même que les gardiens de refuges dont l'outil de travail est de plus en plus impacté par le changement climatique. Les professionnels de la montagne sont des « piliers de l'adaptation » (Bourdeau, 2018).

Ces dernières années, le lien entre refuges et réchauffement climatique a été considérablement resserré avec la création en 2016 du programme de recherche Refuges sentinelles. « *Ce dernier a été développé par le Labex ITEM et le Parc national des Écrins, en partenariat avec le CDP Trajectoires-UGA et l'Office Français de la Biodiversité, dans le cadre du programme Sentinelles des Alpes* » (<https://refuges-sentinelles.org/>). Le programme Refuges sentinelles a pour objectif de rassembler des chercheurs issus de différents laboratoires afin de travailler autour de quatre axes : fréquentations et pratiques, météorologie et climatologie, géomorphologie et risques, biodiversité. L'ensemble de ces axes de recherche prennent les refuges « *comme lieux d'observation et d'échange entre sciences et avec la société* » (<https://refuges-sentinelles.org/>). Ce programme porte sur le massif des Alpes françaises avec des refuges partenaires sur le massif du Mont-Blanc, des Écrins, mais aussi en Vanoise. C'est depuis ces refuges que les différents axes de recherche sont mis en œuvre en partenariat avec les gardiens dont l'expérience et l'implication sont primordiales.

I.2.2 Le métier de gardien de refuge, une thématique de plus en plus étudiée

Les refuges et leurs gardiens étaient jusqu'alors très peu représentés dans la littérature scientifique. Tout a changé notamment avec la création du programme refuges sentinelles en 2016 qui a fédéré une partie des acteurs des refuges du massif des Alpes chercheurs et professionnels afin d'étudier « les changements environnementaux et culturels de la haute montagne peu aménagée » (<https://refuges-sentinelles.org/>) L'objectif de ce programme est de mêler les études sur l'évolution du climat, de la biodiversité, des risques naturels et des activités humaines. Un refuge et son gardien(ne) sont l'idéal pour aborder tous ces sujets auxquels ils font face au quotidien.

Cette dynamique scientifique à l'égard des refuges de montagne et de leurs gardiens, s'est accentuée avec la création du programme franco-Suisse « HUTOBSTOUR ». « *Ce projet examine le rôle des refuges de montagne et des professions qui leur sont liées en tant qu'acteurs et marqueurs du rééquilibrage entre « zones de montagne peu développées » et « zones de montagne développées »* » (<https://wp.unil.ch/hutobstour/>).

Enfin, le refuge est un lieu recevant du public et pour la plupart de ceux qui sont gardés en zones de montagne, le gardien propose une offre de restauration aux clients. En revanche, il n'existe que très peu de travaux scientifiques sur la question de l'alimentation dans les refuges.

Ce manque de travaux est étonnant quand on sait l'importance de l'alimentation en France et dans les territoires de montagnes, d'autant plus qu'au niveau local, les refuges ont une importance historique, culturelle et sportive non négligeable et pourquoi pas alimentaire ?

I.3 La valorisation des produits locaux un thème d'actualité

Circuits courts, circuits de proximité, locale, PAT, Loi Egalim, vente directe, restaurant locavore, etc. sont autant de termes fréquents lorsque l'on s'intéresse à la transition alimentaire.

La consommation de produits locaux est un acte politique et environnemental fort. Il n'y a dans ces termes rien de nouveau, mais en réalité une prise de conscience et un retour à des pratiques autrefois évidentes.

I.3.1 Consommer local, ou en sommes-nous ?

« Consommer local pour ses repas, c'est voter trois fois par jour. » (Florent Ladeyn, chef cuisinier étoilé / ex-candidat Top chef).

Consommer local, les circuits courts, etc. sont des termes aujourd'hui à la mode. Ils apparaissent comme tout nouveau dans la société et seraient la solution à de nombreux problèmes d'ordre sociaux et environnementaux.

Il n'existe pas de définition exacte et officielle de ce qu'est un produit issu de filières « locales ». Ce qui complexifie la compréhension par le consommateur lors de ces achats de ce qu'il peut considérer comme local et ce qui ne l'est pas.

À travers l'histoire les différentes civilisations ont toujours consommé majoritairement local et en circuits courts en raison du mode de vie très localisé des communautés humaines passées.

Ce n'est qu'avec l'apparition des supermarchés et des professionnels de l'agro-industrie dans ce qu'on appellera l'ère d'industrialisation de l'alimentation que cette logique a été perdue (Lamine, Chiffolleau 2016). L'agro-industrialisation de l'agriculture s'est développée des années 1950 à 1990. Mais depuis maintenant quelques décennies, une nouvelle dynamique semble être à l'œuvre. *« Depuis les années 90, l'agriculture est engagée dans un processus de reconfiguration profonde [...]. En effet, la réduction progressive des gains de productivité, le développement de tarifs mis en place par les institutions (PAC), [...] et les différentes crises sanitaires (ESB2, ...), qui ont considérablement affecté le secteur aux yeux des consommateurs et du reste de la société, ont profondément déstabilisé le modèle »* (Lanciano et Saleilles, 2010). D'autant plus que l'alimentation locale se démarque en tout point de l'alimentation industrielle mondialisée, car cette dernière engendre davantage d'urbanisation et de logistique.

Contrairement au local qui nécessite de plus petits espaces à des échelles bien plus restreintes, ce qui tend à davantage à respecter l'environnement (Amilien, 2005).

Cette nouvelle tendance permet l'émergence de nouvelles idées et pratiques au sein même des territoires ruraux et montagnards. Cela se fait en partie, par des néoruraux, des néo-montagnards, qui font de leurs expériences passées son protagoniste, pour de nombreux projets territoriaux innovants. (Brand et Pettenati, 2022).

Aujourd'hui, l'agriculture et l'alimentation bénéficient de programmes publics œuvrant à une certaine reconnexion entre agriculture et alimentation. Ces mesures s'inscrivent dans une tendance plus globale de changement de nos méthodes agricoles avec plus de vente directe par les producteurs, du développement de nombreux labels ou marques de qualité censées promouvoir la qualité ou bien l'origine voir les deux, etc. Dans cette dynamique l'État a pris des mesures pour institutionnaliser ce que nous pourrions considérer comme un mouvement social pour l'alimentation et l'agriculture en créant notamment la loi Egalim qui impose aux établissements de restauration collective des quotas de produits issus de différents labels dans leur approvisionnement. L'État a aussi développé les Plans Alimentaires territoriaux qui ont pour but, à l'échelle de territoire bien défini, de créer une dynamique et de mettre en place un certain nombre d'actions pour relocaliser l'alimentation dans les territoires en question. « *Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture [...], ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens, etc.).* » (<https://agriculture.gouv.fr/2022>)

Outre les nombreuses initiatives associatives (CIVAM « de ferme en ferme »), privées (Échanges paysans) ou encore consulaires (Chambre d'agriculture, Bienvenue à la ferme). Les politiques publiques quant à elles se sont emparées du dossier et ont créé la loi Egalim et les PAT présentés ci-dessus. Non sans défauts, ces programmes ont le mérite d'associer les acteurs de la restauration collective (Ehpad, cantines scolaires, cantines d'entreprises) ainsi que les institutionnels (collectivités territoriales, chambres consulaires, parc, etc.) des territoires dans un but commun : valoriser des savoirs faire agricoles et des agriculteurs le plus localement possible pour le bien de tous. « *Cette disposition confirme que l'agriculture, et les politiques qui lui sont appliquées, ne peuvent désormais plus s'envisager de façon indépendante du système alimentaire en général.* » (Maréchal et al, 2018)

La démarche pour une alimentation plus locale a bien été développée et officialisée pour ce qui est de la restauration collective et ce qui peut dépendre de près ou de loin au service et aux actions de l'État et des collectivités territoriales.

Comme évoqué précédemment, un certain nombre de projets sont le fruit d'une nouvelle population (néo-ruraux, néo-montagnards) souhaitant avant tout vivre dans les territoires et dans un second temps y créer une activité professionnelle qui a du sens et qui s'ancre dans cette nouvelle dynamique :

« De cette évolution récente témoigne aussi l'essor, au niveau international, en particulier dans les mouvements d'agriculture alternative, de notions telles que celles de sécurité alimentaire ou de souveraineté alimentaire. » (Lamine & Chiffoleau, 2016).

Enfin, l'alimentation locale semble avoir la cote et l'ensemble des mesures prises dans ce sens semble avoir un impact puisque selon une enquête parue en 2018 « 82% des Français privilégient de plus en plus l'achat d'aliments produits localement, et plus globalement en France, par des petits producteurs » (<https://frenchfoodcapital.com/>).

Des données peuvent avoir évolué étant donné le contexte sanitaire et économique de ces dernières années.

I.3.2 Trop de labels tuent les labels ?

L'agriculture et l'alimentation française comme expliqué précédemment (Cf. I.3.1) ont considérablement évolué post seconde guerre mondiale en raison de l'industrialisation des pratiques agricoles notamment et dans le contexte de croissance économique exponentiel et de reconstruction du pays. C'est donc à partir de ce moment-là que l'on peut parler d'une apparition de l'ère d'industrialisation de l'alimentation et donc de l'agriculture. Cette production, plus standardisée, plus massive, très transformée et mondialisée, a entraîné une perte de savoir-faire, une perte de qualité ainsi que des scandales sanitaires majeurs tels que la vache folle, ou plus récemment les pizzas surgelées Buitoni.

De plus, c'est à partir des années 1980 que l'impact des pesticides est découvert et que le changement climatique fait son apparition. C'est à la suite d'un certain nombre de considérations comme celle-ci que le label agriculture biologique est créé en 1988.

Tout d'abord, il est primordial de bien définir les termes afin de pouvoir différencier les labels des signes officiels de qualité.

Un label est : « *Étiquette ou marque spéciale créée par un syndicat professionnel et apposée sur un produit destiné à la vente, pour en certifier l'origine, en garantir la qualité et la conformité avec les normes de fabrication* » (<https://www.larousse.fr/>).

Les signes officiels de qualité : « *ces signes sont les seuls labels agroalimentaires reconnus par l'État* » (<https://www.inao.gouv.fr/>). En somme, il s'agit de labels comme beaucoup d'autres, la différence majeure étant qu'ils sont validés et reconnus par l'État. Le système de contrôle est garanti et validé par l'INAO qui agit sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

La création des SIQO garantit un certain nombre de choses différentes selon le SIQO concernées : il s'agit donc d'une qualité supérieure (Label rouge), des conditions de production censées respecter l'environnement (Agriculture biologique) ou encore l'identité et l'origine contrôlée (Appellation d'Origine Protégée et Indication Géographique Protégée) et enfin le respect de recettes traditionnelles (Spécialité Traditionnelle Garantie) (<https://www.inao.gouv.fr/>).

L'impact du changement climatique n'est plus à prouver, de même que l'importance de manger local ou de prendre des mesures dans cette direction (Cf. I.3.1). C'est dans ce contexte-là qu'un grand nombre de labels ont été créés et c'est dans les années 2000 qu'une croissance exponentielle a vu le jour.

En effet, il existe à l'heure d'aujourd'hui en France plusieurs dizaines de labels destinés à des produits alimentaires, qu'il ait pour objectif de garantir une qualité, une origine, une juste rémunération du producteur ou encore le respect de l'environnement. L'association UFC-Que Choisir a mené une enquête auprès de ses adhérents afin d'évaluer la connaissance des différents labels les plus connus à l'échelle nationale. Certains labels sont facilement reconnus : AB (99%), label rouge (99%), viande de France (94%) ou encore saveur de l'année (85%). En revanche, quand on parle de comprendre le label et de savoir à quoi il correspond, les résultats sont bien différents. En effet, pour les mêmes labels, la compréhension des labels chute à AB (85%), label rouge (77%), viande de France (57%) et saveur de l'année (38%)



Figure 1 : Sélection labels et SIQO (Bastien Rayne)

(<https://www.quechoisir.org/>).

« Supposés jouer le rôle de « dispositifs de confiance », les labels se heurtent au scepticisme et à la méfiance des consommateurs. De plus, les polémiques médiatisées sur les possibles dérives de certains labels remettent en cause leur légitimité. » (Bouhaddane, 2022)

Outre le flou dû à la trop grande diversité de labels, nous n'avons pas parlé de la myriade de labels mis en place à l'échelle de territoires restreints très spécifiques (Cf. figure n°1).

Il y a aussi le doute vis-à-vis de la réelle qualité des produits labellisés. En France, selon une étude Opinion Way/ French Food Capital de 2018, « 73 % des consommateurs ne font pas confiance aux labels en général » (https://www.quechoisir.org). Cette défiance semble être en partie due à la non-conformité ou au manque de précision et de rigueur de certains labels (<https://www.quechoisir.org>, 2021). En effet, cette étude menée sur 8 AOP fromagères et 12 viandes label rouge ont démontré que certains produits labellisés AOP pour certains fromages et label rouge pour des viandes ne devrait pas l'être en raison de trop faible engagement dans leur cahier des charges et de similitude flagrante avec des produits industriels équivalents. Il s'agit pourtant de SIQO gérées par l'INAO organisme sous tutelle du ministère de l'Agriculture, alors que penser des labels mise en place et gérés par d'autres acteurs privés dont les contrôles et cahier des charges sont encore moins connus. Le label Haute Valeur

Environnementale, qui a pour objectif de « *HVE garantit que les pratiques agricoles mises en œuvre sur l'ensemble de l'exploitation préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...)* » (<https://agriculture.gouv.fr/>). Or il ne semble pas y répondre selon l'étude menée par les ONG Greenpeace, WWF et l'association de consommateurs UFC que choisir le label HVE ne remplit en aucun cas, les attentes et les objectifs qu'il doit atteindre. En effet, ce label obtient une note de 1/5 sur les bénéfices environnementaux de même que sur les bénéfices sociaux. Les détails et la mise en œuvre de cette étude sont disponibles ici (<https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-labels-alimentaires->). Cette étude demande donc de « *suspendre le soutien public à la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) tant que le cahier des charges n'a pas été révisé* » (Ravignan, 2021).

Face à ce nombre croissant de labels aux objectifs divers et aux contrôles et provenances opaques comment être sûr que le consommateur (professionnel ou particulier) ne soit pas dupé où tout du moins dérouté dans le choix qu'il doit faire.

Nous chercherons donc à connaître le point de vue et la réalité des gardiens de refuge. En effet, ces professionnels de la restauration ont un approvisionnement à gérer et des produits à sélectionner. C'est pourquoi, nous chercherons à en savoir plus sur leur regard vis-à-vis des labels alimentaires et sur l'utilisation ou non qu'ils en font. Nous chercherons à répondre à ces questions dans la partie résultats (Cf. III).

I.3.3 Les refuges au cœur des transitions

« *Le refuge permet d'aller plus loin que de marcher en montagne : Avec lui, on passe du "parcourir la montagne simplement" à "vivre la montagne pleinement" »* (Dossier thématique Mountain Wilderness #8, 2019).

Le refuge est une expérience à part entière, un pan non-négligeable de l'histoire de la montagne et de la dynamique des vallées. En outre, le refuge a très fortement évolué, il a su s'améliorer et a dû s'adapter autant à l'aspect physique et climatique de la montagne qu'aux faits sociaux. De nos jours, les refuges représentent une part de l'industrie touristique non-négligeable pour les territoires de montagne. En effet, selon la FFCAM durant la saison 2023, cette dernière a enregistré quelque 300 000 nuitées sur la centaine de refuges dont la fédération est propriétaire. Un chiffre qui ne comprend pas les activités des nombreux refuges privés ou appartenant à divers acteurs tels que le Parc de la Vanoise, la STD, certaines communes, etc. Qui sont aussi propriétaires de refuges. À l'échelle du massif des Écrins, selon ces mêmes sources, les refuges gardés FFCAM du massif réalisent près de 65 010 nuitées en 2023 (FFCAM). Les refuges au travers de leurs gardiens/nes représentent des acteurs majeurs du monde du tourisme qu'il ne faut en aucun cas négliger.

D'une part, les gardiens de refuge sont des ambassadeurs des territoires de montagne, ils le mettent en avant au travers de leur activité première qui est d'accueillir du public dans un espace spécifique. Mais aussi au travers des différentes actions et formations qu'ils peuvent réaliser ou proposer, tel que :

l'éducation à la montagne, le secours en montagne, ou encore via le réseau Educ'alpes (Dossier thématique Mountain Wilderness #8, 2019).

D'autre part, les gardiens s'investissent dans l'étude des transitions à venir, particulièrement via les programmes Refuges Sentinelles et HUTOBSTOUR qui visent à étudier les changements globaux par le prisme des refuges de montagne (Cf. I.2.2). Une véritable dynamique semble être engagée par les gardiens et les différents acteurs extérieurs de la transition. Cette dynamique a largement été abordée par les chercheurs de même que l'avenir plus général des refuges de montagne ainsi que de leurs gardiens/nes (Actes des rencontres : Refuges au cœur des transitions, 2023).

Le fait est que le refuge représente « *Un tourisme immersif qui poussera encore plus loin la notion d'authenticité* » (Arseneault et Bellerose, 2016) et dans un contexte de développement du tourisme accru et d'une recherche par la société d'authenticité un constat est fait pour une part de la société, il s'agit du « *syndrome du manque de nature* » (Louv, 2005 ; Dossier thématique Mountain Wilderness #8, 2019). Afin de contrer ce manque, le public boosté par les réseaux sociaux recherche une expérience touristique unique et immersive dans un espace naturel caractéristique qui puisse les dépayser totalement. Quoi de mieux qu'un refuge pour cela ?

Sachant que « *les produits locaux font partie des éléments indissociables de la quête d'authenticité dans l'expérience touristique par les touristes.* » (Salvador, 2018) Un certain nombre de projets ont déjà vu le jour afin de proposer un tourisme immersif notamment via les spécialités culinaires qui participent grandement à faire d'un lieu une expérience complète. Cette quête d'authenticité prend différentes formes dans le tourisme, l'une d'elles étant le tourisme gastronomique ou tourisme gourmand, un sujet largement traité au Québec. Cette dynamique vient de l'agrotourisme et s'est développée à toute une part des professionnels de l'industrie touristique à condition que ces derniers valorisent des produits issus du terroir québécois (Reyt, 2016). Dans cette optique, on peut tout à fait considérer les refuges comme le lieu idéal pour un tourisme immersif et authentique axer sûr une expérience touristique nouvelle grâce à des paysages et des activités sportives outdoor uniques. Mais aussi grâce à la valorisation de produits locaux et de savoir-faire montagnards au travers de la cuisine proposée par le gardien. Cette double casquette permet une immersion totale, autant culturelle et sportive qu'une expérience culinaire unique. Les refuges de montagne sont en France le lieu idéal pour la pratique d'un tel tourisme qui pourrait être la vitrine idéale d'un territoire de montagne à l'image du massif des Écrins.

II. Démarche et méthodologie :

II.1 Contextualisation

II.1.1 Le Parc National des Ecrins

Le Parc national des Écrins a été créé en 1973 à l'initiative des associations naturalistes de l'époque, à l'initiative du CAF et avec le soutien du maire de Briançon. (<https://www.ecrins-parcnational.fr/>)

Une première tentative avait échoué à la Bérarde en 1913, mais c'est dans un contexte mondial de création de parcs nationaux que l'État français a créé le Parc national des Écrins en 1973.

Il est situé à cheval sur deux départements alpins, l'Isère et les Hautes-Alpes.

Il se divise en deux parties distinctes :

- Le cœur de parc est la zone réglementée par décret qui : « *Encadre plus ou moins fortement certaines activités afin de s'assurer de leur compatibilité avec la préservation du patrimoine naturel, culturel et paysager.* » (<https://www.parcsnationaux.fr/>).
- L'aire d'adhésion située autour du cœur de parc, sur le territoire des communes ayant signé la charte du Parc national des Écrins, situé au sein du périmètre optimal fixé au préalable. Les communes présentes sur ce périmètre optimal ont la possibilité de signer ou non la charte du parc. À ce jour, 90 % des communes de l'aire d'adhésion optimale ont signé la charte. Le parc travaille avec les communes signataires de la charte sur des projets de développement territoriaux durables.

Le PNE a donc un certain nombre de missions qu'il met en place au sein de son territoire :

- ⇒ *La préservation des espèces, des habitats et des ressources naturelles,*
- ⇒ *La connaissance et l'accueil de la recherche scientifique,*
- ⇒ *L'accueil, la sensibilisation du public et l'éducation à l'environnement,*
- ⇒ *L'accompagnement du développement local et durable.* (<https://www.ecrins-parcnational.fr/>)

Afin de mener à bien ces missions, le PNE peut compter sur 90 salariés présents au siège à Gap ainsi que dans l'ensemble des sept vallées du territoire au sein de chacune desquelles se trouve une maison du parc offrant renseignements aux touristes et point d'attache pour les agents de terrains de chaque secteur.



Carte 2 : Territoire du Parc national des Écrins (<https://www.ecrins-parcnational.fr/>)

Le Parc national des Écrins est connu et reconnu pour sa beauté et pour la diversité de ses paysages notamment grâce à un ensemble de sommets de haute montagne dominé par la Barre des Écrins culminant à 4102 m d'altitude. C'est ce caractère exceptionnel qui pousse de plus en plus de touristes à venir le visiter.

Un double enjeu est donc à l'œuvre, d'une part le PNE à un rôle de protection et d'étude scientifique des milieux naturels qui sont sous sa juridiction. D'une autre part, le PNE fait la promotion et développe les activités économiques en collaboration avec les acteurs du territoire. Il fait notamment la promotion de la pratique de sports et activités de pleine nature, via son portail dédié à l'itinérance « Grand tour des Écrins ». L'idée étant donc de privilégier un tourisme que l'on pourrait considérer comme « doux » qui respecte des règles strictes que les gardes moniteur du PNE se chargent de faire respecter.



Figure 3 : Logo de la marque Esprit Parc National (<https://www.ecrins-parcnational.fr/>)

Le PNE comme les autres parcs nationaux français travaille à la valorisation des productions locales qu'elles soient : artisanales, agricoles, des prestations touristiques ainsi que des hébergements présents sur son territoire.

Cette valorisation se fait au travers de la marque Esprit Parc National, une marque territoriale et collective qui vise via un cahier des charges strict et adapté à chaque secteur d'activité à mettre en avant des productions et expériences en adéquation avec les valeurs portées par les onze Parcs Nationaux.

En 2024, cinq refuges sont marqués Esprit Parc National sur le massif des Écrins : le refuge de Temple Écrins, le refuge de Vallonpierre, le refuge des Clots, le refuge du pavé et le refuge du pic du Mas de la Grave. Deux autres établissements qui sont considérés par le parc comme des établissements équivalents à des refuges sont aussi labellisés, : le gîte de l'école.

II.1.2 Un projet d'intérêt pour le Parc National des Ecrins

Le sujet de ce stage intéresse le Parc national des Écrins, d'une part parce que le Parc déploie la marque Esprit Parc National sur son territoire et que plusieurs refuges sont adhérents à la marque (Cf. II.1.1) dont certains refuges sont marqués. (Cf. II.1.1)

D'autre part, la transition alimentaire des refuges touche à de nombreux sujets comme l'alimentation électrique des refuges qui conditionne la capacité de stockage des denrées périssables et donc l'offre



Figure 2 : Site de promotion du Grand tour des Ecrins (<https://www.ecrins-parcnational.fr/>)

culinaire proposée dans les refuges ainsi que la fréquence de l'approvisionnement et sa nature qu'il s'agisse d'hélicoptage ou d'autres moyens de transport (quad, 4X4, portage animal, etc.). Cette thématique intéresse particulièrement le parc, qui autorise, après une demande officielle des gardiens, les hélicoptages sur le territoire dont il a la charge. En outre, hormis l'intérêt de ce stage pour le service scientifique, le service communication du parc est intéressé afin de comprendre les dynamiques et problématiques des gardiens de refuges présents sur son territoire que ce soit dans le cadre de la marque Esprit parc ou dans l'ensemble des missions de valorisation du territoire et de ces acteurs afin de mieux accompagner les gardiens/nes.

Ce stage s'inscrit donc dans une direction partagée entre les différents acteurs impliqués (Cf. introduction).

II.2 Méthodologie de recherche

Afin d'étudier le lien entre refuge et valorisation des produits locaux, il a fallu établir une méthodologie d'enquête adéquate qui permette d'obtenir les résultats les plus pertinents tout en ne négligeant pas les obligations dues au métier de gardien de refuge. Pour ce faire, l'enquête a été réalisée au travers de deux exercices distincts afin d'obtenir des résultats qualitatifs et quantitatifs. Les différentes étapes de cette enquête sont à retrouver en annexe n°2.

II.2.1 Enquête qualitatives : entretiens

Les entretiens semi-directifs ont été réalisés avec un certain nombre d'acteurs du monde des refuges et de l'alimentation.

Dans un premier temps, une **enquête exploratoire** a été réalisée.

Il y a tout d'abord eu des entretiens avec les acteurs dits « institutionnels » : le Parc National des Écrins et le Syndicat National des Gardiens de Refuges et des Gîtes d'Étapes. L'objectif était de connaître les engagements de chacun ainsi que leurs missions vis-à-vis des refuges. Mais aussi d'avoir leur point de vue et de connaître leurs éventuelles attentes vis-à-vis de l'enquête.

Ensuite, la seconde partie de cette enquête exploratoire visée à tester les axes de recherche ainsi que les outils produits à cet effet. Deux gardiens ont été choisis pour leur engagement dans le métier de gardien de refuge, dont le président de l'association des gardiens de refuge des Hautes-Alpes. Ces entretiens avaient un double objectif : tester la grille d'entretien (Cf. annexe n°4) destinée aux gardiens de refuges et voir si le questionnaire (enquête quantitative) abordait les bons sujets et de la bonne manière (Cf. annexe n°3).

Cette enquête exploratoire, visait à tester les réflexions et outils, créés dans la première partie du stage.

Dans un second temps, une **enquête semi-directive** a été réalisée. Pour ce faire, huit entretiens auprès des « partenaires » ont été réalisés.

Ces organismes représentés par un ou plusieurs membres ont fait l'objet pour certains de plusieurs entretiens. Ces entretiens ont permis de connaître les actions de chacun des partenaires vis-à-vis des refuges et de l'alimentation proposée par ces derniers. Les thèmes abordés étaient évidemment différents, ce qui a été pris en compte dans la réalisation des grilles d'entretiens.

Tableau 1 : Profil des partenaires rencontrés (Bastien Rayne)

Structure	Postes
FFCAM	Chargé de développement
	Gestionnaire
STD	Membre du bureau
DU Gardien de refuge	Gestionnaire de formation
ADDET	Chargé de développement
Isère attractivité	Responsable
	Chargée de développement
Manger Bio Isère	Chargé de développement
Échanges paysans	Commercial
Parc National de la Vanoise	Technicien Refuges

Enfin, l'ultime phase était les entretiens menés auprès des gardiens.

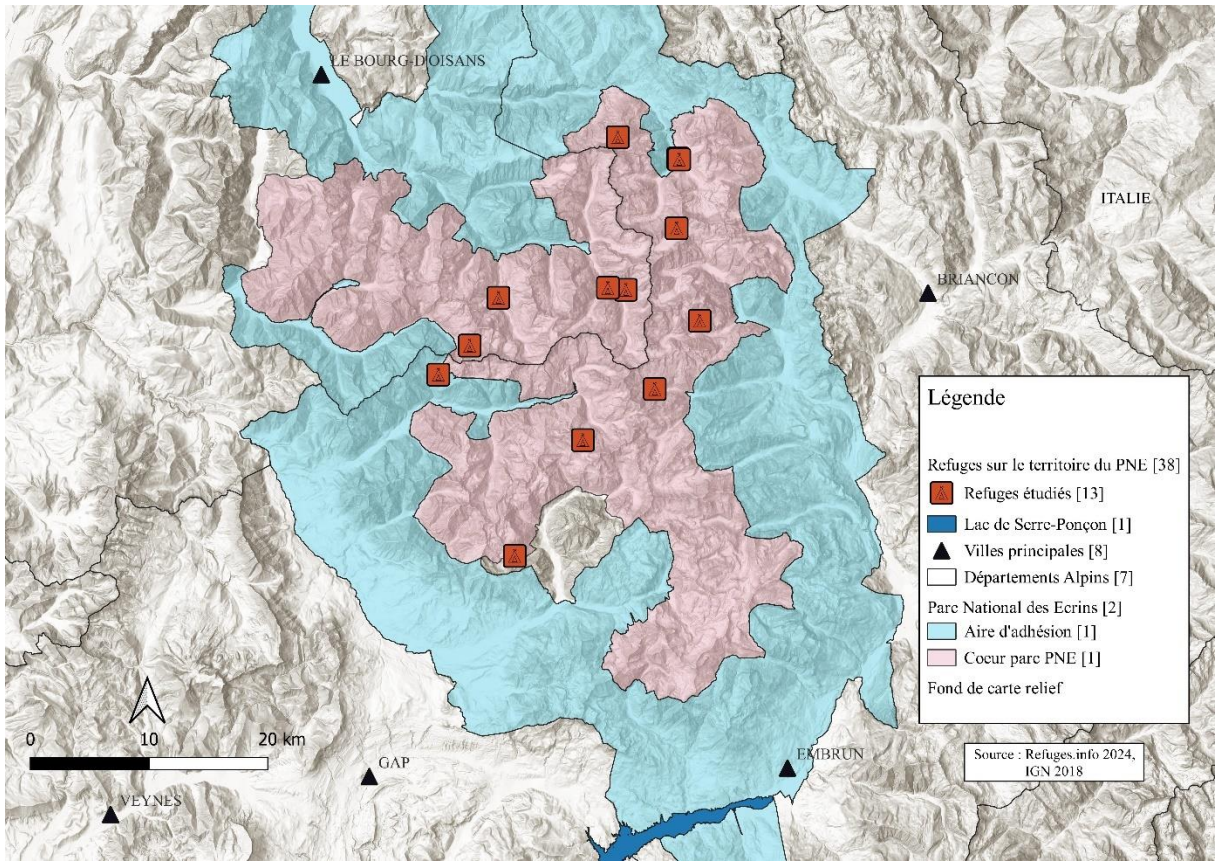
Ils constituent la seconde et plus importante partie de l'enquête semi-directive.

Les gardiens de refuges sélectionnés devaient donc exercer sur le territoire du Parc national des Écrins (zone cœur + aire d'adhésion).

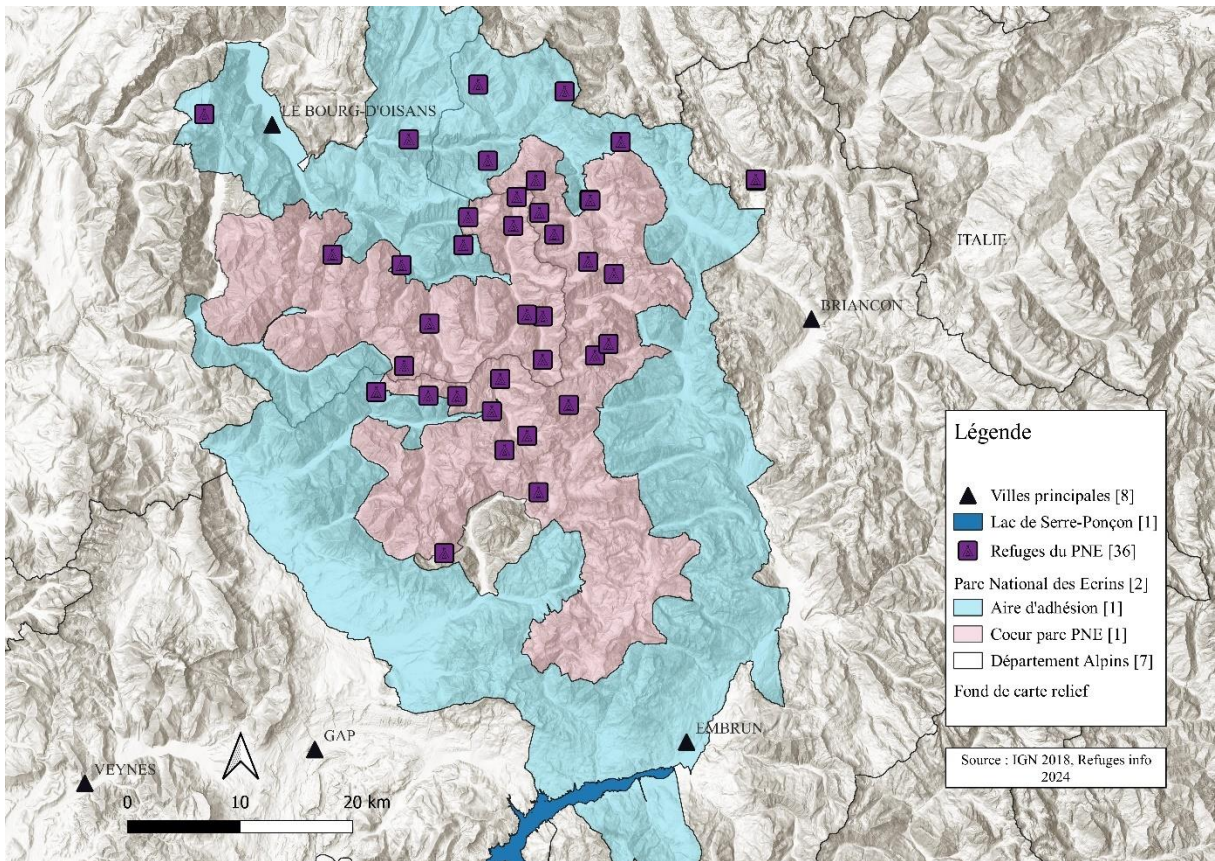
Ensuite, un ensemble d'informations propres à chaque refuge ont été récoltées : l'appartenance à la marque Esprit Parc National, l'appartenance au programme Refuges Sentinelles, le propriétaire du refuge (FFCAM, privé, etc.), la capacité d'accueil de ce dernier, de même que l'accessibilité et le profil sportif du refuge. L'idée principale était d'avoir un échantillon comprenant entre 15 et 20 refuges aux profils différents et provenant de chacune des principales vallées du massif des Écrins. La diversité des refuges permet d'avoir des modes de gestion, d'approvisionnement et de gestion de la clientèle totalement différents puisque chaque refuge a ses spécificités. Le tableau ci-dessous est la synthèse finale des refuges sélectionnés et dont les gardiens ont été contactés pour réaliser un entretien en physique ou en visio. Certains refuges, hélas, au nombre de cinq, n'ont pas pu être rencontrés faute de réponse ou par manque de temps. Par ailleurs, la carte n°2 montre les refuges qui ont finalement été étudiés et les gardiens/nés rencontrés.

Tableau 2 : Tableau de sélection des refuges pour l'enquête qualitative (Bastien Rayne)

Refuges	Propriétaire refuge	Label	Reflab	Sexe gardien/ne	Capacité d'accueil	Tps accès	Profil refuge
CHAMPSAUR							
Refuge du Tourond	Privée		NON	Homme	26	1h15	Proximité
VALGAUDEMAR							
Refuge des Souffles	CAF Gap		OUI	Homme	30	3h	Randonnée
Refuge de Vallonpierre	CAF Gap	Esprit Parc National	OUI	Homme	39	2h30	Randonnée
VALLOUISE							
Refuge du Pelvoux	CAF Briançon		OUI	Homme	56	3h	Alpinisme
Refuge des Ecrins	CAF Briançon		OUI	Homme	120	4h30	Alpinisme
Refuge des Bans	CAF Briançon		OUI	Homme	22	2h	Proximité
Refuge du Glacier blanc	CAF Briançon		OUI	Homme	135	2h30	Alpinisme
Refuge du Sélé	CAF Briançon		NON	Femme	76	3h	Randonnée
BRIANCONNAIS							
Refuge de Chamoisière	Privée		OUI	Homme et femme	18	2h	Proximité
Refuge de l'Alpe de Villar d'Arène	CAF Briançon		OUI	Femme	94	2h	Proximité
Refuge de l'Aigle	CAF Briançon		NON	Homme et femme	30		Alpinisme
L'OISANS							
Refuge de la Lavey	CAF Isère		NON	Femme	44	2h15	Proximité/Randonnée
Refuge de l'Alpe du Pin	L'association des Jarrets d'Acier		NON	Femmes	16	1h30	Proximité
Refuge du Carrelet	Mathilde Dahuron		NON	Femme	44	1h	Proximité
Refuge du Soreiller	STD		NON	Homme et femme	90	3h	Alpinisme
Refuge de la Muzelle	Communes		NON	Femme	52	4h	Randonnée
Refuge de Temple Ecrins	CAF Isère	Esprit Parc National	OUI	Femme	48	2h30	Alpinisme
VALBONNAIS							
Refuge de Font Turbat	CAF Isère		OUI	Femme	39	3h30	Randonnée/Alpinisme



Carte 4 : Refuges étudiés (Bastien Rayne via Qgis)



Carte 3 : Refuges du massif des Ecrins (Bastien Rayne via Qgis)

Afin de mettre en perspective les dynamiques entre l'ensemble des acteurs rencontrés durant les enquêtes exploratoires et semis directives, une cartographie d'acteurs a été réalisée :

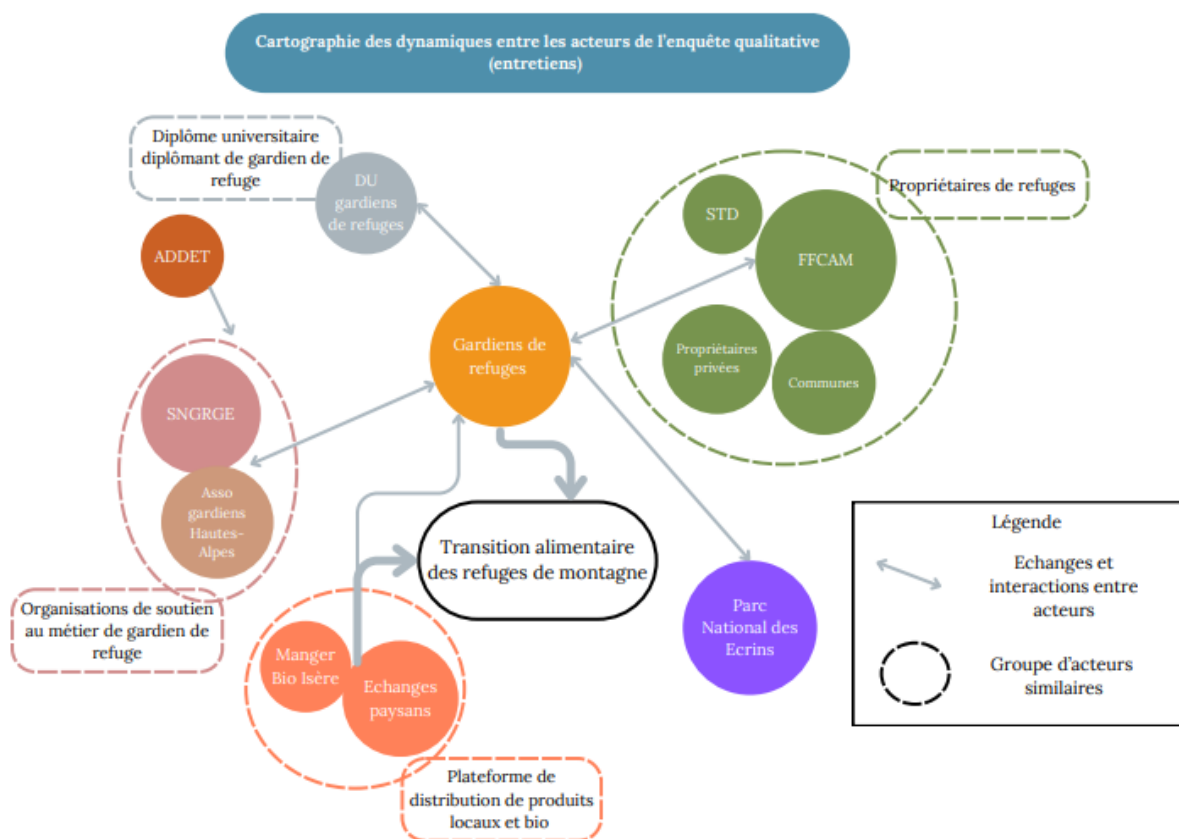


Figure 4 : Cartographie des dynamiques entre les acteurs de l'enquête qualitative (entretiens) (Bastien Rayne)

La création des grilles

Une fois la chronologie des différentes enquêtes définie et l'échantillon de gardiens effectué, il a fallu rédiger les grilles d'entretiens.

Les grilles, ont été adaptées aux compétences et sujets pouvant être abordés avec chacun d'eux. Une question est restée commune à chacune des grilles en conclusion de chaque entretien : « Comment voyez-vous le futur des refuges/ de l'alimentation en refuge de montagne dans 10 ans ? ».

La passation

La passation des entretiens ainsi que l'ensemble des travaux de recherche et d'analyse sont visibles dans la frise chronologique en annexe n°2.

En effet, les enquêtes exploratoires et semi-directives avaient pour objectif de se compléter et donc de se dérouler l'une après l'autre. La réalité du terrain et la disponibilité des différents acteurs de cette enquête nous a contraints à commencer l'enquête semi-directive avant la fin de l'enquête exploratoire. Pour ce qui est du déroulement des entretiens, les acteurs ou la structure étaient contactés en amont. Pour leur expliquer le projet et l'objectif de ce dernier.

Un rendez-vous était ainsi fixé pour la réalisation de l'entretien, principalement en distanciel pour les partenaires et directement dans les refuges pour les entretiens auprès des gardiens.

La prise de contact en amont de l'entretien était très importante pour les gardiens de refuges. Il fallait pouvoir faire coïncider l'enquête et leur emploi du temps de la meilleure des manières. L'arrivée au refuge se faisait le plus tôt possible afin d'être un maximum de temps disponible sur site et de pouvoir se rendre disponible lorsque le gardien/ne le pourrait, et ainsi d'être le moins possible un poids supplémentaire dans leur quotidien. De plus, la seconde raison à cette organisation était de pouvoir observer les plats et le travail des gardiens auprès des clients en termes de restauration et de valorisation des produits, d'observer la satisfaction des clients, etc. Une multitude d'éléments non-quantifiables, mais qui prennent une importance non-négligeable dans l'engagement d'un(e) gardien/ne de refuge et de son équipe dans la valorisation des produits locaux.

II.2.2 Enquête quantitatives : questionnaire

Par ailleurs, une enquête qualitative par questionnaire a été réalisée.

Cet outil présente l'avantage de pouvoir être facilement réalisable via une plateforme telle que « Jotform » le logiciel utilisé ici. De plus, un questionnaire permet d'aborder notre sujet de recherche de manière globale au travers de questions proposant des conditions de réponses diverses, rapides et adaptées aux informations demandées et au temps consacré par les gardiens à cette enquête. La facilité de diffusion et de traitement des données proposées ont aussi fait partie du choix.

Avant de passer à la conception du questionnaire, il a fallu définir le public cible de cette enquête, de même que les canaux de diffusion qui seraient employés pour la diffusion de cette enquête. Le choix s'est porté sur une diffusion à l'échelle nationale pour plusieurs raisons. Les refuges au niveau national, à l'instar des refuges du massif des Écrins, ont tous des spécificités mais aussi des modes de consommation propre à leur territoire ce qui rend d'autant plus intéressante une diffusion à l'échelle nationale afin d'avoir une diversité d'opinion et de cas de figure.

Pour ce qui est des canaux de diffusion, il a été décidé de passer par le SNGRGE qui travaille à l'échelle nationale auprès des gardiens de refuge et qui possède donc un éventail de contacts de gardiens très importants sur tous les massifs français. Il a aussi été demandé à l'association des gardiens de refuges des Hautes-Alpes de diffuser le questionnaire à ses adhérents.

Création du questionnaire

La création de ce questionnaire a été longue en raison de la diversité de sujets donc cette enquête permet d'explorer. En effet, la transition alimentaire est un vaste sujet, d'autant plus en refuge où tout est lié : logistique, approvisionnement, valorisation, gestion des déchets, énergie, régimes alimentaires. Il n'était pas possible de traiter tous les sujets, il a donc fallu en sélectionner et diviser le questionnaire en 6 parties distinctes :

- **La présentation** : un texte explicatif du projet et des acteurs impliqués pour expliquer aux destinataires la raison de ce questionnaire
- **L'introduction** : qui permet de connaître le gardien/ne ainsi que l'origine et la typologie de son refuge.
- **La cuisine** : afin d'aborder les formations culinaires obtenues ou non, l'offre de restauration proposée ainsi que le rapport aux régimes alimentaires
- **Les sources d'approvisionnements** : dans celle-ci, nous abordons la provenance des produits locaux ou non, labellisés ou non ainsi que leur valorisation auprès de la clientèle.
- **La logistique – la conservation** : des thèmes indissociables de la cuisine. Un ensemble de questions sur les moyens utilisés pour acheminer et conserver les aliments dans un refuge de montagne.
- **Remerciements**

Passation du questionnaire

Comme évoqués précédemment, les canaux choisis pour la diffusion ont été : le Syndicat national des gardiens de refuges et des gîtes d'étapes et l'association des gardiens de refuge des Hautes-Alpes. Ces deux entités ont été choisies, car elles travaillent au soutien et à la défense du métier de gardien de refuge par des gardiens de refuge. Ainsi, ils possèdent un large éventail de contacts de gardiens à l'échelle nationale pour le SNGRGE et au niveau du département des Hautes-Alpes pour l'association des gardiens des Hautes-Alpes. À la suite d'entretiens avec chacune des structures, il a été convenu d'une diffusion par mail à l'ensemble de leurs adhérents. Totalisant près de 270 adhérents pour le syndicat et une trentaine de membres pour l'association des gardiens de refuges des Hautes-Alpes, ces deux organisations sont les acteurs idéaux pour toucher un maximum de gardiens à l'échelle d'un territoire le plus large possible. Un nombre de réponses entre 80 et 100 est espéré.

Il faut remettre en perspective le fait que cette diffusion se fait par mail, ce qui de nos jours n'est plus le canal de distribution le plus efficace étant donné la sur utilisation de ce moyen de communication ces dernières années. Mais aussi pour des raisons techniques, en effet les gardiens n'ont que très peu souvent l'accès à une connexion internet d'où l'importance de les contacter avant le début de la saison.

Tableau 3 : Diffusion du questionnaire (Bastien Rayne)

	SNGRGE	Association des gardiens des Hautes-Alpes	Refuges Sentinelles
Diffusion	3 juin 2024	3 juin 2024	10 juin 2024
Fin de diffusion	8 juillet 2024	8 juillet 2024	8 juillet 2024

Ainsi, l'enquête quantitative présentée précédemment a récolté 45 réponses.

Comme bon nombre d'enquêtes, le plus haut taux de réponses a été observé en tout début de diffusion du questionnaire, lorsque les prospects ont reçu le mail.

De plus, la diffusion du questionnaire correspondait dans les premiers jours à la période hors saison de la majorité des gardiens. Ainsi, ces derniers n'étaient pour la plupart pas encore montés en refuge. Le graphique ci-dessous le confirme : les premiers jours de diffusion ont été décisifs.

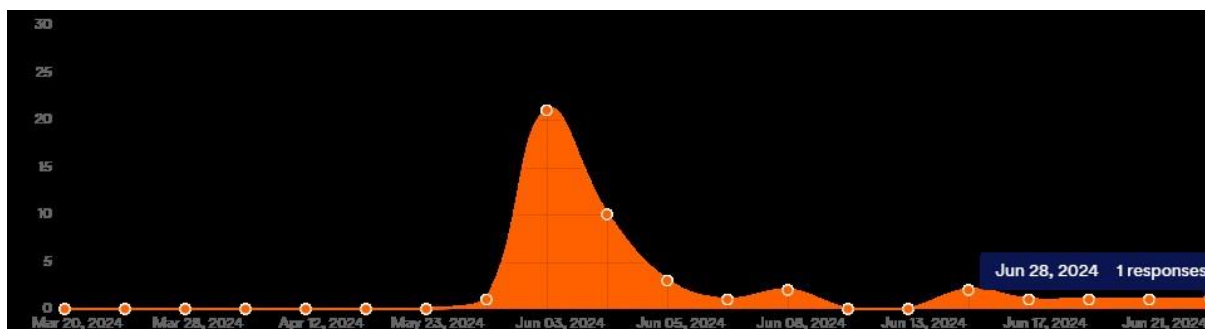


Figure 5 : Evolution des réponses au questionnaire (Bastien Rayne via Jotform)

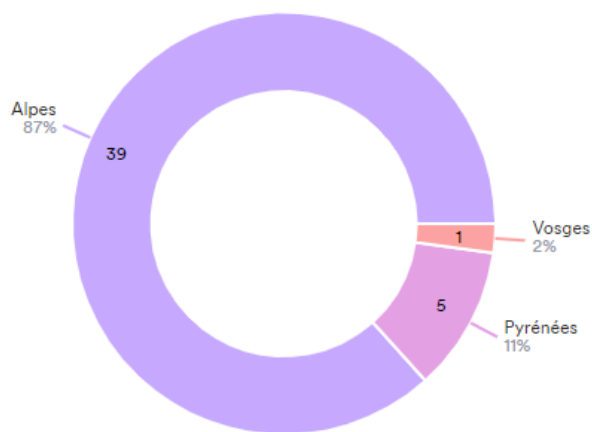
Même si le nombre de réponses récoltées peut paraître limité, il reste pour la période accordée à ce dernier correct et permet d'avoir un certain nombre d'éléments pouvant aisément se croiser avec les nombreuses données récoltées durant l'enquête qualitative.

Profil des gardiens ayant répondu au questionnaire

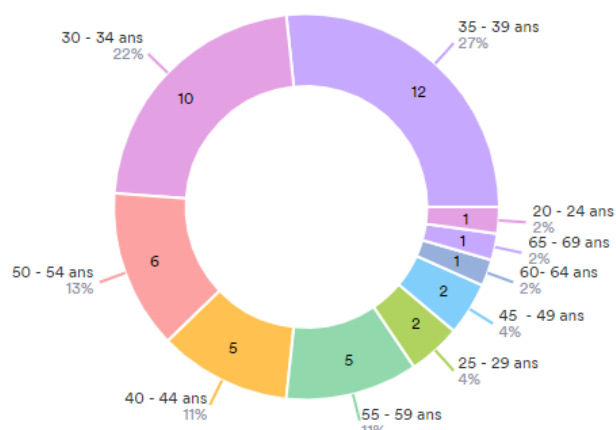
Comme évoqué précédemment l'enquête qualitative par questionnaire a récolté 45 réponses en contactant les adhérents du SNGRGE ainsi que de l'association des gardiens des Hautes-Alpes. La question avant de passer à l'analyse des résultats dans la partie III est de savoir d'où proviennent ces personnes et qu'elles sont-elles. Sans être totalement représentative du métier de gardien de refuge en France, cette enquête apporte un certain nombre d'informations et de résultats sur la transition alimentaire des refuges d'où l'importance de connaître les profils des gardien/nes ayant répondu au questionnaire.

Tout d'abord, le questionnaire montre que la part de femme gardiennes est significative, 58 % des répondants sont des femmes.

Pour ce qui est de l'âge (Cf. graphique n° 1) le métier semble attirer beaucoup de jeunes puisque 49 % des personnes interrogées ont entre 30 et 39 ans. Seulement 30 % des gardiens/nes ont 50 ans ou plus ce qui semble montrer une grande attractivité de ce métier auprès de la jeune génération et majoritairement chez les jeunes femmes. Nous verrons par la suite si la transition alimentaire des refuges est ou non une histoire de génération.



Graphique 2 : Sur quel massif exercez-vous ? (Bastien Rayne via Jotform)

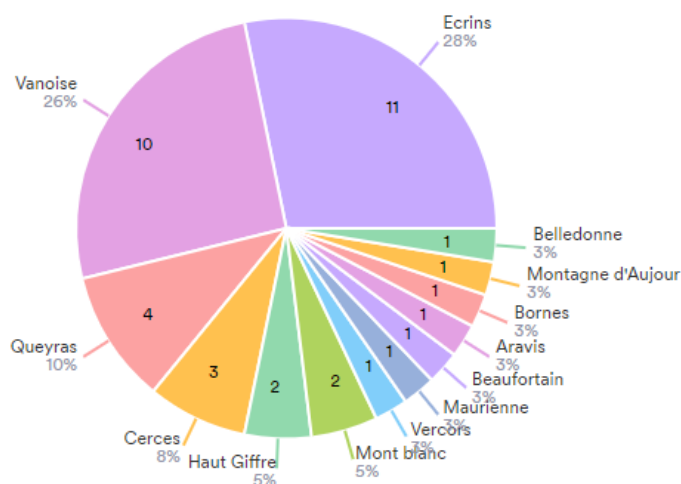


Graphique 1 : Dans quelle tranche d'âge vous situez-vous ? (Bastien Rayne via Jotform)

Pour ce qui est de la provenance des gardiens/nes (Cf. graphique n°2) sans grande surprise, ce sont les Alpes avec une très large majorité (87%). Un chiffre logique au vu du nombre de refuges présents sur le massif contrairement aux autres massifs montagneux de France métropolitaine. Hélas, le nombre de réponses de gardiens/nes reste faible. Des retours sur des refuges corses ou jurassiens auraient été très intéressants.

Si l'on zoome sur les sous-massifs d'où proviennent les gardiens (Cf. graphique n°3) situés dans les Alpes on observe la nette domination du massif des Ecrins lieu d'étude de l'enquête qualitative. Mais aussi la Vanoise haut lieu de la randonnée et de l'alpinisme dans l'arc alpin qui comme les Ecrins fait partie des sous-massifs totalisant le plus de refuges (Cf. graphique n°3)

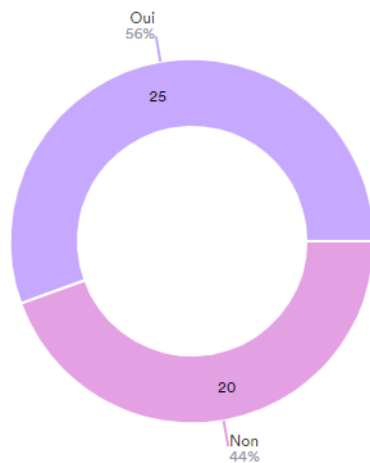
Ces résultats semblent concorder avec l'étalement géographique des refuges de l'arc alpin. Hormis pour le massif du Mont-blanc qui comme on le sait comprend un grand nombre de refuges, mais dont nous n'avons eu seulement 2 réponses. Ce manque peut s'expliquer par la date de diffusion du questionnaire qui a été



Graphique 3 : Dans quel sous-massif des Alpes est situé votre refuge ? (Bastien Rayne via Jotform)

pour le moins tardif, ce qui a dû correspondre avec le début de saison pour ces refuges et donc le manque de disponibilité et de connexion internet pour les gardiens/nes.

Enfin, le Diplôme Universitaire de Gardien de refuge (Cf. graphique n°4) existe depuis une vingtaine



Graphique 4 : Avez-vous passé le diplôme (DU) gardien de refuge de montagne ? (Bastien Rayne via Jotform)

d'années et forme en moyenne 12/13 nouveaux gardiens de refuges par an (Gestionnaire de formation-Du gardien). Il forme les gardiens de refuge à l'ensemble des tâches auxquels ils vont devoir faire face qu'ils s'agissent de gestion financière en passant par l'entretien du refuge jusqu'à la cuisine. Avec 56% des personnes interrogées ayant effectué cette formation, on voit clairement l'importance qu'a pris ce diplôme

et le caractère professionnalisant qu'a acquis ce métier au cours de ces 20 dernières années

II.2.3 Analyse des données

Pour l'analyse des données issues du questionnaire, le logiciel Jotform utilisé pour construire et diffuser l'enquête a généré automatiquement un certain nombre de graphiques et tableaux sur les différentes questions constituant le questionnaire. Cela a grandement facilité l'analyse de ce dernier (Cf. annexe n°3).

Pour ce qui est de l'analyse des données issues de l'enquête qualitative, elle a été réalisée grâce à un tableau Excel reprenant les différents thèmes et sous thèmes au niveau horizontal et en colonne les différents gardiens rencontrés (Cf. annexe n°5). Cette méthode a permis de classer les différentes citations des gardiens par rapport aux sous-thèmes abordés, a permis une conception plus efficace du plan des résultats mais aussi de faciliter la rédaction et l'introduction de citation dans cette partie.

Les différentes citations issues de l'enquête ont été anonymisées. Le tableau ci-dessous permet de formaliser ceci. Le profil du refuge correspond donc à l'accessibilité de ce dernier ce qui engendre un certain nombre d'éléments comme le profil de la clientèle (bien que souvent hétéroclite sur une saison entière) ou encore les difficultés d'approvisionnement ce qui va donc impacter l'alimentation proposée par le gardien/ne.

Tableau 4 : Profil des refuges étudié au travers de l'enquête qualitative (Bastien Rayne)

Gardien de refuge	Profil du refuge	Genre	Tranche d'âge
Gardien/ne 1	Alpinisme	Femme	30-34 ans
Gardien/ne 2	Randonnée	Homme et Femme	40-44 ans
Gardien/ne 3	Randonnée	Homme	60-64 ans
Gardien/ne 4	Proximité	Homme et Femme	45-49 ans
Gardien/ne 5	Proximité	Homme	55-59 ans
Gardien/ne 6	Proximité	Femme	35-39 ans
Gardien/ne 7	Proximité/Randonnée	Homme et Femme	30-34 ans
Gardien/ne 8	Proximité	Femme	35-39 ans
Gardien/ne 9	Alpinisme	Homme	35-39 ans
Gardien/ne 10	Alpinisme	Homme	55-59 ans
Gardien/ne 11	Randonnée	Homme	45-49 ans
Gardien/ne 12	Randonnée/Alpinisme	Deux Hommes	30-34 ans
Gardien/ne 13	Randonnée/Alpinisme	Femme	40-44 ans

III. Résultats

III.1 Logistique et autonomie énergétique : deux sujets indissociables de l'alimentation

L'alimentation dans les refuges de moyenne et haute montagne ne se limite pas au choix des matières premières. En effet, tout au long de cette enquête, un certain nombre de sujets se sont révélés indissociables et déterminants dans la gestion quotidienne de la restauration par les gardiens/nes. À l'image de l'autonomie énergétique des refuges de même que de la gestion de la logistique.

III.1.1 L'énergie et les refuges

L'autonomie énergétique des refuges de montagne était au début de cette enquête un sujet de second plan. Mais grâce aux entretiens exploratoires réalisés en début de stage, l'autonomie énergétique des refuges s'est imposée comme un élément non-négligeable et indispensable lorsque l'on étudie la transition alimentaire des refuges.

En effet, les refuges sont des bâtiments isolés qui ne sont pas reliés aux réseaux communs d'eau, d'électricité et d'assainissement. Une corrélation claire s'établit entre autonomie énergétique, utilisation de produits frais et gestion des déchets. Trois sujets que l'on pourrait traiter de manière distincte, mais qui en réalité sont tributaires les uns des autres.

Les refuges étudiés dans le cadre de cette enquête manquent souvent d'énergie pour travailler convenablement et ne peuvent ainsi pas mettre en place des procédés et outils permettant davantage d'efficacité énergétique.

« En ce moment les refuges doivent être sobres. Ok mais c'est quoi la sobriété ? En fait, quand tu vis à 2000 ou 3000 m tu es sobre d'office. Et ce n'est pas avoir 6 kilowattheures d'électricité qui fera que tu ne seras pas sobre. » (Gardien/ne n°2)

Ensuite, il faut bien comprendre que pour les refuges dont les gardiens ne sont pas propriétaires, mais uniquement gestionnaires, les investissements sont faits par le propriétaire qu'il soit privé, public ou issu d'un organisme propriétaire de refuge FFCAM ou STD. Le gardien est donc tributaire de l'installation énergétique dont bénéficie le refuge dont il a la garde.

« Mais je ne peux pas me permettre d'investir dans ces investissements-là. C'est le CAF qui doit le faire parce qu'après, ça reste ici. Et là, ils n'ont pas été d'accord pour lâcher » (Gardien/ne n°9)

« En tout cas, moi j'aimerais bien qu'il y ait du solaire thermique. Je passe 15 bouteilles de gaz ici » (Gardien/ne n°3)

« Moi je n'ai déjà pas assez d'énergie pour faire tourner mes deux congélateurs en même temps alors rajouter une machine électrique pour l'instant c'est hors de question. » (Gardien/ne n°10)

Les trois gardiens/nes cités ci-dessus sont gestionnaires de bâtiments, ils utilisent donc le matériel à disposition et déplorent un manque d'énergie. Une installation adéquate permettrait de baisser pour beaucoup leur consommation de gaz et de groupe électrogène ce que les gardiens aimeraient faire. D'une part pour des raisons écologiques et d'autre part pour des raisons économiques, puisque le gaz et le carburant sont aux frais du gestionnaire contrairement à une installation photovoltaïque ou hydroélectrique plus chère à l'achat mais qui est un investissement à long terme, porté par le propriétaire.

Certains gardiens propriétaires de leur propre refuge font l'investissement eux mêmes et supportent la charge financière d'une installation photovoltaïque ou hydroélectrique.

Pour l'hydroélectricité, on parle souvent des pico-centrales il s'agit de mini turbine alimentée par un torrent passant à proximité du refuge et produisant constamment de l'électricité. Cela n'émet aucun gaz à effet de serre et permet la production d'une énergie que l'on pourrait considérer comme verte.

« La centrale hydroélectrique elle produit 6 kW En permanence je ne consomme bien évidemment pas 6 kW en permanence vu que je ne suis pas relié au réseau il faut que je le bouffe. Donc je chauffe l'eau, j'ai des chauffe-eaux électriques avec des résistances spéciales, des résistances intelligentes qui consomment uniquement ce qui reste en électricité. Et donc ça me chauffe l'eau, j'en ai un de 300 litres un de 200 litres et ça repasse dans des chauffe-eau gaz au cas où » (Gardien/ne n°2)

A noter que l'association des gardiens des Hautes-Alpes a travaillé aux côtés des différents organismes publics concernés afin de faciliter l'installation et de financement d'équipements permettant d'aller vers une autonomie énergétique tels que des mini centrales hydroélectriques, des panneaux photovoltaïques, du solaire thermique, etc. Cette politique d'autonomie énergétique menée par l'association des gardiens de refuges des Hautes -Alpes au travers du **Projet zéro fumée** est visible en annexe n°7.

L'installation électrique dépend du lieu sur lequel le refuge est situé et des ressources à disposition. Certains refuges n'ayant pas de torrent adapté pour une pico-centrale se tournent comme la majorité des refuges vers les panneaux solaires.

"Il y avait un sacré programme d'énergie solaire à faire. Il a été réalisé. Et j'en suis assez fier de ce programme. En fait, c'est quelque chose qui m'a porté justement (.) pour pouvoir faire ce que je pense depuis des années. Avoir du produit bio, avoir du produit local, avoir la bière à la pression, pas d'emballage." (Gardien/ne n°5)

"En fait, le solaire, ça m'a apporté de l'énergie dans le refuge et ça m'a redonné de l'énergie. Et là, tu te fais une transition" (Gardien/ne n°5)

L'autonomie énergétique permet d'être davantage résilient et efficace, mais elle est aussi le fer de lance d'une politique de valorisation de produits frais et locaux. Sans installation de stockage réfrigéré correcte la cuisine que l'on connaît actuellement en refuge ne serait pas possible.

Enfin, une autonomie énergétique suffisante permet aussi de réduire les déchets et ainsi d'améliorer le bilan carbone d'un refuge. Par exemple, la bière pression réduit considérablement le nombre de déchets que représentent les canettes et bouteilles de bière en verre.

« *Donc là, je l'ai pris en canette parce que je ne peux pas avoir de pression* » (manque d'énergie)
(Gardien/ne n°8)

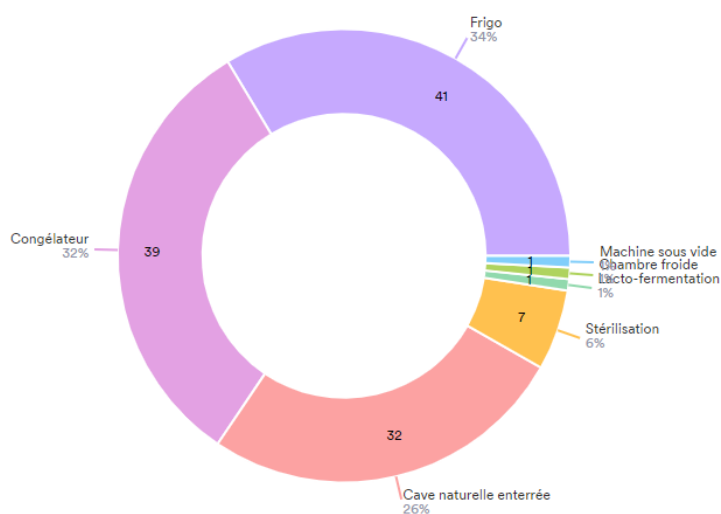
Les gardiens sont donc dépendants de l'énergie à leur disposition ce qui définit l'activité de restauration du restaurant d'où l'important de l'évoquer en priorité. Bien évidemment, chaque refuge a ses spécificités et chaque gardiens/nes s'adapte afin de trouver des alternatives. Notamment via des installations que l'on pourrait considérer comme lowtech :

« *Les congels à neige, des congélateurs débranchés remplis de neige qui restent frais. Les salades, tu les gardes deux semaines, elles ne bougent pas* » (Gardien/ne n°12)

« *D'habitude, j'ai un four solaire. Un four solaire parabole. Ça marche super bien.* » (Gardien/ne n°9)

L'énergie reste donc l'un des principaux chevaux de bataille des gardiens des refuges. L'inventivité est de mise s'ils veulent avoir le matériel le plus efficace possible tout en restant le plus efficace malgré les conditions dans lesquelles se trouvent et évoluent leurs refuges.

Les résultats du questionnaire montrent bien que seuls 34 % des gardiens bénéficient d'au moins un frigo et 32 % d'au moins un congélateur ce qui traduit une autonomie énergétique encore faible dans les refuges français. Les caves naturelles enterrées restent une méthode de stockage naturelle significative (26 %) (Cf. graphique n°5). Elles n'ont aucun besoin d'apport



Graphique 5 : De quels moyens disposez-vous pour conserver vos produits frais ? (Bastien Rayne via Jotform)

énergétique, mais restent tributaires de la météo, des températures et du taux d'humidité en constante évolution d'autant plus dans un contexte de changement, climatique.

« Ces solutions innovantes, couplées avec l'utilisation de matériaux écologiques et une gestion plus efficace des déchets et des eaux usées, font de ces refuges, de véritables petits laboratoires de la transition énergétique » (ADDET- Association des gardiens de refuges des Hautes-Alpes)

III.1.2 Gestion territoriale de la logistique

⇒ L'héliportage

L'héliportage fait partie intégrante de la vie d'un refuge de nos jours. Que ce soit pour des travaux ou pour l'approvisionnement régulier du refuge en denrées alimentaires, il s'est très vite imposé comme la meilleure option en termes de rapport qualité/prix. Le fait est que les refuges ont très fortement évolué dans leurs pratiques, de même que la fréquentation qui s'est très fortement accrue. Les héliportages ont ainsi augmenté parallèlement à cet engouement et à cette transformation des refuges que nous tâchons d'expliquer ici.

« Voilà, donc on multiplie les héliportages. En 2007, j'ai fait un héliportage dans la saison. Et puis l'an dernier, j'ai pris tous les hélicos qui passaient. Dès qu'il y avait un chantier, qu'on me disait qu'il y avait une mise en place partagée, J'ai fait 6 hélicos (sur la saison estivale) » (Gardien/ne n°3)

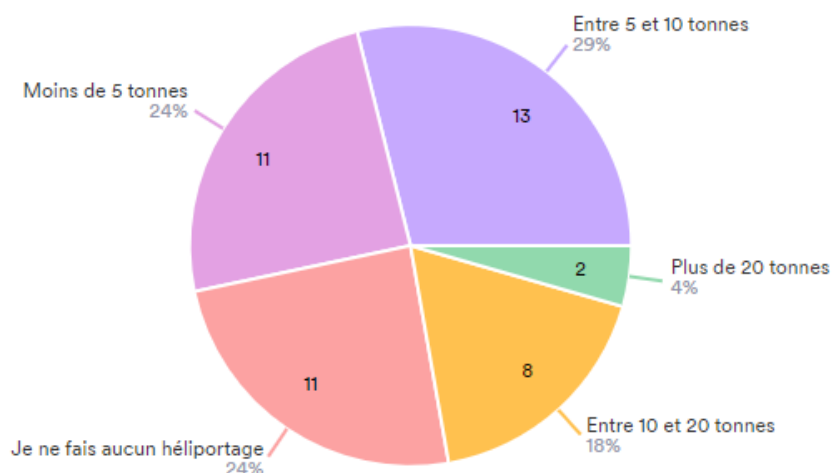
Le fait est que le nombre d'héliportage a fortement augmenté, mais quelles en sont les raisons ?

Il y a notamment le rapport poids transporté/ prix aujourd'hui imbattable.

*« Nous l'hélico, il nous ramène 900 kg et ça nous coûte 120 euros en gros (poids et prix pour 1 bag) »
(Gardien/ne n°7)*

« C'est 195 euros hors taxe. Une rotation. Plus la mise en place, qui est partagée en fonction du nombre de gardiens. Ça coûte entre 90 et 450 euros » (Gardien/ne n°11)

« Moi je fais jusqu'à 11 charges (rotations) tout compris gaz, alimentation, bois (...) chaque charge fait 600 kg puisque je suis haut » (Gardien/ne n°10)



Graphique 6 : Quelle quantité de denrées alimentaires hélicoptez-vous par saison (en tonnes) ? (Bastien Rayne – Jotform)

L'hélicoptère permet de transporter des charges considérables en très peu de temps et à des prix abordables. Avec la diversification de l'offre alimentaire des refuges et l'utilisation de davantage de produits frais, les besoins des gardiens ont donc considérablement augmenté comparé aux pratiques que pouvaient avoir les gardiens il y a 20 ans.

« 5 tonnes en début de saison, 2 tonnes en juillet, 2 tonnes en août » (Gardien/ne n°7)

« C'est toutes les 3 semaines ici. (...) Tous les refuges, de la vallée, on fait toutes les 3 semaines (héliportage) »

Le nombre d'héliportages a donc significativement augmenté, de même que les délais entre chaque ravitaillement ont considérablement diminué pour une bonne majorité de gardiens/nés rencontrés.

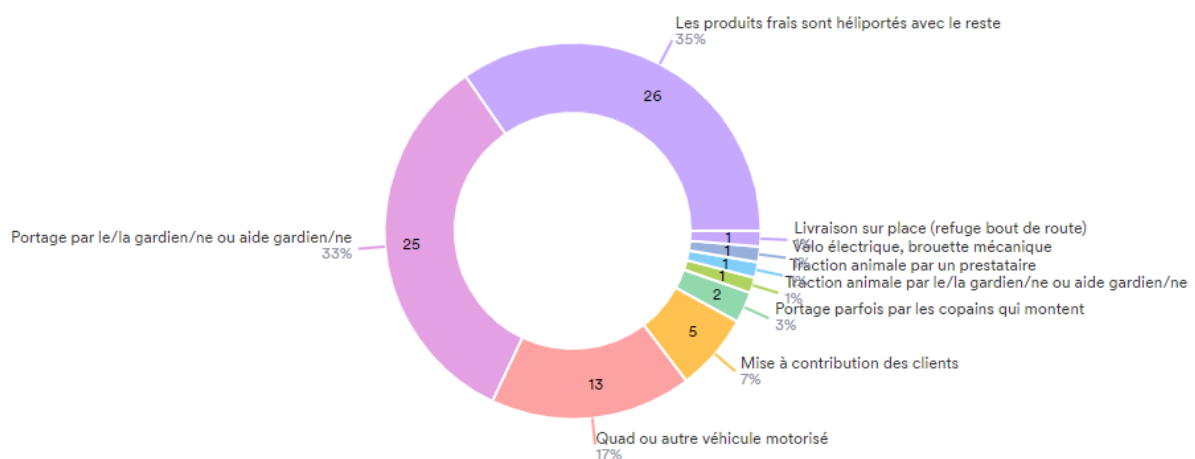
De plus, les portages à dos d'homme semblent être de moins en moins utilisés d'une part pour les refuges ayant un accès très difficile : « Mais en fait, ce que tu peux porter à dos d'homme, un sac de 20 kilos sur 1800 mètres de dénivelé. C'est déjà très lourd. Et 20 kilos par rapport à 600 kilos d'un hélico, ce n'est rien du tout. Et un bonhomme qui monte quand même un sac à dos de 20 kilos, moi, je ne me sens pas de le payer comme une journée. Pour moi, ça correspond à la moitié d'un hélico. C'est ce que je vais lui donner. Du coup, ce n'est pas du tout logique de faire comme ça. » (Gardien/ne n°1) et d'autre part puisque le nombre d'héliportage a fortement augmenté avec 3 semaines/ 1 mois de battement entre deux hélicoptères les produits frais peuvent tenir ce qui permet de monter les produits frais durant les héliportages de saison et donc de s'éviter les portages réguliers :

« Le portage humain, j'en fais très rarement et c'est quand il y a eu un foirage au niveau de l'héliportage. Que ce soit de la part des fournisseurs qui ont oublié de me mettre un truc ou qui au dernier moment me préviennent qu'il n'y a pas ci et pas ça. » (Gardien/ne n°9)

« J'ai beau être gardien de refuge depuis 20 ans. J'aime bien le portage, ça fait partie du métier. Mais moins on en porte. Au mieux, on se porte » (Gardien/ne n°11)

« Il existe tout de même quelques exceptions dont le modèle repose en bonne partie sur des portages réguliers pour les produits frais et le pain notamment : « J'ai 7 clés de portage avec des caisses, des glacières et tout ce qu'il faut monter à dos. Donc, tous les légumes, tout. Ils remontent. Puis, j'ai pas mal de réseaux de collègues qui ne demandent que ça (portage dos du frais). » (Gardien/ne n°5)

Pour ce qui est des résultats du questionnaire, la tendance est plus équilibrée. En effet, on constate que le portage à dos d'homme reste relativement plébiscité pour les produits frais.



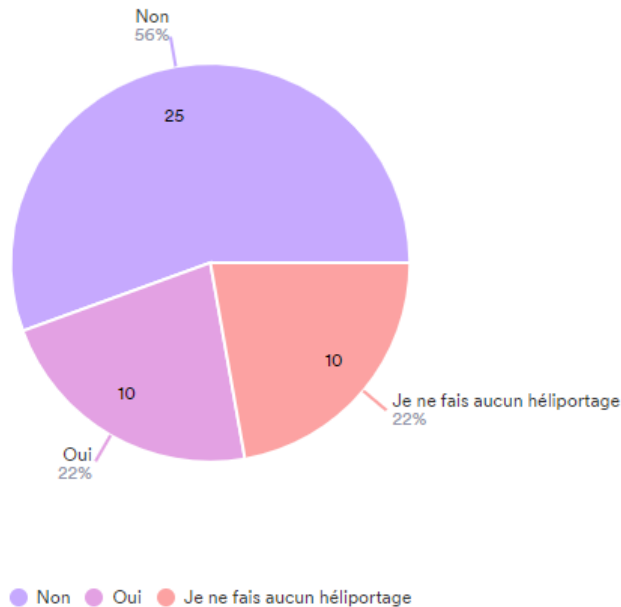
Graphique 7 : Pour le ravitaillement en produits frais comment procédez-vous ? (Bastien Rayne-Jotform)

En définitive, l'héliportage reste le moyen le plus rentable et le plus efficace pour transporter les denrées alimentaires dans un lieu isolé. Le monde des refuges actuel a développé son modèle et s'est permis un certain nombre d'avancées que l'on pourrait considérer comme du confort d'exercice grâce à l'hélicoptère pour la majorité d'entre eux. Quand certains ont un accès carrossable en saison estivale. L'héliportage est ancré dans les mœurs, mais son utilisation est faite de manière économique puisque systématiquement, pour ce qui est des Écrins, les gardiens de toute une vallée se mettent d'accord pour fixer un jour d'héliportage et ainsi faire venir l'hélicoptère une seule fois pour 3 semaines ou 1 mois de denrées. Cette collaboration peut aussi s'étendre aux bergers lorsqu'ils procèdent eux aussi à des héliportages, le but étant de réduire au maximum l'impact de cet outil.

« Donc, pour moi, je ne suis même pas sûre que l'impact soit plus mauvais en hélico

En revanche, il faut l'organiser. Je ne fais pas venir en hélico toutes les semaines. Mais si tu fais venir un hélico une fois et que tu montes 4-5 charges, c'est fait une fois. » (Gardien/ne n°8)

« Alors l'acheminement, c'est l'hélicoptère. De toute façon, on n'a pas le choix. On limite un maximum et on fait avec. Et puis je n'ai pas de problème avec ça. De toute façon, l'hélico, ça ne me dérange pas. Et ça fait partie de la montagne à 100 %. Donc je n'ai pas de souci avec cet hélico. Quand il vient, ce sont un peu les cadeaux de Noël qui arrivent du ciel. En fait, c'est la cigogne qui te livre le refuge et qui amène tous tes petits produits que tu as amenés en bas. » (Gardien/ne n°5)



Cette réponse au questionnaire semble claire, aucune alternative viable ne semble être possible pour une majorité de gardiens.

Néanmoins, le portage à dos d'animaux (chevaux mules, ânes) semble revenir de plus en plus.

Cette alternative, ne pourrait-elle pas devenir le futur du ravitaillement des refuges de montagne et inverser cette tendance très à l'avantage de l'hélicoptère qui reste un moyen de transport carboné très polluant.

Graphique 8 : Cherchez-vous des alternatives à l'hélicoptère ? (Bastien Rayne – Jotform)

⇒ L'acheminement par traction animale lubie ou réelle possibilité ?

Le portage à dos de mulets, d'ânes ou de chevaux est une pratique ancestrale qui autrefois était la seule manière de transporter des charges lourdes en montagne. Or aujourd'hui cette tendance tend à revenir dans un contexte de réchauffement climatique et de transformation des méthodes d'approvisionnement et de transport. C'est dans ce contexte là que de nombreuses structures proposent leurs services.

« Il y a énormément de gens qui nous ont contactés cette année pour nous proposer des services de portage par ânes. Et même des gens qui se professionnalisent là-dedans, qui viennent de Maurienne ou je ne sais pas d'où. Ils viennent ici, ils font le tour des refuges, ils s'équipent de glacières, la chaîne du froid est respectée. » (Gardien/ne n°12)

Néanmoins, le portage par traction animale ne peut rivaliser avec l'hélicoptère : c'est un moyen d'acheminement plus lent et qui ne peut transporter le même poids qu'un seul big bag (600 kg-900 kg) lors d'un héliportage.

« Pour 180 kilos c'était 120 euros (avec ânes). Nous l'hélico, ils nous ramènent 900 kg et ça nous coûte 120 euros en gros (...) nous ça nous coûte un peu moins de 2000 euros l'hélico. Et là ça nous coûtait (en portage animal) plutôt vers 6000 euros. » (Gardien/ne n°7)

« Pour la même quantité, ça triplait au moins, ça a plus que triplé le truc. Je lui ai dit tu imagines, nous si on passait en mule plutôt que l'hélico à 100%, c'est comme si on embauchait une personne pendant presque 2 mois et demi à temps plein » (Gardien/ne n°7)

Les coûts passent du simple au triple. C'est considérable quand on sait qu'un gardien gestionnaire de refuge se paie bien souvent uniquement sur la restauration, sachant que les frais de transports sont des charges qui incombent au gardien.

Pour autant les gardiens/nes rencontrés durant les entretiens restent pour le moins positif, ouverts d'esprit et force de proposition. Le portage par animaux fait doucement son apparition dans les solutions utilisées pour le ravitaillement en produits frais notamment (Cf. annexe n°3).

Une gardienne (Gardien/ne n°6) rencontrée durant l'enquête expliquait avoir des ânesses en pension tout l'été à son refuge. Ce qui lui permet de faire son ravitaillement en produits frais 1 fois par semaine à moindre coût, hormis le temps qu'elle passe à faire l'aller-retour au village afin de charger et ramener les produits préalablement commandés et livrés au refuge.

« Oui, et bien c'est sûr que ça coûte plus cher, mais en fait si on se dit, eh ben on n'a plus le choix, c'est comme ça. Quitte à répercuter, à mettre un euro plus cher le plat du jour, enfin je n'en sais rien, il n'y a plus qu'à expliquer aux gens. Mais le fait est que pour l'instant c'est hyper compliqué de trouver un muletier qui vient avec 15 bêtes et voilà. (...) Mais ça, ce serait trop bien » (Gardien/ne n°6)

Selon cette gardienne est c'est un point de vue partagé par quelques gardiens ayant un accès permettant l'approvisionnement par traction animale, des alternatives sont possibles et le modèle doit évoluer. Comme toute nouveauté les muletiers devront se confronter aux réalités et problématiques des gardiens, ces derniers devront faire de même et ainsi avec le temps aboutir à une solution viable.

Par ailleurs, les idées ne manquent pas :

« Si on voulait vraiment fonctionner qu'avec les ânes, il faudrait que nous, on soit un groupement d'employeurs entre tous les refuges de la vallée et qu'on embauche quelqu'un, typiquement ce mec-là et qu'on lui dise, écoute, sur la saison, nous, on ne peut pas te faire au kilo, on te fait un fixe. Tu travailles tant de jours, tant de matinées, par exemple. Et du coup, le lundi, tu es à tel refuge, le mardi, à tel autre, le mercredi, etc. » (Gardien/ne n°7)

Outre la traction animale, un certain nombre d'alternatives à l'hélicoptère ont été évoquées notamment pour cet approvisionnement en produits frais pour les refuges ayant un intervalle supérieur à 3 semaines / 1 mois entre deux hélicoptères :

Il s'agit de la mise à contribution des clients :

« Et les années d'avant, on avait mis un système en place avec le camping pour qu'eux, tous les vendredis, ils fassent le marché. Et ils demandaient aux gens qui montaient le week-end au refuge de monter les produits frais par les clients. Et on avait calculé, ça faisait 460 kilos sur la saison. » (Gardien/ne n°13)

Cette solution a été mise en place par un refuge dans le massif des Écrins et les résultats sont probants : 460 kg montés par les clients. Pour des produits frais, cela représente une quantité considérable de produits acheminés et une économie de carburant non-négligeable. Le portage par traction animale est une solution à considérer et qui devrait s'adapter au contexte de chaque vallée et de chaque refuge car certains ne sont tout simplement pas accessibles pour de tels animaux. Sur le plan financier, une structuration de l'activité et une mutualisation des besoins de l'organisation entre gardiens d'une seule et même vallée semble être la solution la plus adéquate afin de réaliser des économies d'échelle et de rendre le modèle viable. Lorsque les gardiens/nes sont détenteurs d'ânes ou de mules, c'est différent, les coûts sont sensiblement réduits. Comme toutes les questions relatives aux refuges tout dépend de l'accès à ce dernier, de sa capacité, de ses besoins, etc. Tout se fera au cas par cas.

III.2 Les gardiens de refuges ont un fort engagement dans la valorisation de produits locaux au quotidien

III.2.1 L'approvisionnement en produits locaux

Les gardiens des refuges interrogés font preuve d'un engagement important et très supérieur à celui du monde de la restauration. Il faut noter que l'utilisation de produits locaux est définie par le gardien comme l'ensemble de sa carte (Cf. annexe 9 et 10). Le propriétaire du refuge ne peut en aucun cas interférer sur les choix culinaires du gardien.

Ils semblent donc qu'il y ait une véritable relation aux territoires, aux terroirs et aux producteurs tout en gardant l'esprit de ce qu'est une nourriture de refuge, c'est-à-dire un repas simple, complet, nourrissant pour les randonneurs et alpinistes.

De plus, cette tendance vers une alimentation plus locale et durable semble être en partie une question de génération. En effet, les données récoltées lors du questionnaire (Cf. graphique n°1) et du profil type des gardiens/nes rencontrés en refuge, montrent un bon renouvellement des générations et un engagement qui persiste voire s'intensifie.

« En tout cas, le métier, il évolue. J'ai l'impression qu'il évolue, à mon sens, dans le bon sens. (.) Tous les jeunes qu'on voit là et tout ça, ils sont de plus en plus engagés, notamment d'un point de vue alimentaire. Et aussi après au niveau de l'embauche. » (Gardien/ne n°9)

Ainsi, dans leur quotidien, beaucoup font le choix de valoriser des produits locaux pour une multitude de raisons :

« J'ai vraiment décidé mon menu selon les fournisseurs avec qui je voulais travailler. Du coup, avant de décider le menu et ce que j'allais proposer, j'ai cherché de me faire une idée avec quel producteur je voulais travailler et quels produits ils avaient » (Gardien/ne n°1)

Nous les refuges on a beau dire on a les moyens de le faire. Si on ne le fait pas on est des cons (acheter local ou bio) (Gardien/ne n°2)

"Tu as plaisir de passer chez eux, de discuter (Les producteurs). Pour la farine, c'est chouette parce qu'on prend toujours le temps de discuter. Elle avait essayé de faire des blés anciens donc elle te fait goûter. Il y a des échanges. » (Gardien/ne n°11)

L'approvisionnement en produits locaux est évidemment différent selon les gardiens/nes, un grand nombre d'éléments sont pris en compte ce qui définit l'échelle de leur engagement. Ainsi, la plupart des gardiens/nes rencontrés utilisent une majorité de produits issus de filières locales définies comme provenant d'un rayon de 120 km à partir de la commune située au pied du refuge.

Chaque vallée à ses spécificités, d'autant plus sur le plan agricole. Par exemple, l'Oisans n'est pas connu pour être une terre agricole en raison de ses vallées étroites et pentues ne permettant pas l'installation de beaucoup d'agriculture et limitant la diversité de productions. Ce qui contraint les gardiens présents dans la vallée d'aller un peu plus loin chercher leurs produits locaux. Contrairement au Champsaur ou à la vallée de la Durance qui par leurs richesses et leur diversité d'espaces agricoles permet une production plus diversifiée facilitant l'accès à des produits locaux pour les gardiens situés à proximité. Voici quelques exemples de produits locaux utilisés par différents gardiens de tout le massif des Ecrins :

« On est à 90% de produits locaux, 10%, on n'est pas bon. Non, non, non, on essaye. Mais c'est vachement bien de dire, putain, vous mangez un truc local. » (Gardien/ne n°5)

« Alors moi j'ai bien évolué depuis un moment mais moi là je suis arrivée en 6/7 ans à être aux alentours de 90/92 % de ce qui est consommé au refuge qui vient de moins de 100 km autour du refuge. » (Gardien/ne n°10)

« C'est la boulangerie dans la vallée. Et eux en revanche ils me font un pain spécial. On l'a élaboré ensemble et j'ai vu le pain, on a travaillé ensemble, il est encore amélioré, mais dans l'ensemble, c'est bien. Et on a un pain à farine locale, farine Bio, j'ai tenu, il me fait un pain spécial pour le refuge » (Gardien/ne n°5)

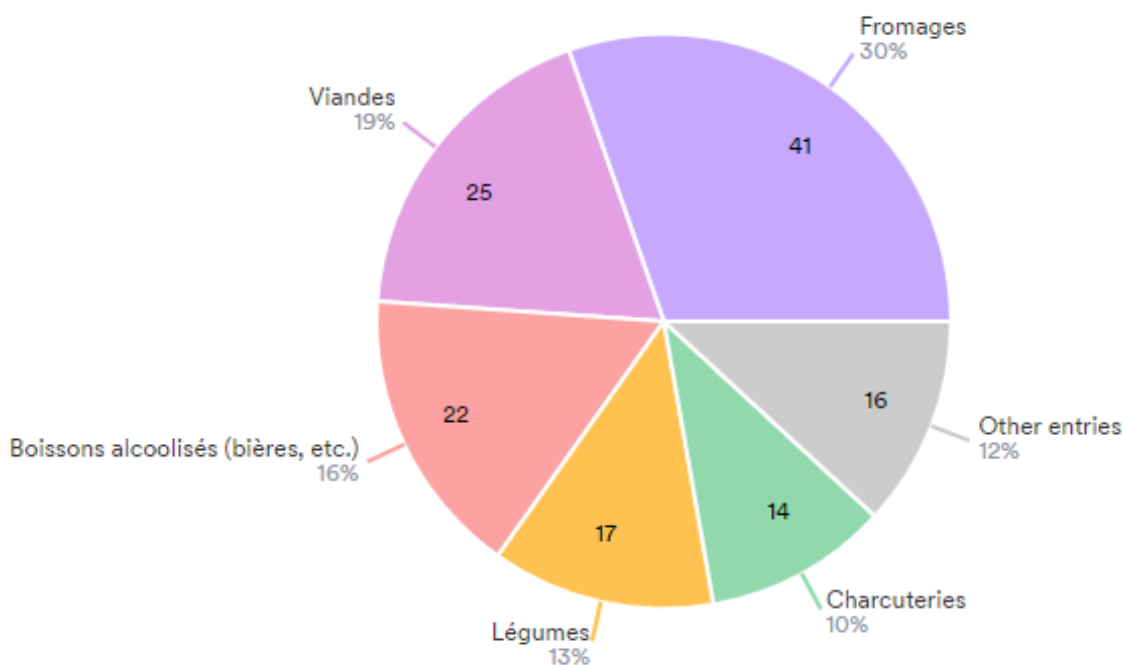
« Notre fromage, ça vient normalement de la Ferme de Sainte-Luce, qui est en bio aussi. La charcuterie, ça vient d'une ferme qui n'est pas en bio, mais qui est du Vercors, qui est à côté de chez moi. La viande, ça vient du boucher de Corps. Le bœuf, l'agneau et le porc, ça vient du Trièves. C'est lui qui nous fait à la demande tout ce qui est saucisses, farce, chaires à saucisses. » (Gardien/ne n°11)

« Tout ce qui est pâtes, riz et légumes c'est plutôt via le catalogue Biocoop d'Echanges paysans »
(Gardien/ne n°8)

« La viande c'est la SAB, le bœuf c'est paturalp (04 et 05), le porc c'est le porc de montagne c'est du 05 et on fait un peu de volaille quand même elle est du sud-ouest » (Gardien/ne n°2)

« J'ai les lentilles qui viennent du Trièves, les pois chiches qui viennent du Trièves. J'ai de la farine qui vient du Trièves. » (Gardien/ne n°13)

Le questionnaire abordait aussi le sujet de l'approvisionnement en produits locaux (Cf. graphique n°11) et les produits les plus plébiscités et achetés en local sont le fromage (30%), la viande (19%) et les boissons alcoolisées (16%). Cette donnée semble avoir une certaine logique d'autant plus en montagne ou l'agriculture qui y est pratiqué est majoritairement de l'élevage. Ces données correspondent à celles récoltées durant l'enquête qualitative et les entretiens (Cf. graphique n°9).



Graphique 9 : Quelles catégories de produits locaux (produits à moins de 120 km) achetez-vous le plus ? (Bastien Rayne – Jotform)

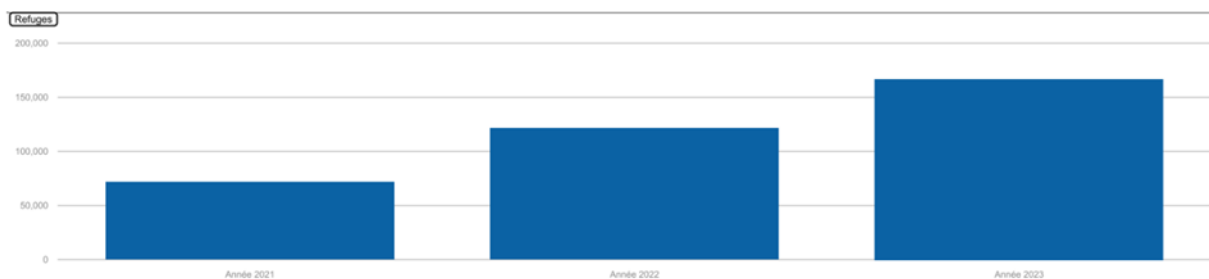
Ce phénomène s'observe aussi chez certains fournisseurs. Echanges Paysans en est le parfait exemple, car le nombre de commandes réalisées par les gardiens de refuge sont en nette augmentation.

Les données visibles ci-dessous montrent une croissance constante entre 2021 et 2023, cela concerne les refuges des Hautes-Alpes et des Alpes de Haute Provence travaillant avec Échanges paysans (Cf. graphique n°10).

Les autres fournisseurs producteurs ou artisans sont difficilement quantifiables. En revanche, Échanges paysans est installé sur le territoire depuis plusieurs années et son activité avec les gardiens/nes ne cesse d'augmenter une preuve que les nouveaux gardiens/nes continuent, voire augmentent leurs engagements.

« Il y a 2-3 ans on pensait avoir atteint par refuge le panier maximum. Je pensais qu'ils étaient au maximum de commandes. Ils ne pouvaient pas faire mieux. Ils continuent tous, même les historiques, les anciens continuent d'augmenter leurs achats chez nous. »

(Echanges Paysans)



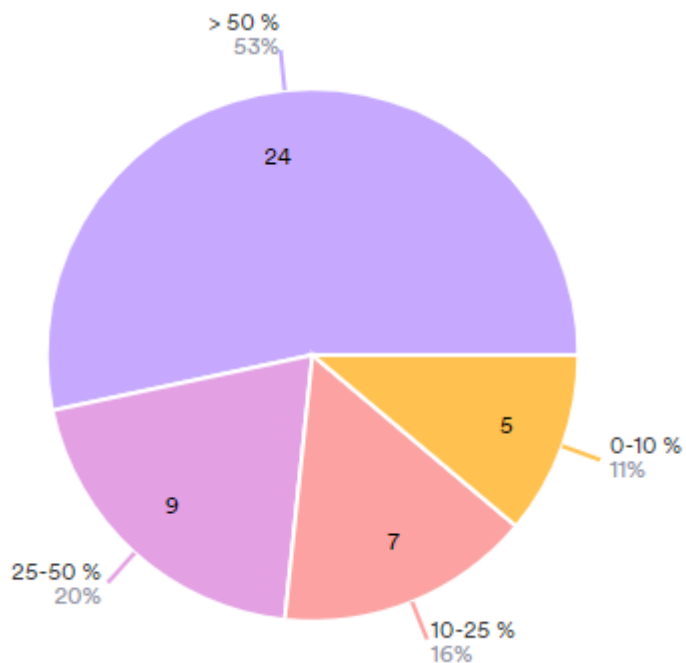
Graphique 10 : Evolutions des ventes d'Echanges Paysans avec des gardiens de refuges entre 2021 et 2023 (chiffre d'affaires en euros) <https://www.echanges-paysans.fr/>

Des chiffres qui s'expliquent en partie grâce au catalogue Biocoop restauration que propose l'entreprise qui séduit beaucoup de gardiens/nes par le caractère professionnel de cette offre tout en restant sur des produits bio et qualitatifs. Le catalogue Biocoop représente 50.68 % des ventes d'Échanges Paysans aux gardiens le reste étant issus de producteurs locaux (<https://www.echanges-paysans.fr/>).

Certains gardiens conservent cette ligne de conduite cette volonté même sur les quelques produits génériques qu'ils achètent :

« Après, surtout, ce qui est boîte de conserve et tout, ça, c'est Transgourmet. Moi, à chaque commande, ce que je prends chez eux, je leur demande. Ils me disent « Ah, mais c'est plus cher tout le temps ». Mais je leur demande quand même que ce soit au moins français. (.) J'essaye. Il y a des produits, ce n'est pas possible. » (Gardien/ne n°8)

Évidemment pas tous les gardiens/nes ne peuvent prétendre se fournir à 90 % en produits locaux. Il ne faut pas faire de ces quelques cas une généralité.



Graphique 11 : Quelle part occupent les produits issus de filières locales (labellisées ou non) dans votre cuisine (produits à moins de 120 km par la route) ? (Bastien Rayne -Jotform)

En revanche, pour 53 % des gardiens/nes interrogés. La part de produits locaux utilisés dans leur cuisine représente plus de >50% sur l’approvisionnement total du refuge.

Par ailleurs, les données dépendent aussi de la définition du gardien de ce qu’est local bien que nous l’ayons définie à 120 km par la route.

Les gardiens doivent prendre en compte un certain nombre d’éléments notamment financiers qui les poussent à arbitrer entre des produits locaux et des produits génériques afin de conserver une marge suffisante :

« Donc je me dis, faire des arbitrages, en disant sur la viande, les légumes, on essaie de bosser convenablement, et puis après l’origine de la farine, pour faire des gâteaux, quelle différence ça fait au fond dans le choix du consommateur qu’elle soit bio ou non ? (...) On ne peut pas refaire le monde dans son intégralité » (Gardien/ne n°4)

« Avant, je prenais tout mon fromage à Sainte-Luce. Mais ils ont mis 10 euros du kilo en plus, quoi. Donc, sur 50 kg de fromage, ça fait 500 balles.

(...) J’ai décidé que pour le fromage je ne dépassais pas 16 euros du kg donc Saint Luce j’oublie J’ai décidé que la viande je n’allais pas dépasser les 12 euros/kg donc j’ai pris d’autres morceaux en gardant le même fournisseur et je baisse mon grammage (par portions servies). » (Gardien/ne n°13)

Un autre problème rencontré par certains gardiens/nes souhaitant travailler avec des producteurs locaux est leur capacité à fournir les refuges sur toute la période estivale et en quantité suffisante, ce qui peut être compliqué pour les petites structures agricoles ou artisanales locales :

« Au début, je voulais travailler avec des tout petits producteurs locaux. Je savais qu'à la Grave, il y avait celui qui faisait les saucisses d'oignons, celui qui faisait quelque chose d'autre, mais vraiment de la grave.

Et ça, ça n'a pas été possible parce qu'ils étaient trop petits. Ils ne pouvaient pas m'assurer la quantité désirée ou même ne pouvaient pas du tout m'assurer que pour le mois de juin, ils pourraient me donner je ne sais pas combien. Les quantités, ils ne savaient pas du tout me dire où m'assurer la quantité dont j'avais besoin. Du coup, ça n'a pas été possible » (Gardien/ne n°1)

« Dans l'idée et dans la volonté, on aimerait être tout en produits locaux à proximité immédiate du refuge, donc dans un rayon de 50-100 kilomètres. Après, la réalité de tout ça, c'est que ces produits locaux, ils te démarchent en début de saison parce qu'ils sont hyper contents de travailler avec les refuges et que c'est hyper valorisant, c'est vrai que les refuges, on le vent en poupe pour plein de choses. Et puis après, quand il s'agit de te fournir durant la saison quand ils commencent à faire les marchés à vendre aux touristes, soit ils ne peuvent pas te livrer, soient ils n'ont pas la carte et ça ne marche pas en fait. Nous on a galéré avec ça et du coup il y a des choses qu'on a un peu abandonnées. » (Gardien/ne n°4)

Ensuite, cette recherche de produits locaux peut déboucher aussi sur l'évolution de l'offre des agriculteurs ou artisans afin de répondre aux demandes des gardiens de refuges. L'exemple parfait est la création d'une ligne d'embouteillage de canettes de bière par les brasseurs locaux des Hautes-Alpes. Ce projet répond à plusieurs problèmes :

Notamment le manque d'autonomie énergétique qui touche de nombreux refuges. Les gardiens sont donc limités sur les appareils électro ménagé qu'ils peuvent avoir dans leur cuisine notamment à l'image des tireuses à bière qui nécessitent une énergie que certain refuge n'ont pas.

Les bouteilles de bières en verres présentent elles aussi un désavantage non négligeable :

« Pour te donner une idée quand je prenais des cartons de bouteilles verres le carton pesé 13.5 kg et quand je prenais la même chose en canettes ça pèse 8.5 kg. 5 kg de moins donc en termes de transports à l'aller ça joue déjà et au retour aussi puisque j'ai une machine à compresser les canettes et ensuite ça ne pèse plus rien et ça ne prend plus de place. » (Gardien/ne n°10)

La canette s'est donc imposée comme la manière la plus efficace pour un refuge ne bénéficiant pas de tireuse à bière pour acheminer et commercialiser une bière locale avec le moins de frais possible tout en gardant un contenant recyclable.

« Et cette année, plusieurs brasseurs sont arrivés à se mettre ensemble et ils ont achetés une ligne d'embouteillage canette pour répondre à notre demande. (...) C'est eux qui nous ont envoyé un mail en nous disant qu'ils envisageaient de faire une ligne d'embouteillage canettes cependant ils avaient besoin que nous aussi on leur donne les quantités qu'on voulait avant le mois de décembre. » (Gardien/ne n°10)

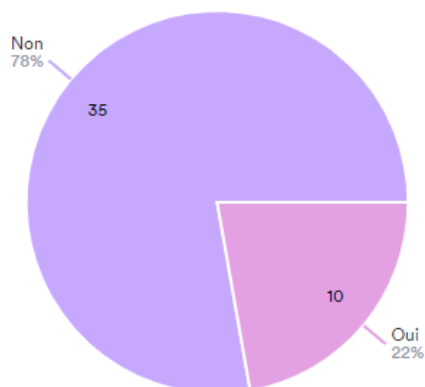
Aujourd'hui, plusieurs gardiens rencontrés durant l'enquête qualitative proposent des bières canettes de producteurs des Hautes-Alpes, le fruit d'un échange et de discussion entre professionnels afin de déboucher sur une solution satisfaisante pour les deux parties.

Pour terminer, la présence de potager à proximité des refuges a été un sujet abordé au cours des entretiens et du questionnaire.

Une grande majorité de gardiens n'ont pas de potager pour des raisons évidentes de manque de temps ou d'altitude inadapté et de géomorphologie.

Cela étant faire un potager prend du temps dans un quotidien de gardien/ne déjà bien rempli :

« On faisait ça les premières années (le jardin), on faisait des salades pour le midi, mais on n'avait pas un gros débit, donc ça allait. Cela étant, je t'avoue que le jardinage pour l'approvisionnement du refuge, c'est toujours pareil, c'est un métier. »
(Gardien/ne n°4)



Graphique 12 : Possédez-vous un potager au refuge ? (Bastien)



Photo B : Potagers en refuge (Bastien Rayne)



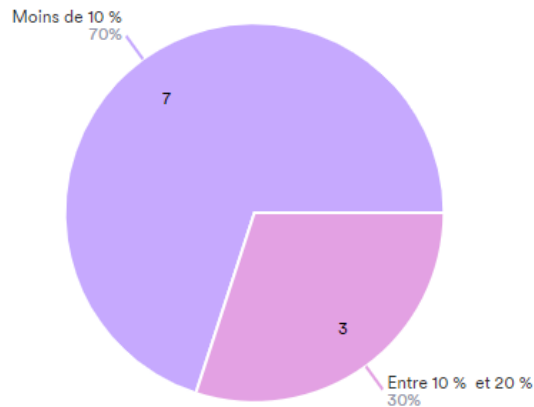
Mais certains gardiens/nés continuent à faire un potager afin de fournir majoritairement des légumes feuilles à leur cuisine et de proposer à leurs clients des salades fraîches et ultra locales.

« On fait le jardin, on fait pousser nos salades là-haut, on plante 250 au village, 250 là-haut, A partir du 10 juillet on prend les salades au village et au mois d'août après on les prend là-haut, Tu as une salade cueillie le matin et mise dans l'assiette à midi » (Gardien/ne n°2)

« L'année dernière, on a planté plein de salades. Et voilà, cette année il y a des courges, des choux, des salades, des tomates. Voilà, petit à petit on étoffe (...)

Les salades, ouais, c'est pour les gens. Enfin voilà, pour la consommation des gens » (Gardien/ne n°6)

Les quantités restent pour le moins très modestes (Cf. graphique n°13) en lien avec les contraintes du climat en montagne. Mais outre l'aspect approvisionnement en légumes frais que peut permettre un potager, il apporte aussi des bienfaits secondaires, mais qui participent à l'image et au modèle économique et culturel du refuge pour sa clientèle. D'autant plus dans un refuge familial de moyenne montagne où la



Graphique 13 : Quelle part occupe le potager dans votre approvisionnement en légumes frais ? (Bastien Rayne-Jotform)

grande majorité des potagers se trouvent.

« Il y a un deuxième but plutôt pédagogique aussi, tu vois, d'avoir le four solaire, les escargots (système de chauffe-eau low tech). Quand même, le matin, ça peut être chouette de faire visiter aux familles, par exemple avec les petits. Et le troisième but, c'est d'avoir une autre activité que notre activité de gardien pur. Pour faire autre chose. Juste aller au jardin, puis désherber. Je pense que ça, ça vide la tête » (Gardien/ne n°12)

Un certain nombre de gardiens/nes interrogés prennent du recul vis-à-vis des résultats récoltés dans les Écrins et semblent affirmer que ce qui se fait dans ce territoire est particulier et rare contrairement à ce qui peut se faire dans le massif du Mont Blanc par exemple.

« Quand tu viens ici, t'aime la montagne, tu aimes être dehors. Après les Écrins je pense que ça serait intéressant que tu fasses la même chose dans le Mont-Blanc. Mais je pense que les Écrins on se connaît tous on s'entend tous bien et je pense qu'on a une acquaintance politique à diverses échelles mais je pense qu'on a une sensibilité assez proche les uns des autres. En fait on n'a pas envie de faire aux gens ce que nous on aimerait pas manger, je pense que ça s'arrête là. » (Gardien/ne n°13)

C'est indéniable qu'il y a une question de génération mais cela s'inclut dans un contexte plus large de transition de notre société. Le tourisme évolue et des territoires comme les Écrins ont compris l'importance de valoriser les richesses locales de leur territoire. Les refuges prennent leur part et cette dynamique semble être en perpétuelle évolution, de quoi espérer de belles choses à l'avenir.

III.2.2 Les labels alimentaires sont-ils recherchés ?

Les labels alimentaires ou SIQO ont très fortement augmenté ces dernières années. Les gardiens de refuges ne sont pas soumis à la loi Egalim mais pour autant, ils font partie du monde de la restauration et sont constamment confrontés à des produits labellisés.

De plus, au vu de leur engagement en faveur des produits locaux il était intéressant de se demander quel regard portaient-ils sur les différents labels ou SIQO.

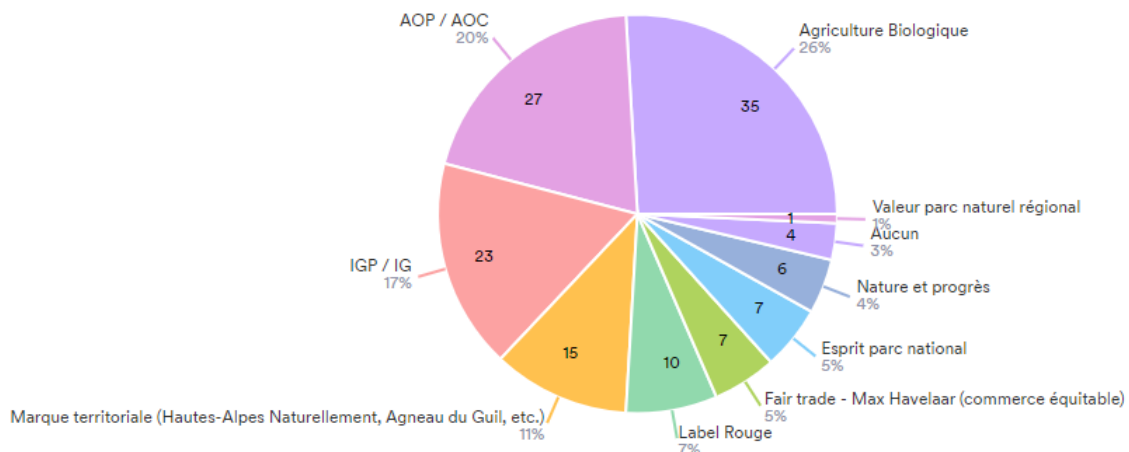
Globalement, de manière quasi systématique les gardiens/nes rencontrés lors de l'enquête qualitative privilégient le local non labellisé au bio non local. Il s'agit d'une question de confiance et de relation personnelle dans certains cas, ou simplement professionnelle avec leurs fournisseurs. Un rapport de confiance qui passe outre les labels et autres marques aux attentes et cahier des charges trop souvent floues.

« J'ai plus confiance au niveau local. Je cherche déjà à privilégier les locaux. Et au niveau des labels, oui, le bio, sans doute. Les autres labels, je pense que les labels rouges, c'est quand même moins bien que bio et local. Du coup, voilà, je donne vraiment la priorité aux produits locaux et aux bio. Et local, c'est surtout parce que je les connais, et du coup, ce sont des gens qui peuvent me dire, oui c'est sans antibiotiques et auxquels je fais confiance. » (Gardien/ne n°1)

« J'essaie quand même d'être le plus possible en bio. Parce que même si le label bio est loin d'être parfait, mais pour moi, ça donne quand même une idée, une envie, une orientation dans laquelle tu traites tes champs, tes bêtes.

Moi, l'idée, c'est quand même d'aller sur le plus possible sur du bio. Cela étant, je préfère prendre du pas bio local que du bio qui vient de très loin. » (Gardien/ne n°11)

La proximité, les relations humaines et la qualité de production sont les principales valeurs que les gardiens semblent préférer après les produits locaux non labellisés et le label Bio. L'enquête quantitative menée par questionnaire confirme cette tendance (Cf. graphique n°14). En effet, le Bio est largement plébiscité par rapport aux autres labels puisque 26 % d'entre eux utilisent des produits biologiques. Il faut noter que les SIQO, AOP/AOC sont utilisés par 20% des répondants et l'IGP 17 % un chiffre à mettre en corrélation avec l'utilisation par un grand nombre de gardiens/nes de fromages et de boissons alcoolisées locales (Cf. graphique n°9) qui pour beaucoup en France bénéficie de SIQO.



Graphique 14 : Quels labels et/ou signes officiels de qualité utilisez-vous ? (Bastien Rayne-Jotform)

Les gardiens/nes favorisent donc les produits locaux dont ils connaissent la provenance qu'ils soient labellisés ou non et dans un second temps des produits bio notamment via Échanges paysans et leur catalogue Biocoop restauration ou encore Mangez Bio Isère. En outre, certains gardiens/nes ont des avis un peu plus tranchés sur la multitude de labels ayant émergé ces derniers temps et sur la fiabilité de certains d'entre eux.

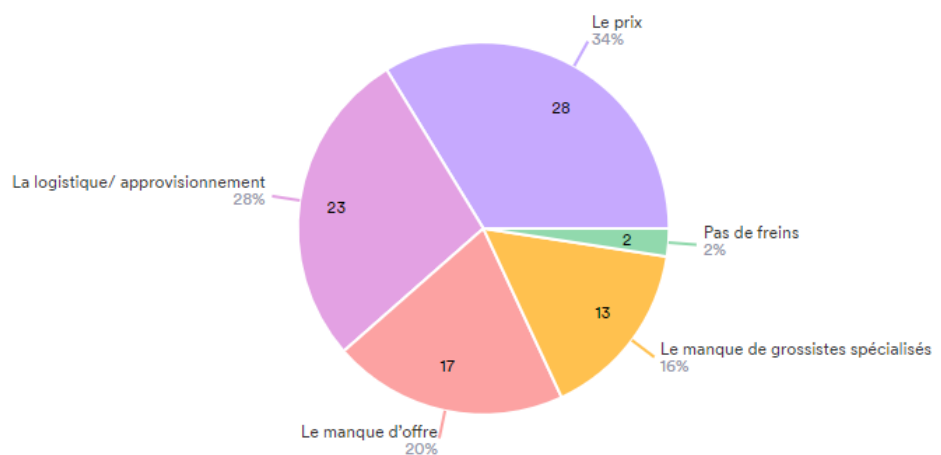
« Nous, notre ligne directrice, c'est bio ou local. Enfin, plutôt local, sinon bio. Il y a énormément de labels qui... qui se font du gros bullshit.

Par exemple, la marque Esprit Parc, en fait, on y est déjà dedans. Enfin, on respecte déjà le cahier des charges. Et puis, on n'a pas trop besoin par rapport à la visibilité que c'est. Le label HVE, je n'en parle même pas tellement c'est infâme. » (Gardien/ne n°12)

« J'ai un petit agacement autour de tous ces labels qui coûtent énormément d'argent public et qui finalement ont un impact assez moindre je crois. » (Gardien/ne n°13)

Enfin, sur l'utilisation même des labels un certain nombre de freins persistent et ne permettent pour l'heure pas aux gardiens/ens de se fournir comme ils le voudraient en produits labellisés.

Comme le montre le graphique ci-contre quatre blocs se dessinent comme de véritables complications à l'utilisation de davantage de produits labellisés le premier restant le prix ce qui rejoint certains témoignages récoltés au cours des entretiens.



Graphique 15 : Quels sont les freins à l'utilisation de davantage de produits issus de filières labélisées ? (Bastien Rayne - Jotform)

« Moi je veux bien tout passer en bio, mais à ce moment-là, si on fait une demi-pension à 70 euros, est-ce que les gens sont prêts à payer ça, je ne suis pas certain » (Gardien/ne n°4)

« Typiquement, chocolat, poudre d'amande, tous ces trucs-là, même la crème, le beurre, c'est vite le double, la poudre d'amande, c'est plus du double en bio. » (Gardien/ne n°13)

Les produits labellisés ne sont donc pas une priorité pour les gardiens/ens de refuge puisqu'ils semblent prioriser les échanges en direct auprès de producteurs qu'ils connaissent avec qui une relation de confiance s'est tissée.

Il ne faut tout du moins pas faire de généralités car chaque gardien/nes a sa propre politique alimentaire et fait ses choix. Le label bio par exemple reste relativement plébiscité par les acteurs de cette enquête notamment pour des produits d'épicerie via le catalogue Biocoop d'Échanges paysans notamment.

III.3 Des attentes alimentaires en constante évolution

Le tourisme en montagne a connu un grand engouement après la pandémie de COVID-19.

Par conséquent, une nouvelle clientèle, peu familière avec les dynamiques et les spécificités des régions montagneuses, a émergé. Ce phénomène s'inscrit dans un contexte d'accroissement du tourisme en montagne allant même dans certains endroits à ce que l'on pourrait qualifier de surfréquentation. Ce phénomène doit être mis en parallèle des très fortes évolutions alimentaires de notre société que ce soit d'ordre religieux, environnemental, allergiques ou autres, le nombre de régimes alimentaires a significativement augmenté en parallèle de la fréquentation des refuges. Ces deux facteurs conjugués peuvent poser des problèmes importants et nouveaux aux gardiens.

III.3.1 Des attentes qui évoluent

Tout d'abord, il est important de rappeler la différence entre intolérance, allergie ou une personne faisant un choix strictement personnel :

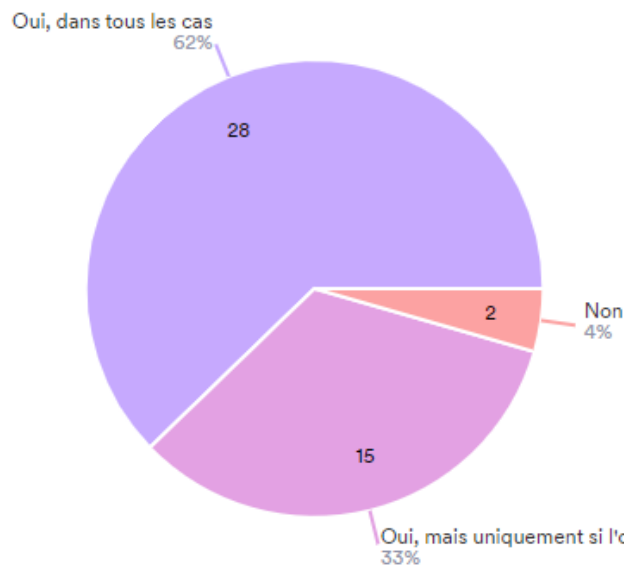
Intolérance alimentaire : « Les intolérances alimentaires causent des troubles digestifs et ne sont pas dues à une réaction du système immunitaire, contrairement aux allergies. Les contraintes en matière d'alimentation sont aussi moins drastiques en cas d'intolérance. » (<https://www.sciencesetavenir.fr/>)

Allergie alimentaire : « Une allergie alimentaire est provoquée par l'ingestion d'une substance allergène, qui déclenche une réaction anormale du système immunitaire. Moins répandue que l'intolérance alimentaire, l'allergie peut être responsable de symptômes beaucoup plus graves. » (<https://www.sciencesetavenir.fr/>)

Régime alimentaire : « Modification de l'alimentation habituelle à des fins thérapeutiques (en cas de diabète, de goutte, d'obésité, etc.) ou pour satisfaire des besoins physiologiques spécifiques (femmes enceintes, sportifs, personnes âgées, etc.). » (<https://www.sciencesetavenir.fr/>)

Il est important de faire la distinction entre ces trois éléments car le refuge par principe est un lieu collectif dans lequel tout le monde mange la même chose. Les gardiens/nes doivent donc faire face à un florilège de demandes. Ils essaient de traiter au mieux les particularités toutes très différentes et qui parfois se cumulent. À noter que ceux ayant fait le DU gardien de refuge ont bénéficié de cours de cuisine abordant entre autres des recettes végétariennes (Cf. annexe n°8).

Les gardiens/nes ont tous un avis et une sensibilité différente sur la question. La majorité reste tout de même ouverte et s'adapte aux demandes de leurs clients dans la limite du raisonnable mais l'idéal est de prévenir en amont lors de la réservation (Cf. graphique n°16).



Graphique 16 : Lors des repas, proposez-vous une alternative aux personnes ayant un régime alimentaire spécifique ? (Bastien Rayne – Jotform)

« Je ne propose pas, j'accepte la demande. S'il y a des gens qui me demandent, il n'y a aucun souci, je fais végé ou végétan. Végan, c'est sûr que pour nous, c'est plus compliqué, mais je ne dis pas non, et je ne fais pas du tout payer plus cher » (Gardien/ne n°1)

« Alors avant oui on ne s'emmerdait pas une soupe, une daube, avec du riz ou des pâtes, mais maintenant on a 4 menus pour 26 couchages c'est n'importe quoi » (Gardien/ne n°5)

« Après moi, tout ce qui est réelle allergie, en fait, on le sent. Si c'est une mode du sans gluten ou si c'est réellement un sans gluten, déjà le vrai sans gluten, il arrive toujours avec son pain, toujours. Alors que la mode du sans gluten. Non » (Gardien/ne n°8)

« Moi j'ai un agacement autour des régimes parce que le principe des refuges c'est de tous manger ensemble et que c'est histoire de régime c'est une sorte d'individualisation d'un truc qui était collectif »

(Gardien/ne n°13)

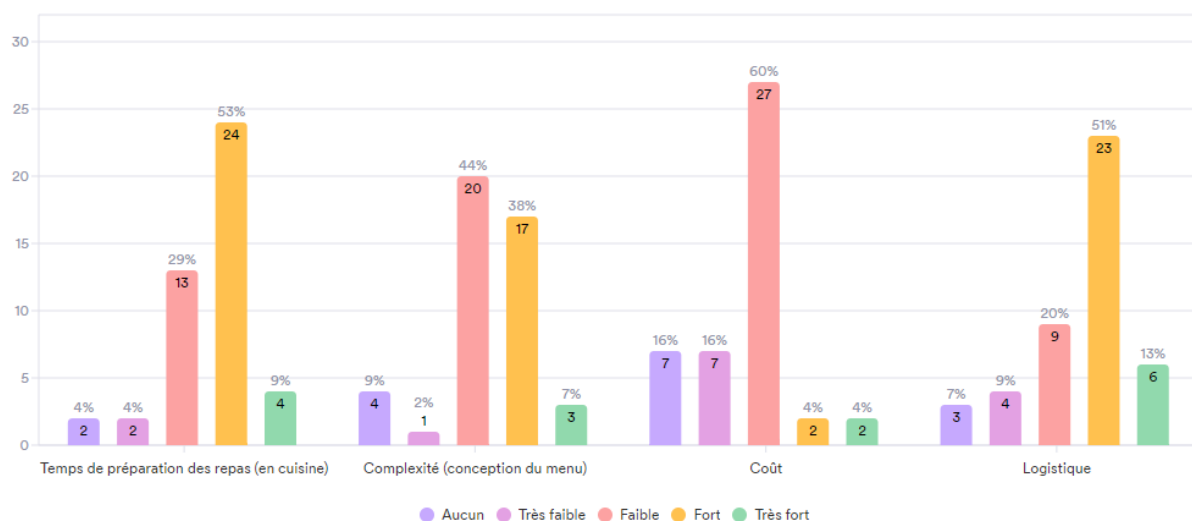
Les problématiques sont nombreuses : le manque de temps, le manque de place en cuisine,

« *Le truc, c'est qu'après, le fait de faire quatre plats différents, on n'a plus la place sur les gaz. On n'est pas organisé pour ça. On n'a pas la capacité.* » (Gardien/ne n°11)

Mais aussi le besoin d'avoir des recettes adaptées équilibrées répondant aux besoins de chacun qu'ils soient végétariens, végétariens ou omnivores etc. Une multitude de problèmes qui s'ajoutent aux différentes missions auxquelles en temps normal doit répondre un gardien/ne. D'autant plus, qu'un plat ou un dîner végétarien ou végétarien nécessite beaucoup plus de produits frais, de légumes frais, qu'un plat classique, ce qui reste compliqué du fait des problématiques de stockage de produits frais dans les refuges :

« *Moi, je fais 1 repas sur 3 végétariens pour tout le monde, le problème c'est que les produits frais c'est hyper compliqué à stocker et de la courgette de l'aubergine congelée ce n'est pas bon en fait du coup ça crée d'autres problématiques* » (Gardien/ne n°13)

Les différents impacts qu'engendrent ces choix alimentaires ont aussi été abordés dans l'enquête. Il semble que le temps de préparation et la logistique que nécessite ces régimes alimentaires soient les plus grosses problématiques auxquelles font fassent les gardiens/nes. En revanche, le coût est reconnu comme étant de faible impact dans l'élaboration des plats aux régimes spéciaux (végétarien, végétarien etc.).



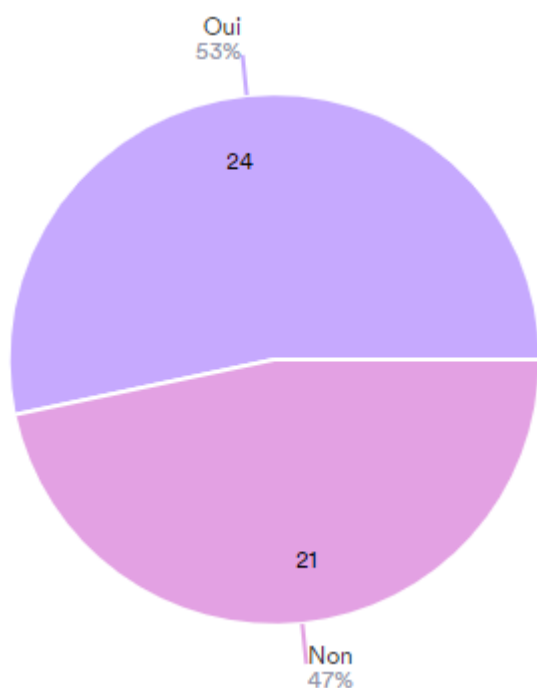
Graphique 17 : Quel est l'impact des nouveaux régimes alimentaires sur votre travail ? (Bastien Rayne – Jotform)

Certains gardiens ont fait le choix de répondre uniquement aux besoins des personnes présentant un risque allergique qui eux ont un risque de santé avéré et grave. Pour ce qui est des régimes, ou intolérances les clients feront avec le repas unique préparé par les gardiens :

« *On a dit qu'on était pour la laïcité alimentaire, qu'on respectait les convictions alimentaires de chacun, mais qu'on ne voulait pas en assumer la contrainte, et que c'était à chacun de composer avec le menu unique, qu'on passait plusieurs heures par jour à préparer. En même temps, tu ne peux pas avoir, tu vois, les avantages du refuge avec une demi-pension à une cinquantaine d'euros, repas du soir, la nuit, le petit déj, la douche, et puis à côté de ça, avoir une carte comme au restaurant, quoi.* » (Gardien/ne n°4)

La place de la viande dans notre alimentation est un sujet majeur notamment d'un point de vue écologique. C'est pourquoi un certain nombre de gardiens se sont mis à faire des repas uniques aux régimes alimentaires différents du repas omnivore classique constitué du trio soupe, repas complet (viande, féculent, légumes) et dessert.

Dans le cadre de l'enquête un certain nombre de gardiens/ens ont témoigné avoir d'ores et déjà passé le pas et proposent des dîners uniques entièrement végétariens pour tous. Ce qui s'est confirmé avec le questionnaire puisque 53 % des répondants reconnaissent faire des dîners aux régimes entièrement différents (Cf. graphique n°18).



Les gardiens exerçants sur le massif des Ecrins ont aussi de multiples idées afin de proposer un repas complet et suffisamment nourrissant pour des randonneurs et alpinistes sans qu'il n'y ait pour autant besoin de viande.

« On fait de plus en plus de végétariens, Je fais du risotto avec du riz de Camargue ou du petit épeautre du sud du département. » (Gardien/ne n°2)

Graphique 18 : Proposez-vous un dîner unique avec un régime entièrement différent (végétarien, végétalien, etc.) (Bastien Rayne – Jotform)

« En fait, c'est une énorme charge de travail supplémentaire. Et les gens ne se rendent pas forcément compte de ça. Ils disent à nous, c'est bon, je ne veux juste pas manger de viande. Oui, d'accord, mais tu n'es pas au resto. Après, quand il y a beaucoup de végété, par exemple, on fait des plats végété pour tout le monde. Ça nous arrive de faire végétarien ici, même s'il n'y a pas de végétés. C'est le choix de cuisine. On n'est pas que sur de la viande. Moi, je limite même vraiment. Je fais de plus en plus à la rigueur végété. Et comme ça, la viande, je l'achète de meilleure qualité. » (Gardien/ne n°8)

« Je ne fais pas la viande tous les jours, je fais pas mal de gratins aussi et les gens me disent qu'ils aiment bien, donc ce n'est pas forcément de la viande à tous les repas » (Gardien/ne n°1)

Lorsque le menu est constitué de viande alors les gardiens/nes trouvent des solutions alternatives afin de proposer un repas végétarien ou sans lactose au besoin.

« On a des légumes frais, des lentilles locales, des pois chiches locaux avec lesquels on fait de l'houmous, la tomate qui vient d'Échanges paysans et avec ça on fait des assiettes végé (le midi) » (Gardien/ne n°5)

« On fait, par exemple, des courgettes farcies, des courgettes rondes farcies, quelque chose que supporte les sans gluten, les végètes, les sans porc etc. On en fait une plaque, on congèle, et quand les gens nous surprennent on les a, s'ils ne nous surprennent pas, on essaie de leur cuisiner quelque chose. Les courgettes comme ça, à la cocotte-minute, en 10 minutes, c'est décongelé. » (Gardien/ne n°3)

Pour finir, comme présenté précédemment, les gardiens/nes sont très sensibles à l'agriculture locale. Par ailleurs, nous restons dans un milieu sportif qui historiquement a toujours proposé un repas carné à des sportifs en quête de sommets. Ainsi, certains gardiens maintiennent la viande pour différentes raisons :

« En revanche, je ne fais pas végétarien pour tous parce que globalement sur 90 personnes qui viennent le soir j'en ai quand même 85 qui sont omnivores et je ne vois pas pourquoi eux je les priverais de leurs régimes alimentaires pour 5 personnes. Donc je respecte toutes les demandes au mieux et je commence là depuis 4 / 5 ans à avoir un bon panel de recettes végétariennes » (Gardien/ne n°10)



Photo C : Petit message d'humour à propos des régimes alimentaires (Bastien Rayne – refuge massif des Ecrins)

« Moi, je ne veux pas passer au 100% végétarien, parce qu'on a de la famille qui bosse dans l'élevage est dans la viande, et je ne me vois pas, du jour au lendemain, dire à ces gens-là « Bon, en fait, ce que vous faites, c'est de la merde, et puis, on ne vous achète rien, et démerdez-vous. » C'est plus de leur dire « Écoutez, on est prêts à vous en acheter moins, mais à meilleur prix, et à ce moment-là, si vous faites de la bonne cam, et si vous jouez le jeu du point de vue environnemental, et du point de vue de l'élevage, que ce soit pour l'environnement, pour le bien-être animal, si tout ça est fait dans des bonnes conditions, ça va dans le bon sens pour tout le monde. Vous, vous gagnez votre vie, et puis nous, on met quelque chose sur la table dont on n'a pas à rougir. Donc faire moins, mais mieux. » (Gardien/ne n°4)



Photo D : Bande dessinée vue dans la cuisine des refuges (Bastien Rayne – refuge massif des Ecrins)

Allergie à la soupe, cétogène. Franchement c'est assez agaçant toutes ces particularités alimentaires !

Ne mange pas de mammifères, sans gluten mais prennent une bière en arrivant

Sans lactose le soir et un chocolat au lait au petit déjeuner

Être menacé si nous ne faisons pas une omelette au petit dej

Une liste d'allergènes longue comme un jour sans pain

Un vegan sans gluten allergique à la carotte

Régime Fodmaps + vegan ...

Des croissants !

Une omelette sans oeuf... !

Rien cuit au dessus de 100°

Le régime kété

Vegan et sans gluten

Pas de cheval !

Crudivores

Figure 6 : Florilège de demandes culinaires insolites (question n°22 du questionnaire) (Bastien Rayne via jotform et Canva)

La figure n°6 visible ci-dessus nous montre la multitude de demandes et spécificités culinaires auxquelles doivent faire face les gardiens/nes de refuge. Des demandes toujours plus compliquées à honorer quand on connaît les contraintes auxquels font faces les gardiens/nes de refuges.

« Sois-tu t'adaptes soit tu disparais et ça fait partie de notre univers montagnard comme les animaux qui vivent dans ce contexte. » (Gardien/ne n°5).

Cela résume bien la situation à laquelle sont confrontés les gardiens et la manière dont ils doivent y faire face. Nous avons observé diverses sensibilités en matière de régimes, d'allergies et d'intolérances alimentaires.

En effet, les sensibilités alimentaires dans la société évoluent, ce qui contraint les gardiens à s'adapter. Cependant, ils doivent aussi préserver l'aspect collectif et commun des repas en refuges, qui est l'essence même de ces établissements isolés.

III.3.2 Un exemple emblématique de l'alimentation en refuge : la tarte à la Myrtille, est-elle un non-sens ?

La tarte à la myrtille est un mythe !

En effet, les gardiens/nes le disent eux même cette tarte sucrée a acquis une réputation énorme et fait partie des spécialités montagnardes plébiscitées et demandées constamment par les touristes.

« Si tu n'en n'as pas tu te fais décapiter il y a un cueilleur de myrtille sauvage française mais c'est compliqué parce qu'il faut réserver 1 an à l'avance. Ce n'est pas viable la tarte à la myrtille c'est une absurdité, tu demandes aux gens s'ils veulent une tarte à la myrtille de Pologne ou une tarte aux framboises du coin en général dit comme ça ils n'osent pas dire la myrtille » (Gardien/ne n°13)

« Le mythe c'est que les gens ont l'impression qu'on les ramasse la nuit, les myrtilles. Elles sont surgelées désolé, mais les gens ils ne mesurent pas la quantité qu'on en passe » (Gardien/ne n°2)

« Ils étaient trop déçus. Et puis, d'un coup, ils disent « Mais comment ça, vous n'avez pas de myrtilles ? Il y en a plein dans les champs. » Là, on leur répond « Mais ce matin, vous croyez qu'on a passé notre matinée dans les champs à ramasser les myrtilles ou quoi ? » Du coup, là, ils se disent « Ah ouais, c'est vrai. » Et après, on leur dit « Mais est-ce que vous auriez préféré qu'on vous serve une tarte avec des myrtilles de Pologne ? » “Ah, punaise !” Sinon, c'est du Canada. “Oh, dis donc !” Donc là, les gens sont d'un coup hyper choqué de se dire « Ça fait une semaine que je suis dans les Alpes, que je me bourre de myrtilles, mais en fait, je suis en train de manger des myrtilles du Canada. » Ce n'est quand même pas très classe.

Mais les gens, ils ne veulent pas forcément le savoir. Ils préfèrent ne pas se poser de questions. »

(Gardien/ne n°7)

Le problème est qu'il est presque impossible aujourd'hui de se fournir en myrtilles sauvages françaises où les prix sont significativement plus élevés. Les myrtilles sauvages disponibles dans les magasins professionnels ou conventionnels sont bien souvent congelées et originaires d'Amérique du Sud ou d'Europe de l'Est.

« Le problème c'est que la myrtille la plupart du temps c'est d'Amérique du sud, Et ça, ça me dérange grave. C'est juste que je ne trouve pas de myrtille sauvage de France quand j'étais gosse elles venaient d'Ardèche quoi, et ben on ne trouve plus. Il y a eu un temps c'était un petit peu Slovénie et Ukraine, je ne trouve plus non plus. » (Gardien/ne n°2)

Ce qui pose deux problèmes : d'une part le caractère local du produit qui n'est pas assuré et va à l'encontre de l'engagement de certains gardiens/nes, d'autre part il faut avoir les capacités de congeler suffisamment de myrtilles au refuge afin de répondre à la demande.

Face à ce constat, deux points de vue semblent avoir émergé :

Premièrement, les gardiens/nes qui face à l'engouement pour ce dessert et aux vues de la manne financière que cela peut représenter se fournissent où ils peuvent et proposent ce dessert :

« Alors là, on fait une purée de myrtilles qui est de Châtelain. Donc ça, c'est eux qui font. Donc c'est assez local. Cependant, les myrtilles qu'il y a par-dessus, ça, je les prends congelée chez Transgourmet. Et ça, je crois que c'est Europe de l'Est. » (Gardien/ne n°8)

Secondement certains gardiens/nes ont fait le choix de ne plus faire de tarte à la myrtille ou uniquement lorsqu'ils en ont des locales auquel cas ils précisent la provenance des myrtilles.

*« On a de la myrtille du Piémont italien, juste à côté du Queyras. C'est un producteur qui est en bio »
(Gardien/ne n°7)*

« Mais les premières années, on a un peu fait par obligation. La tarte à la myrtille classique, on a été acheter la myrtille dans les magasins professionnels. Première commande, on était un peu affolé. On commande comme ça, sans se poser de questions. Et puis là, je commence à ouvrir les sachets. Et en fait, c'était écrit Roumanie, etc. sur chaque sachet. Du coup, je me suis dit, c'est mort. Du coup, aux hélicos d'après, je suis descendue au magasin. Je suis rentrée dans le magasin pro. J'ai été emmerder les gars dans leur chambre froide. Et je leur ai demandé de me sortir toutes les myrtilles qu'ils avaient. Et sur tous les pots, tous les sacs, les trucs, je leur ai demandé la provenance. Et eux, ils ne le savaient pas. Donc, on a tout sorti. Ils m'ont sorti tout ce qu'ils avaient. Et en fait, ça venait comme tout le temps, du Canada ou d'Europe de l'Est. Et du coup, je suis repartie sans rien. Et du coup, cette saison-là, on n'a plus fait de myrtilles jusqu'à la fin de la saison. » (Gardien/ne n°7)

« Et on pourrait en soi se dire « En fait, c'est notre gros business la myrtille au refuge, donc tant pis, on prend ce qu'il y a. » Mais vu toutes les questions qu'on se pose, ben à un moment donné, pourquoi ça, on dirait oui ? » (Gardien/ne n°7)

Et lorsque ces gardiens n'ont pas de myrtilles locales, ils font des desserts à base de produits locaux comme la tarte aux noix de Grenoble :

« Et les gâteaux, les tartes, on en fait de plus en plus avec de la noix, parce qu'on sait dit que finalement, c'est le truc le plus local et le plus facile à se faire acheminer. (...) Là aujourd'hui, toutes les mamies qui m'ont demandé des desserts, elles étaient hyper déçues que je leur réponde noix plutôt que myrtille ».

(Gardien/ne n°7)



Photo E : Tarte aux myrtilles du Canada ou tarte aux noix de Grenoble ? (<https://freshrecettes.fr/> - <https://www.sherpa.net/>)

La tarte à la myrtille est une preuve de la déconnexion des clients vis-à-vis des réalités auxquels les gardiens/nes font face. Comme tout produit marketing, le tarte à la myrtille est devenu presque un indispensable auquel de rares gardiens choisissent de dire non hormis s'ils arrivent à se fournir au niveau local ce qui reste très rare et significativement plus coûteux.

III.3.3 Les sodas industriels sont-ils indispensables ?

Les sodas industriels ont conquis une place énorme sur le marché des boissons sans alcool.

Trois sensibilités se dessinent vis-à-vis de la mise en vente de sodas industriels dans les refuges enquêtés.

Tout d'abord, certains gardiens continuent de proposer ces articles, soit parce qu'ils n'envisagent pas vraiment de les supprimer, soit parce qu'ils craignent la réaction des clients si ces articles ne sont plus proposés à la carte du refuge. Ce problème est similaire à celui rencontré avec la tarte à la myrtille.

« Sur un gros refuge comme le mien je pense que si j'arrête de proposer ça je vais m'en prendre plein la tronche donc il faut trouver un équilibre mais ce n'est pas simple » (Gardien/ne n°10)

« J'ai trois sodas. J'ai Coca, Orangina et puis j'ai la limonade bio. La limonade, du coup, elle est bio. Cependant, Coca et Orangina, je les garde parce que je ne me sens pas... Déjà, le Coca bio ou artisanal, il est très cher pour moi à l'achat. Et du coup, pour que ça reste en équilibre avec mon travail, je devrais les proposer trop chères. » (Gardien/ne n°1)

« Sur les sodas, je ne me pose pas la question. De toute façon, on n'a pas de moyens de conservation. On n'a pas de soda Stream, on n'a pas l'énergie pour le faire tourner. C'est l'un ou l'autre » (Gardien/ne n°3)

Ensuite, il y a ceux qui ont trouvé une alternative aux sodas industriels. Soit un soda local comme le *Yaute cola* ou la *limonade* des Brasseurs savoyards commercialisés en canette ou directement à la pression pour les gardiens/nes ayant suffisamment d'énergie pour installer une tireuse.

« On a un cola bio des Alpes chez les brasseurs Savoyards. Le seul industriel qu'on a c'est du perrier parce que certaines personnes ne supportent vraiment pas l'eau de source » (Gardien/ne n°2)

Sinon l'autre alternative est la soda Stream qui permet pour certain de faire eux même leurs soda grâce à cette machine quand d'autres font des boissons à base de sirop locaux grâce à cette même Sodastream. Il faut noter que les gardiens/nes rencontrés qui proposent ces alternatives ne proposent plus du tout de sodas industriels, certain proposent en revanche les deux alternatives des sirops à la soda Stream et des sodas artisanaux locaux.



Figure 7 : Cola artisanal – Brasseurs Savoyards (<https://www.bs.fr/>)

« Après la particularité que j'ai mise en place depuis l'année dernière pour éviter, parce que j'en avais marre de servir des canettes, surtout des canettes de Coca et compagnie, du coup j'ai mis en place mes propres sodas à la Soda Stream. À la Soda Stream j'utilise des sirops concentrés qui viennent de Discofruits à Gap. C'est une entreprise qui fait des concentrés pour les boîtes de nuit essentiellement. Tu sais il y a des machines qu'ils ont dans les boîtes de nuit et ça mélange directement avec de l'eau gazeuse » (Gardien/ne n°9)

Le retour d'un gardien après avoir supprimé tous les sodas industriels et l'avoir remplacé par une version artisanale :

"De toute façon, ils n'ont pas le choix, mais il n'y a pas de réticence. Je n'ai pas vu mon chiffre d'affaires baisser." (Gardien/ne n°11)

Enfin, certains gardiens/nes ont poussé leur engagement plus loin estimant que les sodas artisanaux n'étaient pas la réponse adéquate que ce soit au niveau de la provenance, de la gestion des déchets ou de la réflexion et la découverte d'autre chose que suscite l'absence de tous sodas qu'il soit industriel ou artisanal.

« Et du coup, on a dégagé tous les sodas, on a vendu nos derniers sodas, et on ne les a plus rachetés, et maintenant, on a trouvé un mec qui fait des sirops dans les Alpes-de-Haute-Provence, des petits sirops locaux, avec des parfums classiques et puis d'autres un peu perchés. Et on fait ça, soit avec de l'eau plate, soit avec de l'eau d'ici, mais passée en soda Stream. » (Gardien/ne n°4)

« C'est un choix, au début, j'en avais. J'en avais beaucoup parce qu'il fallait travailler. Et j'attendais de pouvoir faire ce choix et avoir aussi les possibilités de... Est-ce que ça va fonctionner ? Est-ce que les gens vont être d'accord ou pas ? Parce que les Coca, on nous en demande tous les jours. Mais c'est marrant, les familles avec des enfants, quand on leur explique notre jus de poire, notre jus de pomme, notre jus de pomme Argousier tout ça, ils sont super contents. » (Gardien/ne n°5)

« On part du principe que le pouvoir de vote, c'est notre argent. Et que du coup, le boycott, il n'y a pas grand-chose de mieux. Pour que ça ne se vende pas, il suffit de ne pas en acheter. Par principe, nous on ne cautionne pas le fait de donner de l'argent au summum de la multinationale. » (Gardien/ne n°7)

Malgré la demande des clients qui reste forte et un manque à gagner potentiel, certains gardien/nes enquêtés refusent aujourd'hui de commercialiser des sodas industriels, voire des sodas artisanaux.

III.4 La relation alimentation/refuges se construit aussi à l'échelle du territoire

Les refuges sont des entités essentielles des territoires de montagne tant du point de vue culturel, que touristique ou scientifique.

Cette valorisation de produits locaux dépend du gardien, de sa logique économique, de sa volonté mais également du territoire sur lequel il exerce.

III.4.1 Quelle gestion économique pour les gardiens de refuges ?

Pour ce qui est de l'aspect économique, il est important de rappeler qu'il existe différents modes de gestion de refuge, ce qui influence la gestion économique. Il existe une différence majeure entre les gardiens/nes propriétaires de leur refuge et se uniquement gérants d'un bâtiment.

Mais tout d'abord, il faut noter que les gardiens ont une vision de leur métier qui leur est propre. Beaucoup d'entre eux ne recherchent pas un revenu économique important ; sinon, ils n'auraient pas choisi cette profession. Ce n'est pas juste un métier ou un travail, c'est un mode de vie qui leur permet de vivre en immersion totale dans l'environnement qui les passionne.

« On est là parce qu'on aime être là quoi et on n'est pas là pour un business quoi. On aime être là parce qu'on aime faire de la montagne, parce qu'on aime être en montagne quoi » (Gardien/ne n°6)

« Mais une tomme de brebis à 22 euros le kilo chez un grossiste, et bien ici, on la paye 28-30 euros le kilo, quoi, une petite trentaine d'euros le kilo. Mais c'est normal, quoi. Tu vois, c'est le taf. Enfin, il faut bien rémunérer tout ça. Donc, derrière, ça veut dire que soit on est plus cher, soit alors, du coup, on rogne sur les marges qui étaient faites. On a choisi les deux. » (Gardien/ne n°12)

Malgré cet engagement et les prix parfois plus importants en filière locale les refuges continuent de proposer une offre de repas unique le soir à des prix purement imbattables à base de produits de premier choix à plusieurs heures souvent du premier village :

« Pour le repas du soir, on est à 22 euros. En entrée c'est une soupe, un plat, avec de la viande locale, des légumes quasiment toujours frais et des féculents, un plateau de fromage bio et local et un dessert »

(Gardien/ne n°11)

Sur la gestion économique et l'étude des marges et profits il existe une différence.

Une tendance a été observée chez les gardiens gérants de refuge qui pour la plupart ne calculent pas leurs coûts de revient et l'équilibre qui peut être fait entre l'achat de produits locaux parfois plus cher que les produits génériques et la marge qu'ils se doivent de faire.

« Les coûts, je n'arrive pas à me rendre compte. Mais finalement, moi, je m'en sors. Je ne gagne pas énormément, mais j'ai assez pour vivre bien. Et du coup, ça me suffit. Je n'ai pas envie d'augmenter plus que ça parce que je trouverais que ça ne serait pas très correct. »

(Gardien/ne n°1)

« Eh bien alors, c'est quand on aime, on ne regarde pas. C'est tout. Moi, je ne suis pas très bon en mathématiques. Et c'est quelque chose que je n'ai jamais regardé. C'est après que je regarde. »

(Gardien/ne n°5)

« Il y a un tel volume que je ne regarde pas et en 6 ans ici j'ai augmenté qu'une fois ma demi-pension et même si je gagne moins je fais un tel volume que je m'en sors sans trop de problème. » (Gardien/ne n°10)

« Dès que tu prends un refuge CAF c'est que tu n'as pas de business plan, parce que tu n'as pas de fonds de commerce parce que tu ne vas pas le revendre. Moi je reverse 38 % de mon chiffre d'affaires (réversion/nuitées) (...) Si tu considères que c'est un loyer proportionnel à ton CA c'est énorme »

(Gardien/ne n°13)

En revanche, d'autres prêtent plus d'attention à la gestion économique de leur refuge notamment sur l'approvisionnement. Ils ne cherchent pas à augmenter nécessairement mais ils gardent à l'œil leur taux de marge et leurs charges afin de garder une rentabilité financière suffisante pour subvenir aux besoins du refuge et des équipes. Ce besoin de suivi économique a été rencontré dans les refuges privés étudiés au cours de l'enquête :

« J'ai quand même le sentiment que ces gardiens qui sont tous en bio, ils ont un rapport au boulot et à la marge, qui est un peu différent par rapport à des gardiens comme nous, qui sommes un peu en place, où on a quand même des choses à payer. L'aspect marge et bénéfice, il est plus présent que sur des jeunes gardiens qui font ça, pour le fun, ce n'est absolument pas méprisant » (Gardien/ne n°4)

« Cependant, tu te rends compte que si tu achètes un 5 kilos ça vaut un bras. Mais si tu achètes 20 kilos c'est vachement moins cher (...) et en fait c'est là-dessus que tu peux gratter » (Gardien/ne n°2)

Il ne faut en aucun cas faire des généralités chaque gardiens/nes gère son refuge à sa façon et avec les contraintes qu'ils rencontrent et les ajustements se font saisons après saisons. La tendance majeure qui émerge semble être que les gardiens/nes voient leur activité comme un mode de vie à part entière et ne cherche pas à maximiser à outrance leur profit mais plutôt à vivre correctement de leur passion.

« Moi j'ai une vraie gratification non financière à voir les gens heureux et quand je vois des guides qui eux mangent 7 jours sur 7 en refuge je sais pourquoi je mets de la salade » (Gardien/ne n°13)

III.4.2 Un métier qui s'organise à différentes échelles

Le métier de gardien de refuge s'exerce à différentes échelles et au travers de divers sujets.

Au niveau national le Syndicat National des Gardiens de Refuges et des Gîtes d'Etapes a un rôle de défense des gardiens/nes adhérents et un rôle d'accompagnement lorsque le gardien/ne en ressent le besoin, que ce soit dans ses rapports avec le propriétaire du refuge ou un tout autre sujet. De plus, le syndicat peut proposer des formations complémentaires aux gardiens si ces derniers en ressentent le besoin. Il faut noter que le syndicat est dirigé par 15 Co-présidents/tes tous gardiens/nes de refuge d'origine géographique variée.

« Globalement, sur le plan juridique, c'est de gérer toutes les questions d'ordre juridique que peuvent se poser les gardiens ou les cas de figure auxquels ils peuvent être confrontés. Donc ça va être l'étude de leur contrat avec les propriétaires à diverses questions relatives à la législation en vigueur, que ce soit en droit du travail, que ce soit au niveau des ERP, que ce soit au niveau de la sécurité incendie, que ce soit au niveau des agréments, notamment pour l'accueil des mineurs en refuges. (...) Sur le plan juridique, j'interviens aussi au niveau de la formation du diplôme de gardien de refuges.

Je donne des cours une fois par an au DU. » (SNRGE)

« Mais pas seulement. On organise aussi des formations. On négocie aussi des contrats d'assurance collective pour, notamment, la responsabilité civile professionnelle. (...) Donc, c'est ça, en fait, le rôle d'un syndicat. C'est soutenir ses adhérents dans les difficultés qu'ils peuvent rencontrer dans l'exercice de leur profession et soutenir la formation » (SNRGE)

A une échelle départementale ou à l'échelle de massifs montagneux, des associations de gardiens/nes se sont créés pour insuffler une dynamique locale et mutualiser les efforts des gardiens vis-à-vis de l'administration notamment. Les associations de gardiens/nes tel que l'Agrepy dans les Pyrénées ou l'association des « gardiens de refuge des Hautes-Alpes » portent des projets au niveau local avec des actions et missions quelque peu différents de celle du syndicat notamment en raison de statuts différents.

L'association des gardiens de refuges des Hautes-Alpes par exemple travaille en étroite collaboration avec l'agence de développement des Hautes Alpes sur divers sujets :

« --Les gardiens ambassadeurs - Création de la marque Refuges Alpes et rédaction d'un Manifeste "accueil en refuges" en 2018 (Cf. annexe n°6)

- Organisation de divers Accueils presse sur des thématiques chères aux refuges : "Energie renouvelable", "tourisme scientifique", "ski de randonnée", "gestion de l'eau".

- Organisation de rassemblements de gardiens et de lancements de saisons, fêtes de fin saisons en refuge

- Valorisation des refuges via des reportages photos et vidéos

- Le Guide des Refuges avec l'ensemble des refuges représentés

- Accompagnement des gardiens dans projet d'équipement des refuges en énergie renouvelable (Cf. annexe n°7)

- Plan de communication autour des refuges : Nuit des refuges, salon de la randonnée, communiqués de presse » (ADDET)

Les liens sont très étroits entre les deux structures et de nombreux projets ont vu le jour. Un des projets phare mené par l'association des gardiens des Hautes-Alpes avec l'appui de l'ADDET vise à faciliter l'ensemble du volet administratif relatif à l'installation de pico-centrales. Un outil d'une efficacité remarquable pour les refuges qui en sont dotés. Elles permettent dans certains cas la réduction significative des déchets et d'énergies fossiles. Cette action fait partie du projet zéro fumée visible en annexe n°7.

« On se bat là, les refuges au niveau national, par le syndicat, au niveau local, par les associations. On se bat pour que les choses évoluent un petit peu. On s'adapte pour qu'ils ne nous étripent pas trop, parce qu'ils nous sortent chaque fois des trucs plus compliqués." (Gardien/ne n°3)

"Les gardiens des Hautes-Alpes, l'association a été un peu forte, en travaillant avec les élus, avec l'Assemblée départementale et avec la Préfecture. Ils sont arrivés à réduire la complexité du truc (référence aux pico-centrales) » (Gardien/ne n°3)

Et enfin, à une échelle plus locale comme dans certaines vallées, les gardiens communiquent, se partagent des idées, des fournisseurs, échangent sur les conditions de travail et le métier et parfois mutualisent leurs commandes :

« Entre jeunes, on essaie d'échanger plus. Et puis sur des sujets qui étaient avant tabou. (...) Tu te retrouves face à un mur. Avec les précédents gardiens, les précédentes générations, il y avait des sujets que tu n'abordais pas, parce que tu n'avais pas de retour. Ce n'était pas possible d'avoir une discussion profonde dessus. »

(Gardien/ne n°9)

« Mais on s'organise avec certains pour faire de l'approvisionnement en commun. On utilise quelquefois le même fournisseur, du coup, il y en a un qui va chercher pour l'autre. On a une petite entraide comme ça, on se cale pour des hélicos. » (Gardien/ne n°11)

Outre cette organisation concernant le fonctionnement général des refuges, qu'en est-il des rapports territoriaux vis-à-vis de l'approvisionnement en produits locaux ? Dans les trois cas de figure ci-dessous l'ensemble des fournisseurs travaillent en circuits courts avec les gardiens. En revanche, la distance géographique varie pour différentes raisons

Trois dynamiques différentes ont émergé et ont été identifiées pour ce qui est de l'approvisionnement et de la proximité des fournisseurs :

*« Chaque refuge à son identité. Chaque refuge à son caractère. Chaque refuge fait son produit. »
(Gardien/ne n°5)*

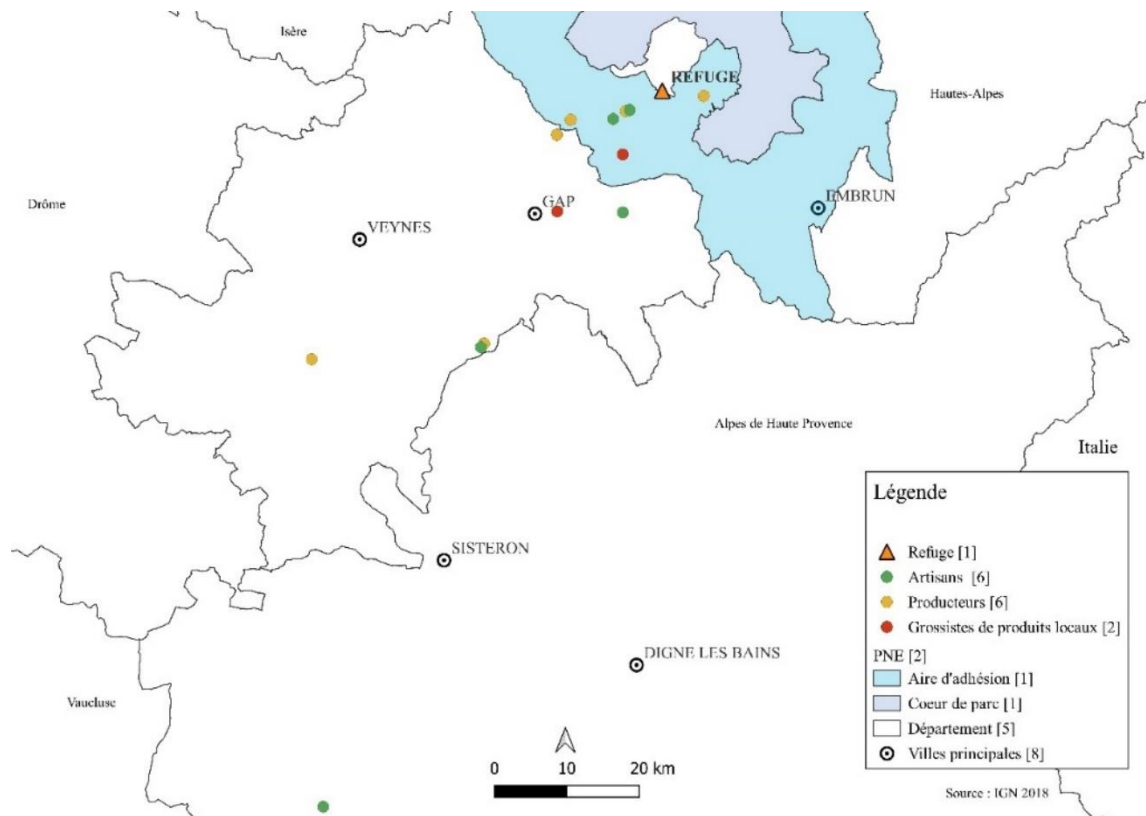
- Cas de figure n°1 : Un approvisionnement ultra local :

Dans ce premier cas il s'agit d'un refuge étudié durant l'enquête qualitative.

Les points de différentes couleurs identifient les différentes catégories de fournisseurs avec lesquels travaille l'équipe du refuge. Il se situe dans le Champsaur-Valgaudemar et son gardien réalise un approvisionnement que l'on pourrait considérer comme ultra local car la quasi-totalité des fournisseurs proviennent du Champsaur ou du pays Gapençais à l'exception d'un fournisseur de sirop situé en Haute Provence. C'est ce même gardien qui affirmait :

« On est à 90% de produits locaux, 10%, on n'est pas bon. Non, non, on essaye. Mais c'est vachement bien de dire, putain, vous mangez un truc local. » (Gardien/ne n°5).

Cette proximité s'explique notamment par le fait que le gardien est originaire de la vallée dans laquelle il exerce son métier, ce qui lui a permis de construire un réseau au niveau local et de trouver un maximum de ce dont il avait besoin à proximité du refuge. De plus, ce cas de figure s'explique aussi par la proximité du refuge avec le Gapençais et le Champsaur Valgaudemar qui sont des territoires connus pour être des bassins agricoles riches et très diversifiés en termes de productions. Ce qui n'est pas le cas de toutes les vallées des Ecrins.



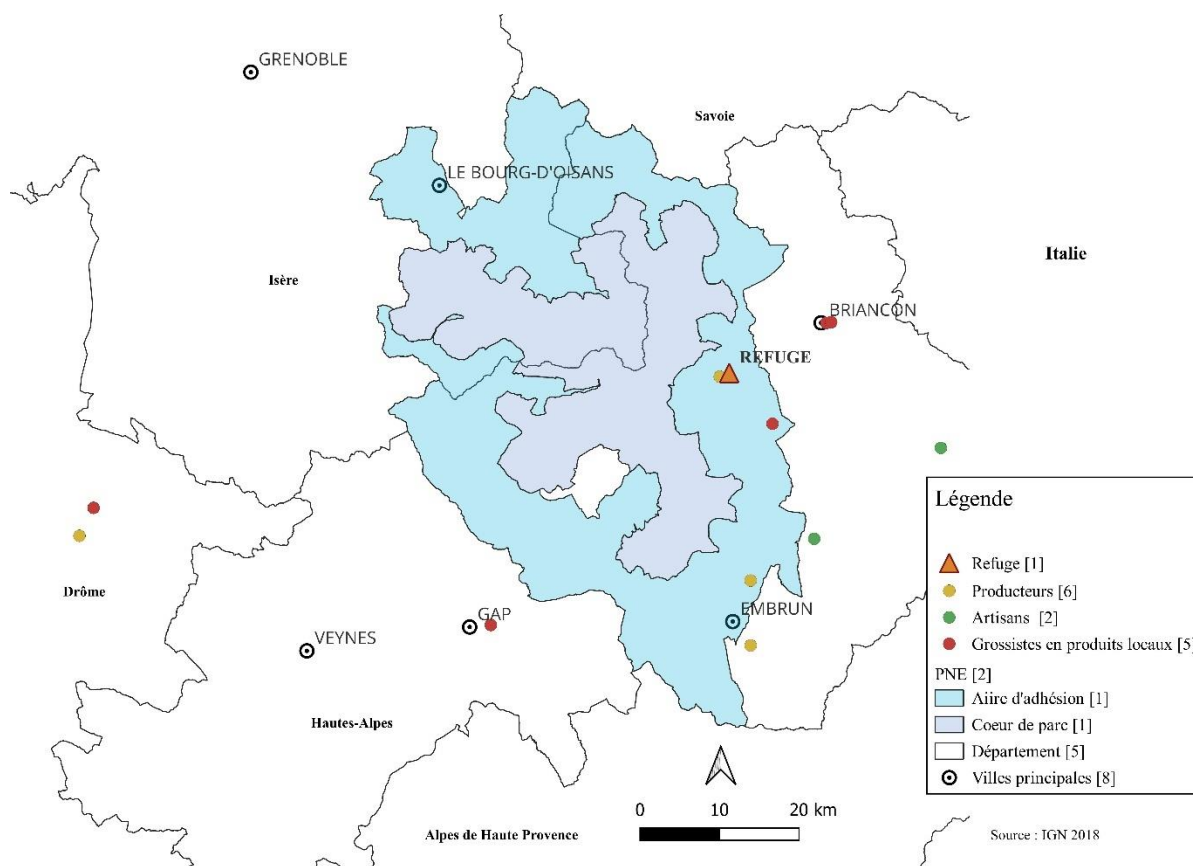
Carte 5 : Carte des fournisseurs locaux – cas de figure n° 1 (Bastien Rayne via Qgis)

- Cas de figure n°2 : Un approvisionnement local et dans les départements voisins :

Dans ce second cas de figure, le refuge est situé dans la vallée de la Vallouise.

Cet exemple montre que l’approvisionnement se répartit sur l’ensemble du département des Hautes Alpes mais aussi en Drôme, car l’un des gardiens en est originaire.

Cette donnée n’est pas à minimiser, un certain nombre de gardiens/nes se fournissent auprès de producteurs qu’ils connaissent via des réseaux privés ce qui accroît l’aspect personnel des relations entre fournisseurs et gardiens/nes. Cet élément explique certains points de vue notamment vis-à-vis des labels (Cf. III.2.2)



Carte 6 : Carte des fournisseurs locaux – cas de figure n° 2 (Bastien Rayne via Qgis)

- Cas de figure n°3 : Un approvisionnement territorial éclaté :

Dans cet ultime cas de figure nous nous intéressons à un refuge situé en Oisans.

Cet approvisionnement est plus disparate, mais comme les deux cas précédents il s'agit de producteurs, d'artisans ou de grossistes de produits locaux, et uniquement de produits issus de circuits courts. Cette différence s'explique pour plusieurs raisons.

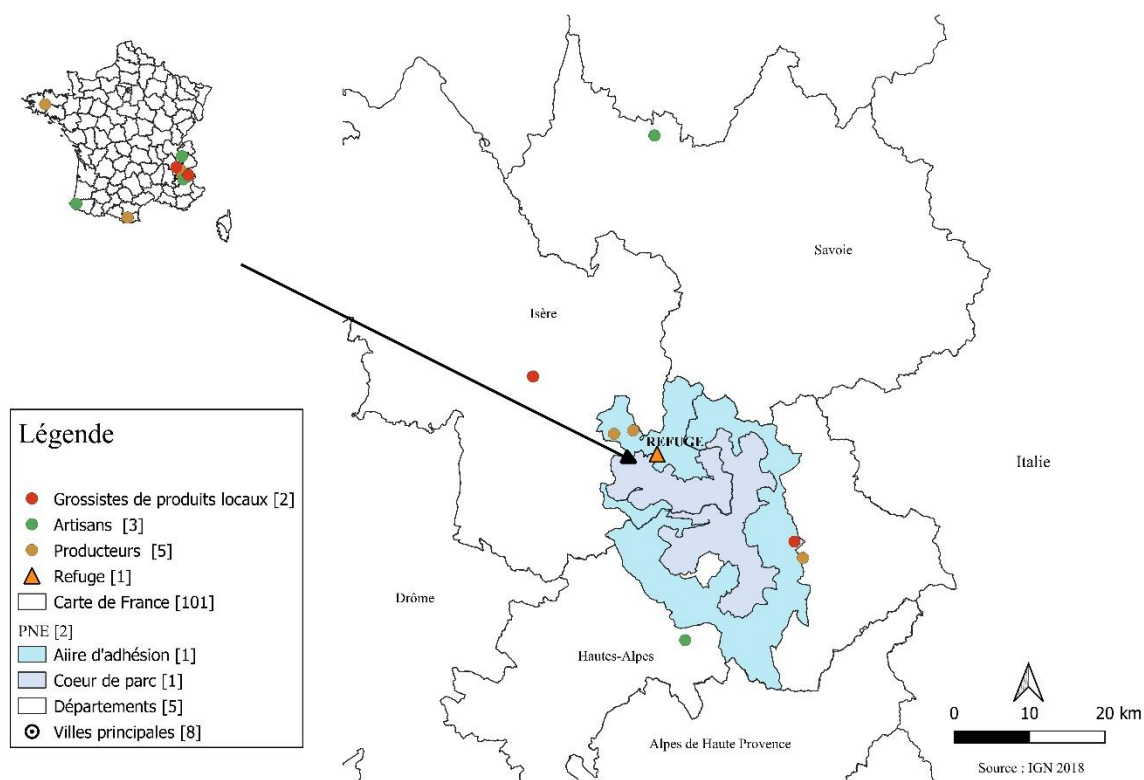
Premièrement, l'Oisans n'est pas un territoire qui permet d'avoir une offre suffisamment diversifiée d'où l'importance de se tourner vers des fournisseurs extérieurs notamment dans les Hautes-Alpes.

Secondement, pour ce qui est des produits originaires de Bretagne et des Pyrénées, cette provenance s'explique par l'origine, le lieu de naissance du gardien et de la gardienne.

Comme pour notre 1er cas de figure, les gardiens/nes se fournissent en denrées provenant de leur territoire d'origine. Des produits dont ils connaissent les producteurs, et leurs histoires. Ces produits sont ramenés au refuge à l'occasion des vacances annuelles, ce qui ne nécessite pas de transports supplémentaires.

Il faut noter que cet exemple a été rencontré chez de nombreux gardiens/nes étant originaires d'un territoire ou pays extérieur au massif des Ecrins :

« Ma compagne, elle est allemande. Du coup, en Allemagne, j'ai réussi à trouver un fournisseur (...)
Pour moi, le local, c'est aussi là-bas. » (Gardien/ne n°9)



Carte 7 : Carte des fournisseurs locaux – cas de figure n° 3 (Bastien Rayne via Qgis)

Les gardiens/nes sont donc très attachés à l’approvisionnement qu’ils effectuent, car ils ont la volonté de valoriser un territoire, un terroir et des hommes et femmes qui au quotidien tâchent de proposer des produits et services de qualité. Ce qui fait des refuges de véritables ambassadeurs.

III.4.3 Dynamiques territoriales refuge/offre touristique : l’exemple du Tour Gourmand en Oisans

C’est à l’initiative d’une association locale ¹qu’un itinéraire thématique en 3, 4 ou 5 jours a été conçu et commercialisé. Il s’agit d’une randonnée en itinérance afin de découvrir la vallée du Vénéon et ses particularités le tout en dégustant de bons plats dans les hébergements partenaires. Parmi ces hébergements il y a notamment les refuges de l’alpe du Pin et de la Lavey. Pour ce qui est de l’aspect gourmand, les gardiens/nes ne préparent pas un plat spécifique « *Ils ne font pas de plats spéciaux pour le Tour gourmand, ce qui serait difficile à mettre en place. Ils cuisinent des produits locaux et des spécialités tout au long de leurs saisons.* » (Association Avec).

L’idée est donc de faire passer les touristes dans des établissements ayant d’ores et déjà une éthique et un engagement envers les producteurs locaux et assurant une cuisine faite maison au quotidien.

¹ Association « Avec Saint Christophe en Oisans »

Les gardiens/nes d'un des refuges concernés ont été rencontrés durant l'enquête, ils ont donc pu témoigner. Ainsi, afin de présenter leur travail et d'expliquer leurs engagements, les gardiens d'un des refuges accueillant ce « Tour gourmand » ont rédigé des livrables présentant leur travail. « *Nous avons donc écrit une petite présentation de notre façon de cuisiner et de s'approvisionner qui nous semble être gourmande de nature !* » (Gardien/ne n°7). Une démarche qui permet de valoriser cet engagement qui n'est pas nécessairement le même dans tous les établissements. De plus, une rubrique similaire est disponible sur leur site internet (Cf. Figure n°8).

En cuisine

Le petit déjeuner est sous forme d'un buffet avec pain au levain maison, céréales bio, confitures et jus de fruit locaux, café amandé, pain d'épice. Nous faisons plusieurs services selon l'heure des réveils.

La carte du midi comprend des assiettes avec tarte salée, crudités et salade du jardin, des soupes, un plat du jour. Parmi les plats du jour possibles, nous proposons par exemple des côtelettes d'agneau (de la vallée !) aux pommes de terre sautées, une cassolette de lasagnes, un parmentier de saumon.

En dessert, nous proposons des tartes aux fruits, moelleux au chocolat, fondants, mousses, rocher coco, et glaces locales du glacier des Ecrins.

Attention, le service du midi s'arrête à 14h, pensez donc à arriver tôt au refuge ! Et n'hésitez pas à nous appeler en amont pour prévenir de votre venue !

Côté boissons, vous trouverez de la bière artisanale locale, du kéfir maison, du cola local, de la limonade Alphanand, des jus locaux, des thés bio, une carte de tisanes maison (cueillies et assemblées par la gardienne).

Le repas du soir est composé de la traditionnelle soupe veloutée, d'un plat équilibré végétarien ou avec viande (lasagnes, parmentier, tajine, rougail...), fromage des Bauges et dessert.

Tout ce que nous proposons au refuge est fait maison (de la pâte à tarte à sa garniture!).

Nous privilégions les produits bio et/ou locaux. Voici quelques indications sur les produits que nous utilisons et leur provenance:

- ▶ Les légumes frais des jardins de l'Oisans
- ▶ La viande du Col d'Ornon de la famille Salvis
- ▶ Le fromage de la coopérative de Lescheraine
- ▶ Le vin des Pyrénées Orientale, vous trouverez notamment du Maury ou du Mas deisMiquels
- ▶ Le cidre bio de Bretagne
- ▶ Les jus de fruits de la Roche de Rame (Pressoir du Mas des Bruns)
- ▶ La confiture maison ou Chatelain
- ▶ Les produits sec et laitiers de Manger bio Isère

La salade, les blettes, le mesclun, les radis et les aromates sont produits directement dans notre potager.

La spécialité du refuge

Notre agneau aux citrons confits et légumes d'été vaut le détour...

Les citrons bio de Sicile sont confits dans le sel par nos soins durant le printemps. Nous en confectionnons une sauce gouteuse et épicée au curcuma, coriandre, muscade, piment... Nous faisons ensuite mijoter l'agneau dans sa sauce pendant 2 heures. Ce plat est servi avec des légumes finement coupés en julienne. L'ensemble est accompagné d'un féculent.

Figure 8 : Présentation de la cuisine d'un des refuges (<https://refugelalavey.ffcam.fr/>)

Les clients prennent donc au refuge dîner, petit déjeuner et pique-nique pour le lendemain.

Les gardiens semblent satisfaits de cette démarche qui valorise leur travail et fait venir un public davantage sensible à ce qu'ils vont pouvoir déguster au refuge.

« Pour nous, c'est très intéressant en tous les cas de tenir des partenariats comme ceux-là. »

(Gardien/ne n°7)

Cette initiative reste modeste mais elle a le mérite de valoriser le travail des gardiens/nes du territoire qui eux même se fournissent auprès de producteurs et d'artisans locaux. Une sorte de cercle vertueux semble s'établir entre trois pôles d'acteurs du même territoire œuvrant de concert avec un but commun : pérenniser leurs activités respectives tout en valorisant leur terroir.

De plus, en développant un tourisme sportif montagnard accès en partie sur l'alimentation et le patrimoine gustatif de la vallée, l'association « Avec Saint Christophe en Oisans » semble ouvrir la voie à une autre clientèle que la clientèle « habituelle » des refuges.



Photo F : Ardoise d'accueil (<https://refugeducarrelet.com/>)

Conclusion :

L'alimentation dans les refuges de moyenne et haute montagne est un sujet très peu abordé dans la littérature scientifique. Or, à l'heure de la transition alimentaire et alors que le tourisme montagnard et en pleine évolution, il semble indispensable de se pencher sur le travail des gardiens/nes de refuges. D'autant plus que ces derniers sont aujourd'hui des acteurs non-négligeables du tourisme.

Ainsi, afin d'étudier en détail l'engagement et les pratiques des gardiens/nes de refuges nous avons posé la problématique suivante :

En quoi les refuges sont-ils des postes avancés de la valorisation des produits locaux en montagne ?

Pour y répondre deux enquêtes ont été menées en parallèle.

D'une part une enquête quantitative via un questionnaire diffusé à l'échelle nationale afin d'avoir un retour sur les pratiques des gardiens/nes sur différents sujets et les freins qu'ils rencontrent.

D'autre part, une enquête qualitative réalisée à partir d'entretiens semis directifs avec des partenaires du monde des refuges ainsi que des gardiens/nes exerçant sur le massif des Ecrins.

Ce travail divisé en deux volets distincts, a donc permis de confirmer les trois hypothèses proposées initialement :

1. Les gardiens de refuge semblent avoir un engagement de plus en plus fort dans la valorisation de produits locaux.
2. Cette valorisation impacte à la fois le métier de gardien et le fonctionnement du refuge.
3. La relation alimentation/refuge se construit aussi à l'échelle du refuge et du territoire.

Les résultats récoltés permettent de confirmer ces hypothèses.

En effet, l'approvisionnement en produits locaux dans les refuges n'était au départ qu'une hypothèse. Cependant, après les enquêtes quantitatives et qualitatives, il est possible d'affirmer que les gardiens/nes de refuge sont véritablement engagés dans la promotion des produits locaux, et ce pour plusieurs raisons :

Premièrement, les résultats de l'enquête démontrent une importante utilisation de produits locaux et un véritable engagement militant.

En effet, la cuisine dans les refuges a longtemps suivi un seul et unique but, être copieuse et rassasier les sportifs de passage. Même si aujourd'hui elle garde cette idée-là, la cuisine de refuge a sensiblement évolué étant dans certains cas élaboré à partir de presque 90 % de produits issues de filières locales, de légumes frais et le tout étant transformé sur place.

Il faut noter que le coté Hauts-alpins du massif possède un avantage puisque l'activité agricole y est sensiblement plus développée et diversifiée à l'image du Champsaur Valgaudemar, ce qui permet une diversité d'offres considérable et une proximité avec les différents fournisseurs.

Secondement, il n'est pas possible de résumer cet engagement et ce travail à la simple utilisation d'un produit brut issu de filières locales puisqu'une multitude de sujets s'entremêlent.

Il est question de l'autonomie énergétique, de la gestion des déchets, des régimes alimentaires et du réchauffement climatique, qui sont autant de paramètres entrant en ligne de compte et suscitant une gestion quotidienne et une organisation à toute épreuve. D'autant plus si le gardien/ne veut travailler avec des produits frais et locaux tout en faisant évoluer régulièrement son offre culinaire le tout en gardant une politique environnementale la plus irréprochable possible. Ce qui est le cas de beaucoup de gardiens/nes rencontrés dans le massif des Écrins. Il ne faut donc pas limiter ce travail à l'origine de la tomme ou de la viande mais voir aussi pourquoi sont-elles ici, d'où viennent-elles, comment ont-elles été acheminées, comment sont-elles stockées et quelles adaptations feront les gardiens/nes pour satisfaire les demandes du client crudivore prévu au refuge le soir même. Autant de questions qui ont été abordées dans ce mémoire et que les gardiens/nes se posent tous les jours afin de répondre au mieux aux attentes de la clientèle.

Troisièmement, l'attachement territorial et l'envie de faire travailler des locaux sont prépondérants.

Cet attachement au territoire, à ses spécialités et aux agriculteurs et artisans travaillant dans les vallées est très important. Lors des entretiens réalisés dans le massif des Ecrins ce lien a pu être observé très clairement, afin d'échanger un « bon plan » fournisseurs ou de s'organiser afin de mutualiser les hélicoptages etc.

C'est indéniable, les gardiens/nes ont considérablement fait évoluer leur métier, une véritable politique du fait maison et local semble s'être installée. En revanche, elle entre en conflit avec l'idée originelle du refuge qui se voit bouleverser en même temps que la société évolue.

Par ailleurs, le futur des refuges est intrinsèquement lié à celui des montagnes et du changement climatique qui impacte ces dernières.

En effet, un certain nombre de refuges en sont victimes ce qui met à mal la pérennité de leur activité à l'image des refuges du haut Vénéon qui ont vu leurs activités brusquement stoppées et ce pour toute la saison estivale à la suite des graves intempéries survenues à la Bérarde le 21 juin 2024.

Ainsi, le premier défi réside dans les refuges alpiniste mis à mal par la baisse de la pratique de l'alpinisme et par les risques géomorphologiques engendrés par le réchauffement climatique qui met ces bâtiments en danger. A l'image du refuge de la Pilatte, premier refuge fermé à cause du changement climatique.

« L'alpinisme se casse la gueule et nous, on explose (refuge de proximité). Donc je pense que dans les 30 années à venir les refuges de haute montagne vont s'éteindre ou devront être repensé différemment ce qu'on voit déjà en devenant quelque part une part un peu ludique » (Gardien/ne n°2)

Le second défi concerne la fréquentation en hausse des territoires de montagne et l'essence même du refuge qui en est altérée. En effet, l'offre des refuges est en perpétuelle évolution ces dernières années, ce qui est source de nombreux débats. Le type de restauration le midi, les douches, les chambres individualisées, etc. Autant d'adaptations des refuges aux attentes de la clientèle que de séparation avec l'image traditionnelle du refuge. Il semble qu'une majorité de gardiens/nes cherche à aller vers un juste milieu. Céder sur du confort et une qualité de service qui leur sera avantageux tout en conservant l'âme du refuge : les repas communs, le partage, les dortoirs dans la plupart des cas. Ce sujet est en évolution constante d'autant plus que la fréquentation est en hausse et souvent par des publics n'ayant pas les codes propres aux refuges. Ces bouleversements sont déjà visibles et les gardiens s'interrogent sur le futur de leur métier.

« Dans les 5-10 années qui viennent, on va avoir une baisse de qualité. Parce qu'on gonfle tellement qu'on ne sait pas encore faire. Et du coup la filière locale, la cuisine familiale ça ne suit plus. Et en fait on est en train de grossir mais moi au-delà de 50 je ne sais plus faire, Je le fais de temps en temps et je vois bien que la qualité baisse. » (Gardien/ne n°3)

« Globalement, on n'est pas tous prêts à devenir des restaurants, des multinationales d'altitude. On n'a pas très envie de ça » (Gardien/ne n°5)

« J'ai une grosse inquiétude par rapport aux demandes de la clientèle (...) on est un refuge, on n'est pas un restaurant ni un MacDo ouvert 24h/24h » (Gardien/ne n°10)

La dernière inquiétude est étroitement liée à la précédente, il s'agit des régimes alimentaires. Ce sujet a été longuement abordé en partie III.3.1. En revanche, outre l'aspect problématique qu'il peut causer aux gardiens et les adaptations que ces derniers trouvent pour satisfaire au mieux leur clientèle, il n'en reste pas moins un sujet de grande préoccupation pour l'avenir.

En effet, la fréquentation semble être en augmentation croisée aux nombres de régimes alimentaires, cela va pousser les refuges à s'adapter sans pour autant perdre de vue leurs raisons d'être et se faire totalement submerger par les multiples nouvelles tendances et attentes.

« Je pense qu'on va vraiment passer sur de plus en plus de végétarisme. Je pense que c'est une tendance qui est assez lourde, équivalent à ce que l'on doit faire dans la société. Mais il faudra quand même qu'on ne soit pas que les refuges à faire ça. Sinon, on n'a pas de poids. Et puis, je pense qu'on va devoir lutter sur le côté collectif. Quand je dis lutter, pas dans le sens péjoratif du terme, mais continuer à affirmer. Parce que je pense que la tendance est de plus en plus à l'individualisation. (...) Et sur la nourriture, on le voit un petit peu avec les régimes et les modes, il y a cette tendance-là qui pourra arriver d'individualiser un peu la nourriture. Et moi, ça, c'est quelque chose que je ne veux absolument pas. » (Gardien/ne n°11)

Les refuges et leurs gardiens/nes sont au cœur d'un environnement qui subit de profondes transformations aux effets parfois dévastateur. De plus, l'attractivité des refuges ne cesse d'augmenter malgré des changements de clientèles et d'attentes de cette dernière. À n'en pas douter les refuges vont devoir continuer d'évoluer s'ils veulent que leur activité perdure.

Pour ce qui est de la transition alimentaire les gardiens/nes semblent bel et bien avoir pris la mesure de l'enjeux. Les gardiens/nes le font dans un espace limité avec des conditions de travail difficile. Si eux l'on fait, nous pouvons tous le faire.

En revanche, il faut changer de paradigme économique et penser davantage aux personnes avec lesquelles on travaille et pourquoi on le fait, plutôt qu'au 30 ou 40 % de marge qui pourront être réalisés cette saison. Il appartient à tous de s'engager, les refuges sont les postes avancés et leurs gardiens les instigateurs du virage que doit prendre l'alimentation et l'agriculture. Afin de réaliser cette transition par les acteurs et pour les acteurs et non pas par des organismes extérieurs déconnectés, agissant à coup de labels et de publicités multiples et médiocres.

Pour autant, il ne faut pas généraliser ce constat fait dans les Écrins, mais le prendre avec du recul car il semble bel et bien exister une dynamique sur ce massif suivie par une grande majorité des gardiens mais ce n'est pas un monde idéal. D'autant plus que sur certains autres massifs cet engagement ne sera pas forcément aussi important. Une chose est sûre, une transition est en cours et c'est l'amélioration des conditions de travail des gardiens qui joue un rôle majeur dans cette transition alimentaire.

Il s'avère que la transition alimentaire est aussi un sujet d'intérêt en Italie. D'une part de manière générale la société Italienne, culturellement parlant a toujours valorisé et favorisé ses savoirs faire culinaires et agricole. Avec la création du mouvement « slow Food » en 1986 l'Italie a développé un véritable mouvement d'alimentation durable en opposition total avec les fast Food.

De plus, ce mouvement porte « *les notions de sauvegarde de la biodiversité, de préservation de l'environnement et de juste rémunération des producteurs sont devenues essentielles et constituent aujourd'hui le fondement des valeurs du mouvement Slow Food.* » (<https://slowfood.fr/>).

Ce mouvement se construit à l'échelle territoriale à l'image de la dynamique observée au cours de ce mémoire :

« Pour faire du tourisme gastronomique, il ne faut pas seulement un moyen de transport, un hôtel et un restaurant, il faut aussi une politique agricole durable, si l'on ne veut pas que le mot terroir perde toute sa signification. » (Capatti, 2006)

Quant aux gardiens/nes de refuge des Écrins aux vues des résultats récoltés pour ce mémoire, ils semblent avoir acquis cette idéologie slow Food de même que leurs confrères Italiens :

« Selon le gérant, le Tètras-Lyre est surtout fréquenté par des touristes d'un jour qui viennent au refuge pour découvrir la cuisine typique de la Vallée d'Aoste et ses produits alimentaires locaux.

Le bâtiment d'origine était une ferme locale, qui a été transformée en établissement d'hébergement il y a 10 ans. » (Beltramo et al, 2022)

« Concernant les régimes alimentaires particuliers, le nombre de touristes allergiques ou intolérants alimentaires a augmenté au cours de la dernière décennie et représente aujourd'hui environ 15 à 20 % des clients » (Beltramo et al, 2022)

La transition alimentaire ne se limite pas aux gardiens/nes de refuge du massif des Écrins, une véritable dynamique semble être à l'œuvre. De surcroît, le mouvement « slow Food » symbolise au mieux l'engagement et les valeurs portées par les gardien/nes de refuges rencontrés au cours de cette enquête. Les refuges sont les postes avancés de l'alimentation du futur et ce malgré une multitude de contraintes. Il est temps que la société dans sa grande majorité change de paradigme et s'inspire des gardiens/nes de refuges afin de promouvoir une alimentation locale aux bienfaits tant écologiques que sociaux.

Bibliographie :

- Actimage. (s. d.). *Les signes officiels de la qualité et de l'origine, SIQO*. INAO. Consulté 22 mai 2024, à l'adresse <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>
- Amilien, V. (2005). Préface : À propos de produits locaux. *Anthropology of food*, 4, Article 4. <https://doi.org/10.4000/aof.306>
- Antoine de Ravignan. (2021). *Labels alimentaires : Attention, greenwashing*. 417(10), 66-67. <https://doi.org/10.3917/ae.417.0066>
- Aurélien Merle et Mathilde Piotrowski. (2012). *Consommer des produits alimentaires locaux. Comment et pourquoi ? Décisions Marketing*(N°67). <https://www.researchgate.net/profile>
- Beniston, M. (2005). Mountain Climates and Climatic Change: An Overview of Processes Focusing on the European Alps. *Pure and Applied Geophysics*, 162(8), 1587-1606. <https://doi.org/10.1007/s00024-005-2684-9>
- Beltramo, R., Duglio, S., & Cappelletti, G. M. (2022). Should I Stay or Can I Go? Accessible Tourism and Mountain Huts in Gran Paradiso National Park. *Sustainability*, 14(5), Article 5. <https://doi.org/10.3390/su14052936>
- Bouhaddane, M. (2022). *La légitimité perçue des labels alimentaires : Quel impact sur la confiance des consommateurs et sur la valeur perçue des produits alimentaires labellisés ?* [These de doctorat, Université Clermont Auvergne (2021-...)]. <https://theses.fr/2022UCFAD009>
- Bourdeau, P. (2018). *Guides et gardiens de refuge, pionniers de l'adaptation ! Cahier thématique du groupe travail « Montagne »*, 36.
- Brand, C., & Pettenati, G. (2022). Montagne et Alimentation : Dynamiques et enjeux actuels dans les montagnes européennes. *Journal of Alpine Research / Revue de géographie alpine*, 110-2, Article 110-2. <https://doi.org/10.4000/rga.10762>
- Capatti, A. (2006). De la Guida gastronomica d'Italia au slow food : Le rôle pionnier de l'Italie en tourisme gastronomique. *Téoros. Revue de recherche en tourisme*, 25(1), Article 1.
- Chandellier, A. (2014). *Les refuges dans les Alpes : Abris du ciel, défis des hommes*. Éditions « Le Dauphiné libéré ».
- « Consommer local » : *Ce que veulent les Français* | Ipsos. (2014, février 12). <https://www.ipsos.com/fr/fr/consommer-local-ce-que-veulent-les-francais>
- De l'abri sous roche au refuge bois*. (2014, décembre 2). Parc national des Ecrins. <https://www.ecrins-parcnational.fr/patrimoine/de-labri-sous-roche-au-refuge-bois>
- Equi'grimpe portage et ravitaillement*. (s. d.). Consulté 5 mars 2024, à l'adresse <https://equigrimpe-08.websselfsite.net/>
- Escudie. (2007). *Tourisme—Les refuges de montagne ont enfin un statut*. <http://refuges-sentinelles.org/wp-content/uploads/2022/06/Escudie-2007-Les-refuges-de-montagne-ont-enfin-un-statut.pdf>

FFCAM. (s. d.). *GUIDE DES REFUGES ET CHALETS DE MONTAGNE FFCAM*. calameo.com. Consulté 5 mars 2024, à l'adresse <https://www.calameo.com/read/00621768761a5bb040616>

Formation et hébergement—AFRAT un sens à vos projets. (s. d.). Consulté 12 mars 2024, à l'adresse <https://afrat.com/>

France 3 Provence-Alpes-Côte d'Azur (Réalisateur). (2023, août 23). *Dans la Tinée, un refuge de montagne ravitaillé... À dos de cheval* [Enregistrement vidéo]. <https://www.youtube.com/watch?v=oSqazjJf7Aw>

France 3 Auvergne-Rhône-Alpes : *Fermeture définitive du refuge de la Pilatte, victime du réchauffement climatique dans les Alpes du Nord*. (2022, mai 27). France 3 Auvergne-Rhône-Alpes. <https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/isere/grenoble/video-isere-fermeture-definitive-du-refuge-de-la-pilatte-victime-du-rechauffement-climatique-dans-les-alpes-du-nord-2550304.html>

France 3 Auvergne-Rhône-Alpes : « *On est les couteaux suisses de la montagne* » : *Gardien de refuge, un métier qui ne s'improvise pas*. (2023, avril 16). France 3 Auvergne-Rhône-Alpes. <https://france3-regions.francetvinfo.fr/https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/isere/video-on-est-les-couteaux-suisse-de-la-montagne-gardien-de-refuge-un-metier-qui-ne-s-improvise-pas-2754326.html-2754326.html>

Frise.jpg (2296×920). (s. d.). Consulté 19 mars 2024, à l'adresse <https://www.ecrins-parcnational.fr/sites/ecrins-p>

Greenpeace, UFC que choisir, WWF. (2021). *Labels alimentaires et signes de qualité : Des promesses non tenues : Une révision s'impose*. <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-labels-alimentaires-et-signes-de-qualite-promesses-non-tenues-une-revision-s-impose-n94920/?dl=87132>

Koulecheff. (2014). *Le métier de gardien de refuge face au secteur du tourisme en montagne*. <https://refuges-sentinelles.org/wp-content/uploads/2022/06/Koulecheff-2014-Metier-de-Gardien-et-tourisme-en-montagne.pdf>

Labels alimentaires (infographie)—Vous et les labels alimentaires—Actualité—UFC-Que Choisir. (2016, août 20). <https://www.quechoisir.org/actualite-labels-alimentaires-infographie-vous-et-les-labels-alimentaires-n22229/>

Lamine, C., & Chiffolleau, Y. (2016). Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : Dynamiques et défis. *Pour*, 232(4), 225-232. <https://doi.org/10.3917/pour.232.0225>

Lanciano, E., & Saleilles, S. (2010). *Le développement des circuits courts alimentaires : Un nouveau souffle entrepreneurial dans l'agriculture ?* Congrès International Francophone sur l'Entrepreneuriat et la PME.

Les refuges comme observatoires de la transition touristique – Le projet HutObsTour examine le rôle des refuges de montagne et des professions qui leur sont liées en tant qu'acteurs et marqueurs du rééquilibrage entre « zones de montagne peu développées » et « zones de montagne développées ». (s. d.). Consulté 26 avril 2024, à l'adresse <https://wp.unil.ch/hutobstour/>

- Maréchal, G., Noël, J., & Wallet, F. (2018). Les projets alimentaires territoriaux (PAT) : Entre rupture, transition et immobilisme ? *Pour*, 234-235(2-3), 261-270. <https://doi.org/10.3917/pour.234.0261>
- Marmonier, A. (2022). *Histoire des refuges du massif des Ecrins*. L'Harmattan.
- Mangez Bio Isère. *Accueil*. (2020). <https://www.mangezbioisere.fr/>
- Meignan, F. (2019). *Refuges, l'homme aux portes de la montagne sauvage*. <https://refuges-sentinelles.org/wp-content/uploads/2022/06/Mountain-Wilderness-2019-Refuges-l'Homme-aux-portes-de-la-montagne-sauvage.pdf>
- Morel, P. (2015). *Construction de cabanes en haute altitude Un résumé de l'histoire de l'architecture des cabanes dans les Alpes | Espazium*. <https://www.espazium.ch/fr/actualites/construction-de-cabanes-en-haute-altitude>
- Mourey, J. (2019). *L'alpinisme à l'épreuve du changement climatique : Évolution géomorphologique des itinéraires, impacts sur la pratique estivale et outils d'aide à la décision dans le massif du Mont Blanc* [Phdthesis, Université Grenoble Alpes]. <https://theses.hal.science/tel-03510607>
- Mourey, J., & Ravel, L. (2017). Évolution des itinéraires d'accès aux refuges du bassin de la Mer de Glace (massif du Mont Blanc, France). *Journal of Alpine Research | Revue de géographie alpine*, 105-4, Article 105-4. <https://doi.org/10.4000/rga.3780>
- Paul Arseneault - Pierre Bellerose. (2016). *10 tendances touristiques à l'aube de 2020*. Musée des beaux-arts de Montréal. https://chairedetourisme.uqam.ca/upload/files/10_tendances_tourisme_horizon_2020.pdf
- Ravitaillement des refuges : L'alternative des mulets—CIPRA (f)*. (s. d.). Consulté 6 mars 2024, à l'adresse <https://www.cipra.org/fr/nouveautes/ravitaillement-des-refuges-12019alternative-des-mulets>
- Refuges : De l'abri de fortune au tourisme d'altitude : Vol. n°88*. (2020). Glénat : Musée dauphinois.
- Reyt, G. (2016). Entretien avec Odette Chaput, directrice générale de l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec (AATGQ). *Téoros. Revue de recherche en tourisme*, 35(2), Article 2. <https://journals.openedition.org/teoros/2959>
- Richard, J. (2023) La consommation locale : Quels bénéfices pour l'environnement, l'économie et la société ? *La Ferme Intégrale*. <https://ferme-integrale.org/blog/consommation-locale/>
- Salvador, M. (2018). Les produits alimentaires locaux, des éléments de l'authenticité de l'expérience touristique. *Management & Avenir*, 104(6), 57-78. <https://doi.org/10.3917/mav.104.0057>
- SNGRGE. (s. d.). Consulté 12 mars 2024, à l'adresse <https://www.sngrge.fr/>
- UGA - PNE - SNGRGE - FFCAM. (2024, avril). *Actes des rencontres—Refuges au coeur des transitions*. http://refuges-sentinelles.org/wp-content/uploads/2024/05/A3_ACTES_REFUGES_web_compressed.pdf
- Un historique de l'alpinisme de 1492 à 1914*, Centre Fédéral de Documentation. (s. d.). Consulté 24 avril 2024, à l'adresse <https://centrefederaldedocumentation.ffcarn.fr/l-alpinisme.html#1854>
- V, A. (2018). Résultats du baromètre FrenchFood - Opinion Way 2018 : Les Français et l'alimentation. *FrenchFood Capital*. <https://frenchfoodcapital.com/les-francais-et-l'alimentation-exigence-et-vigilance-sur-la-composition-et-la-qualite-des-produits/>

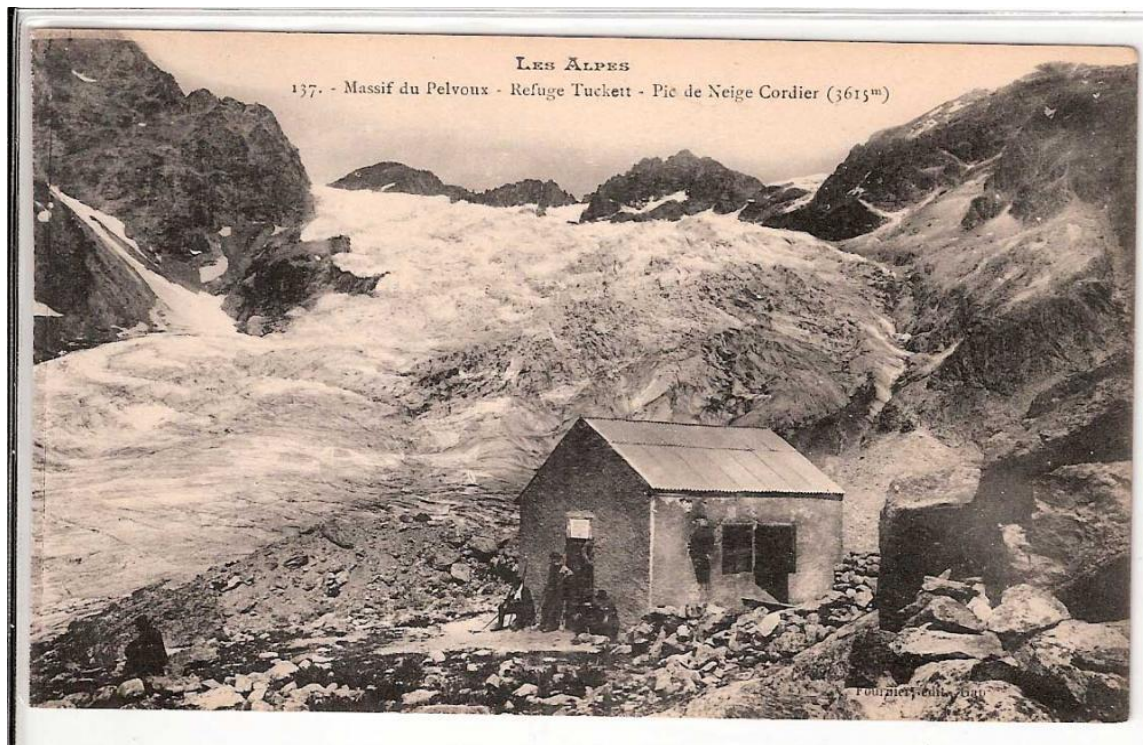
Annexes

Annexe 1 : Evolution historique du refuge du Glacier blanc

L'Abris Tuckett (1876) : Premier "Abris sous roche" faisant office de refuge en lieu et place du refuge du Glacier Blanc (<https://www.ecrins-parcnational.fr/>)



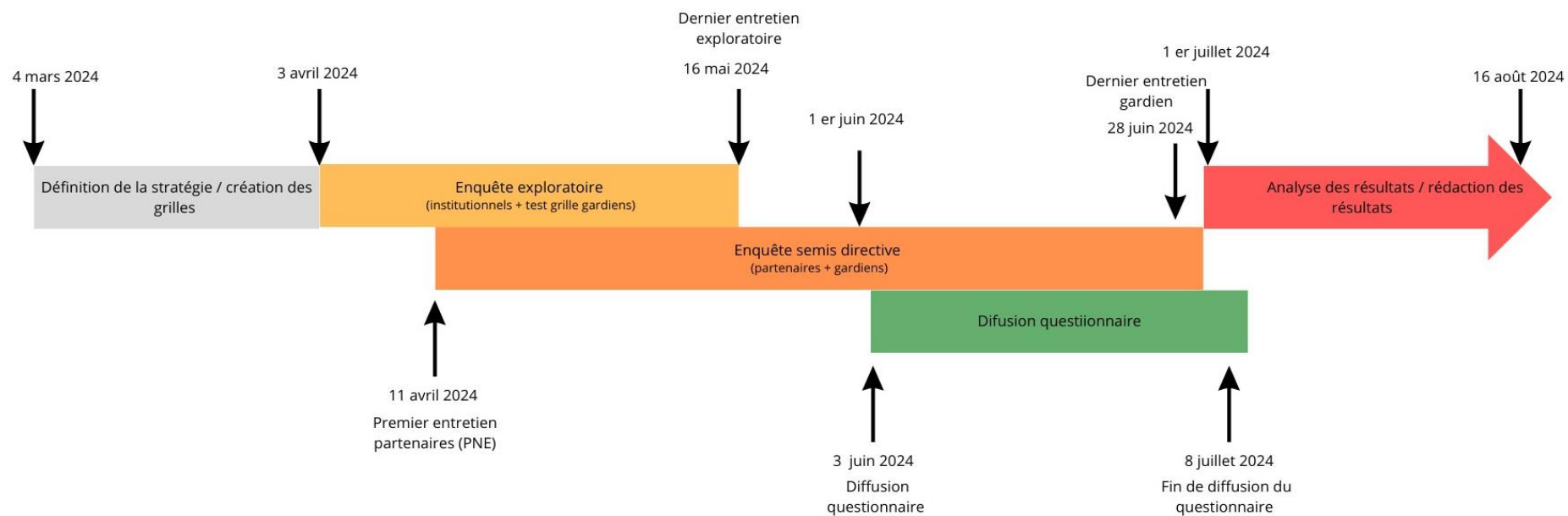
Le refuge Tuckett (1886) : Construit fin 19 -ème siècle afin de remplacer l'abri sous roche du même nom (<https://www.cartalpes.fr/>)



Le refuge du Glacier Blanc (1948) : Le nouveau refuge du Glacier Blanc construit en 1948 et rénové depuis. (<https://ecrins.alpes-refuges.fr/>)



Annexe 2 : Frise chronologique (Bastien Rayne)

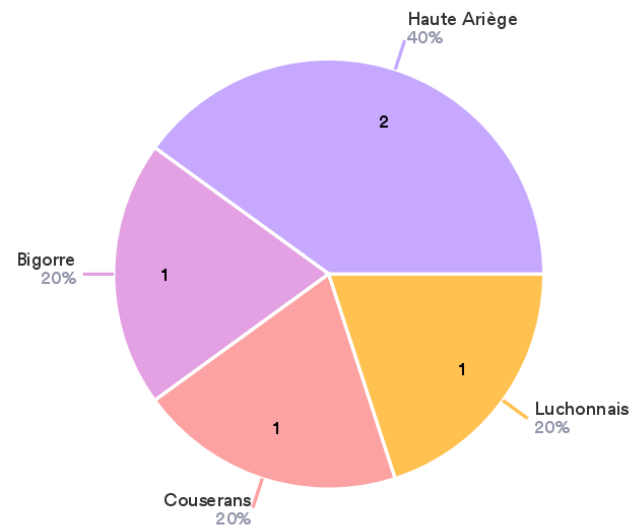


Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et haute montagne.

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

1.1 Dans quel sous-massif des Pyrénées est situé votre refuge ?

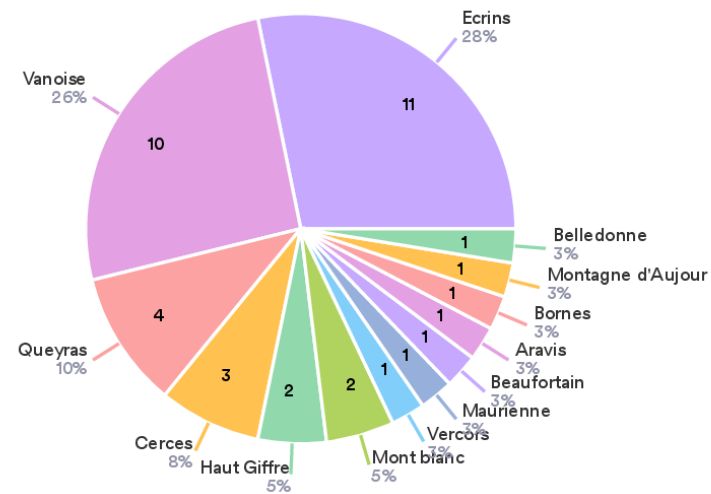
5 Responses- 40 Empty



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

1.1 Dans quel sous-massif des Alpes est situé votre refuge ?

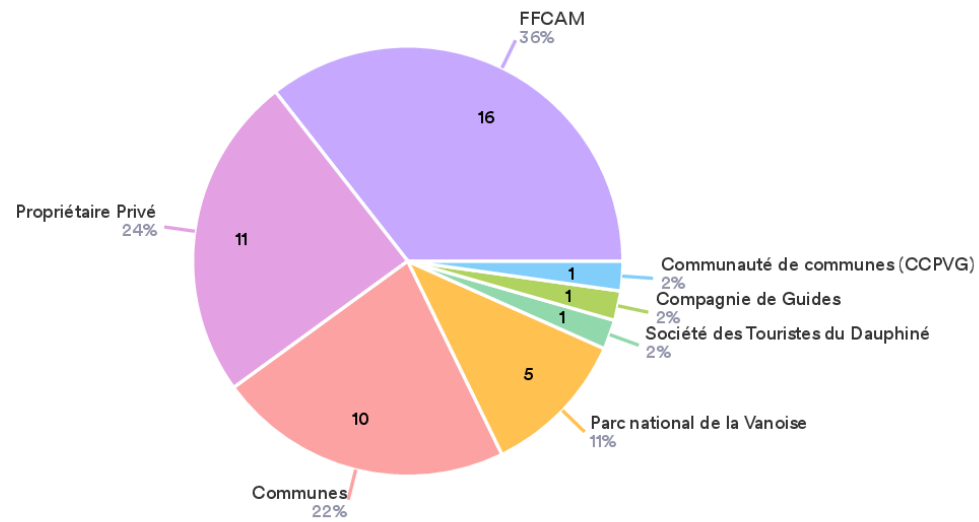
39 Responses- 6 Empty



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

2. A qui appartient le refuge ?

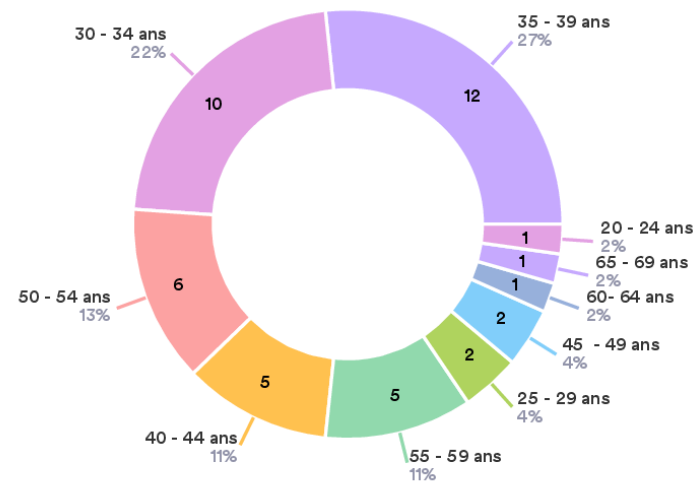
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

3. Dans quelle tranche d'âge vous situez-vous ?

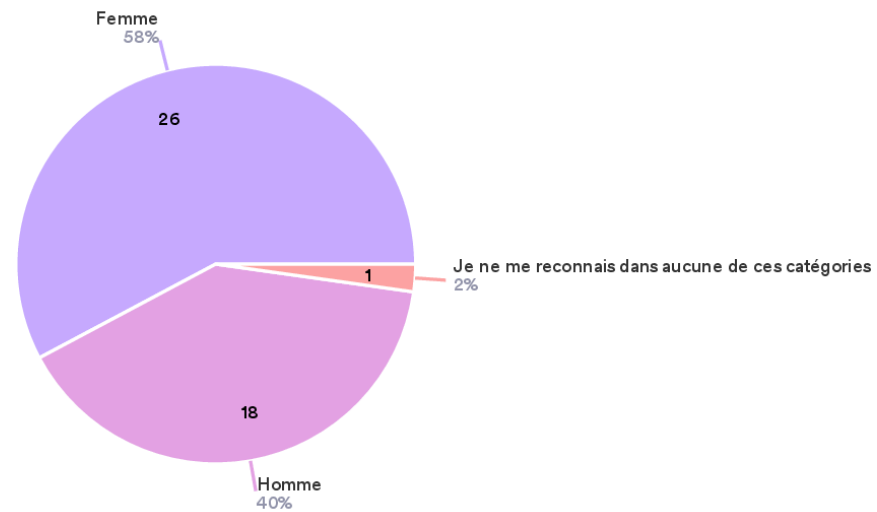
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

4. Quel est votre genre ?

45 Responses

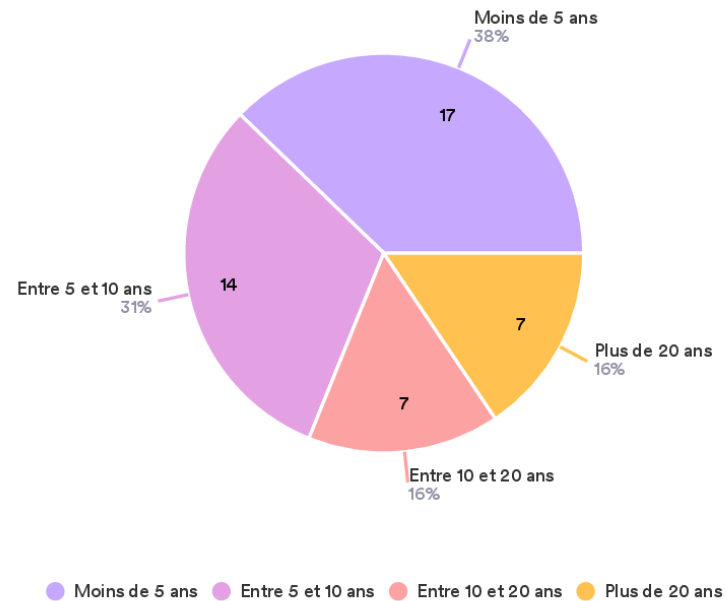


● Femme ● Homme ● Je ne me reconnais dans aucune de ces catégories

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

5. Depuis combien de temps exercez-vous ce métier ?

45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

6. Combien de refuges avez-vous gardés ?

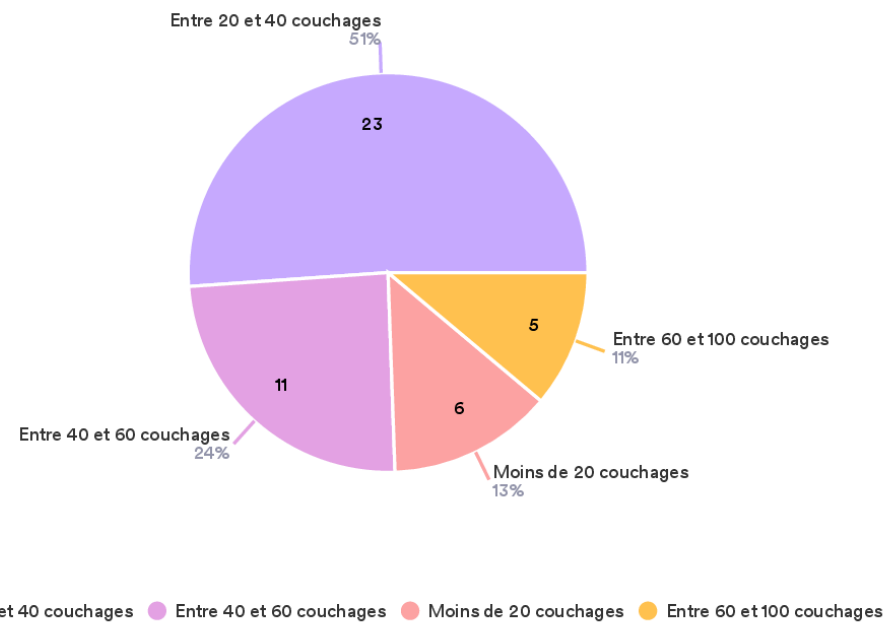
45 Responses

Data	Responses
1	28
2	9
3	3
0	2
4	1
1 seul en tant que gérante	1
Le seul	1

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

7. Quelle est la capacité de votre refuge (en période gardée) ?

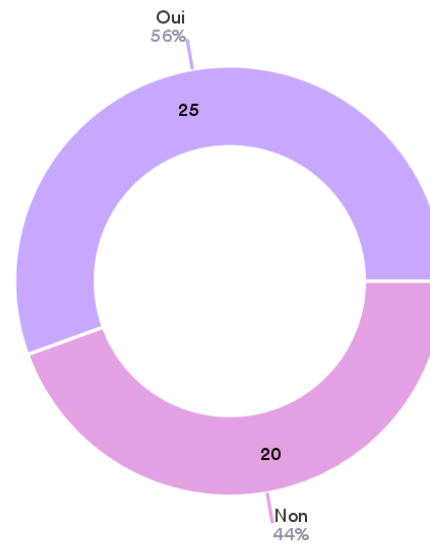
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

8. Avez-vous passé le Diplôme Universitaire (DU) gardien de refuge de montagne ?

45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

8.1 Si oui, en quelle année ?

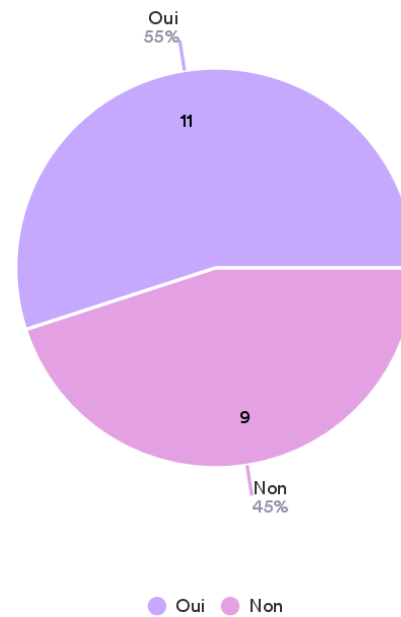
24 Responses- 21 Empty

Data	Responses
2017	4
2015	2
2018	2
2019	2
2014	2
2021	2
2023	2
2009	1
Other entries	7

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

8.1 Si non, vous êtes vous formé autrement ?

20 Responses- 25 Empty



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

8.1.1 Si oui comment?

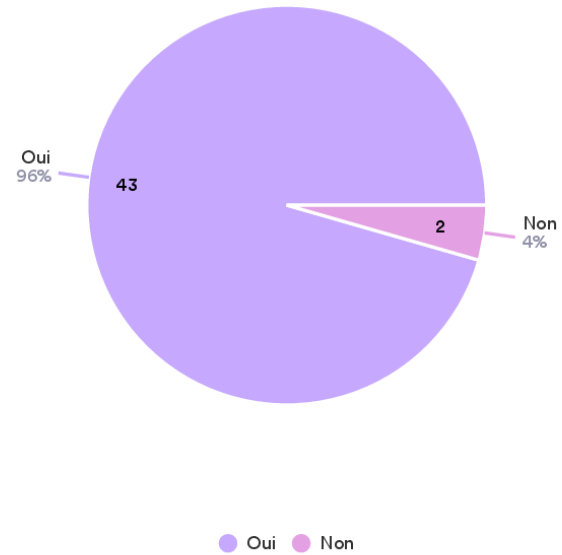
11 Responses- 34 Empty

Data	Responses
AIDE GARDIEN	1
Aide-gardien pendant 1 an	1
Terrain, restauration, accompagnatrice en montagne	1
Aide gardien, et formations complémentaires hôtellerie / restauration	1
Validation d'acquis d'expérience	1
CAP cuisine	1
2cole hôtelière	1
cap cuisine	1
CCI	1
expérience professionnelle et formation antérieure puis actualisée	1
Propriétaire de chambres et tables d'hôtes pendant 25 ans avant le refuge	1

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

9. Proposez-vous une restauration le midi ?

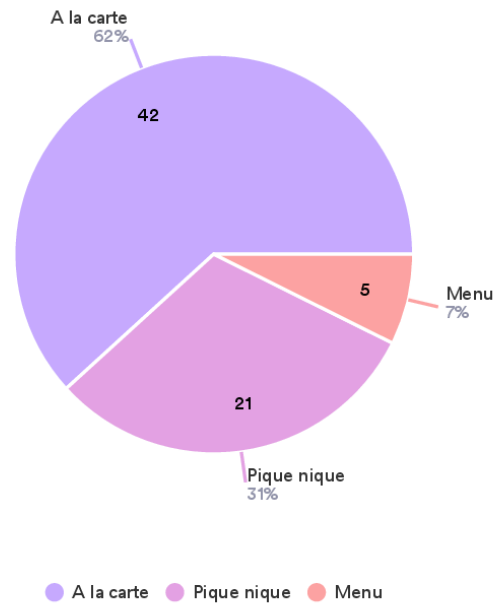
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

9.1 Si oui, quelle est la formule ?

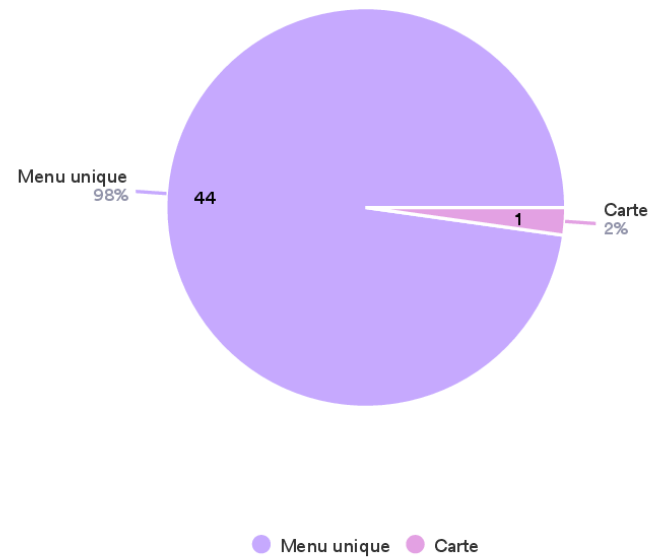
68 Responses- 2 Empty



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

10. Quelle est la formule proposée pour le dîner ?

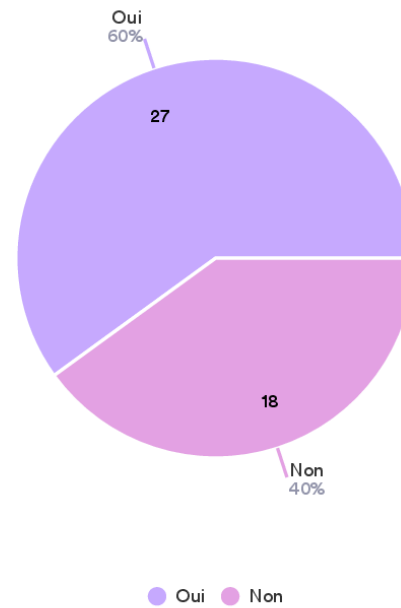
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

11. Votre refuge propose t-il une ou des spécialité(s) culinaire(s) ?

45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

11.1 Si oui, laquelle/lesquels ?

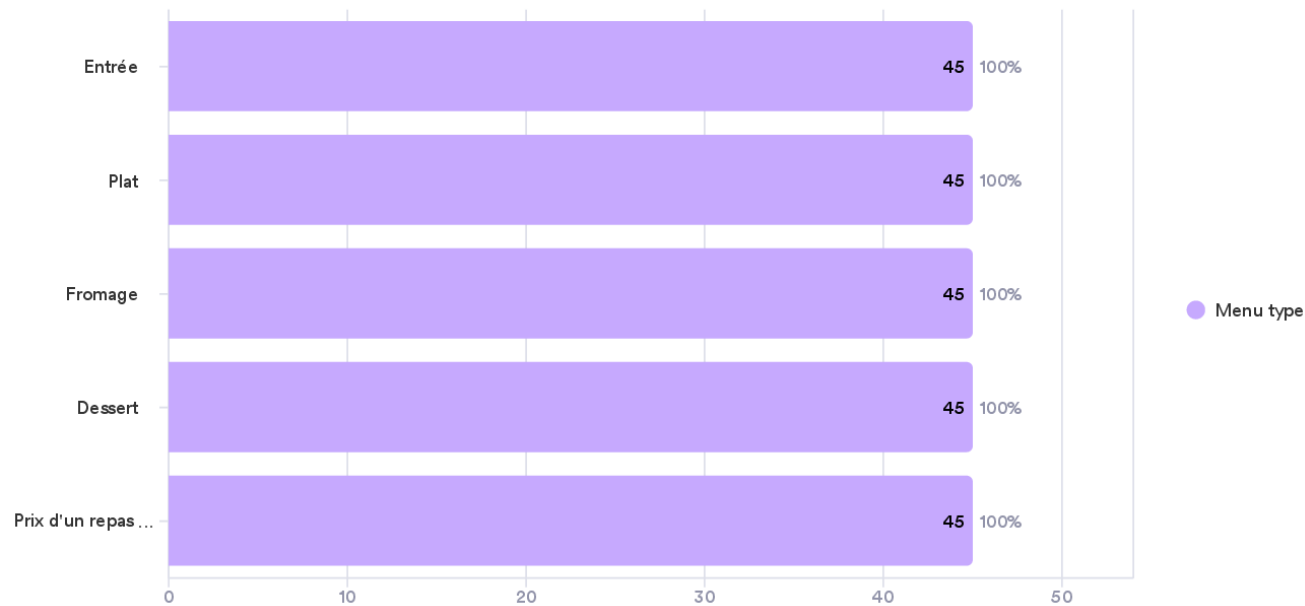
24 Responses- 21 Empty

Data	Responses
Tarte rhubarbe sauvage, tajine de diot, croziblette ...	1
Boîte chaude	1
farcement, croute et autres	1
pâtisseries, plats exotiques	1
GRATIN DE CROZETS AUX CHAMPIGNONS	1
escargots (le midi uniquement)	1
Tourte aux myrtilles	1
Cuisine du monde, cuisine maison, produits frais, locale et/ou bio	1
Rougail saucisses	1
Axoa, cassoulet, confit de canard...	1
Spécialités des heures alpes	1
Ravioles aux orties et truite au chèvre	1
gratin oreill d'âne, ravioles	1

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

12. Quel est le menu type de votre refuge

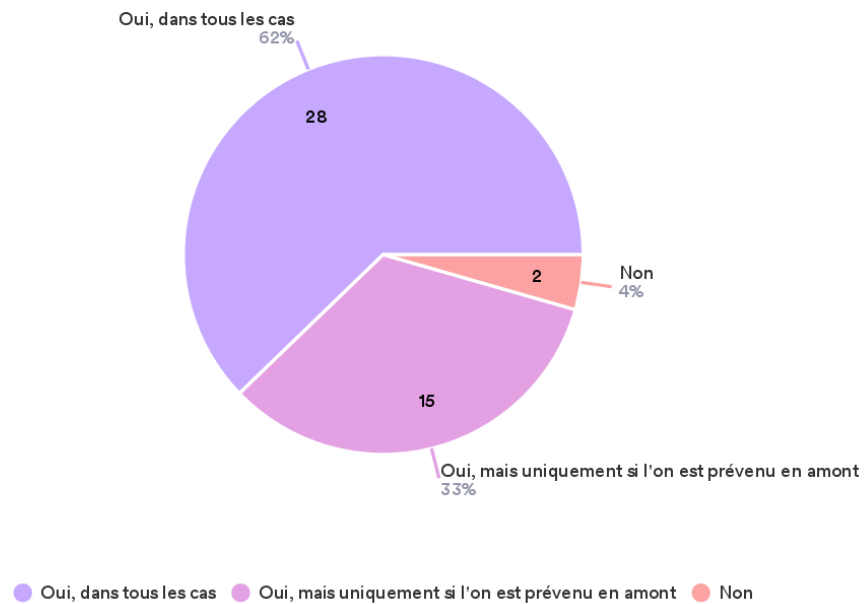
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

13. Lors des repas, proposez-vous une alternative aux personnes ayant un régime alimentaire spécifique ?

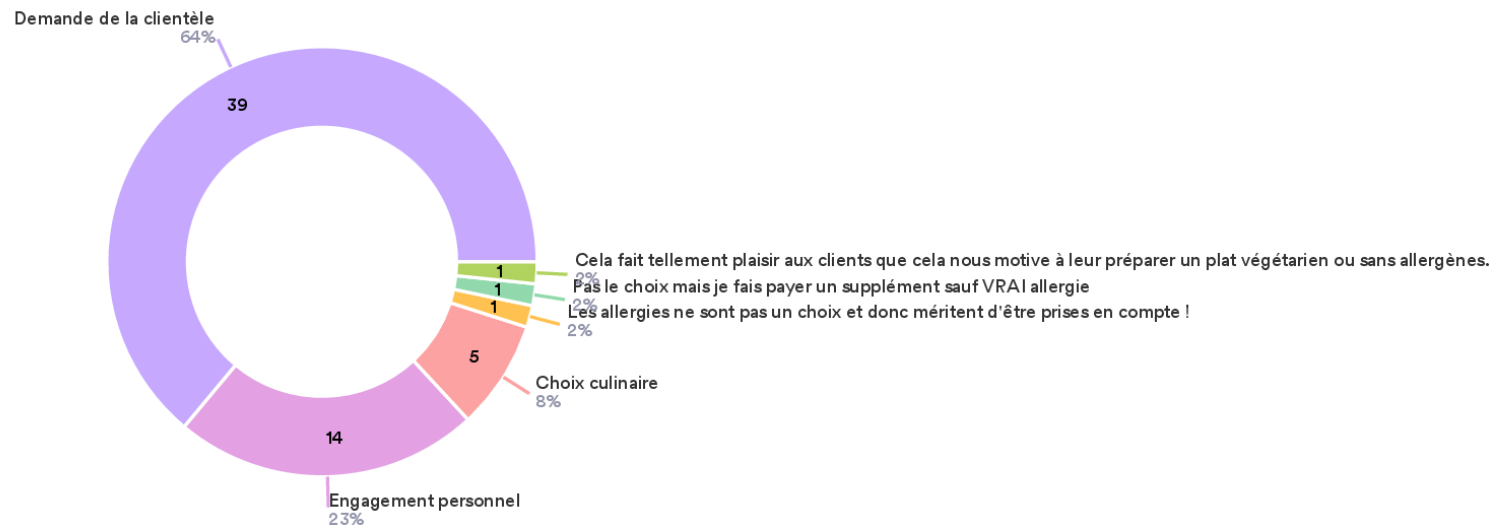
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

13.1 Si oui, pourquoi ?

61 Responses- 3 Empty

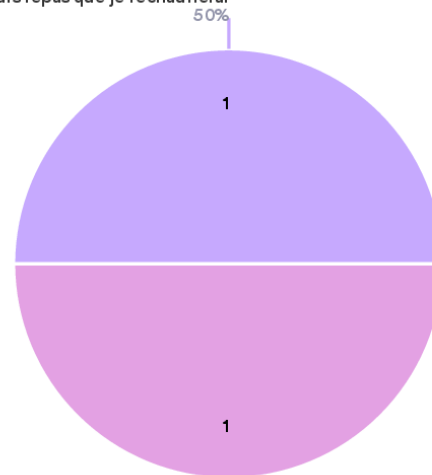


Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

13.1 Si non, pourquoi ?

2 Responses- 43 Empty

Je fais seulement les VG et allergiques les autres je leurs propose de monter leurs repas que je rechaufferai

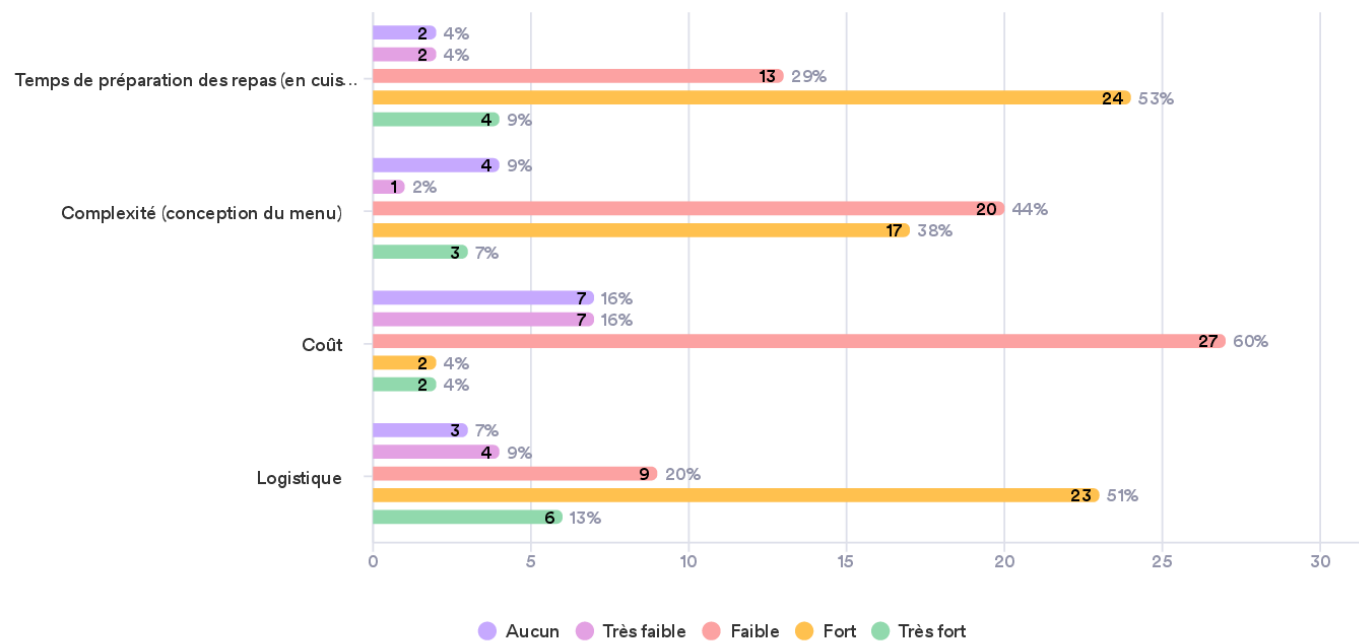


Dans un refuge le plat est unique et afin de promouvoir les circuits courts la viande et les fromages sont d'origine locale

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

14. Quel est l'impact des nouveaux régimes alimentaires sur votre travail ?

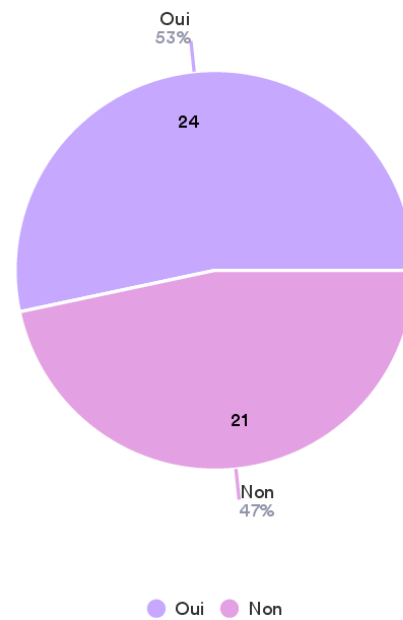
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

15. Proposez-vous un dîner unique avec un régime entièrement différent (végétarien, végétalien, etc.)

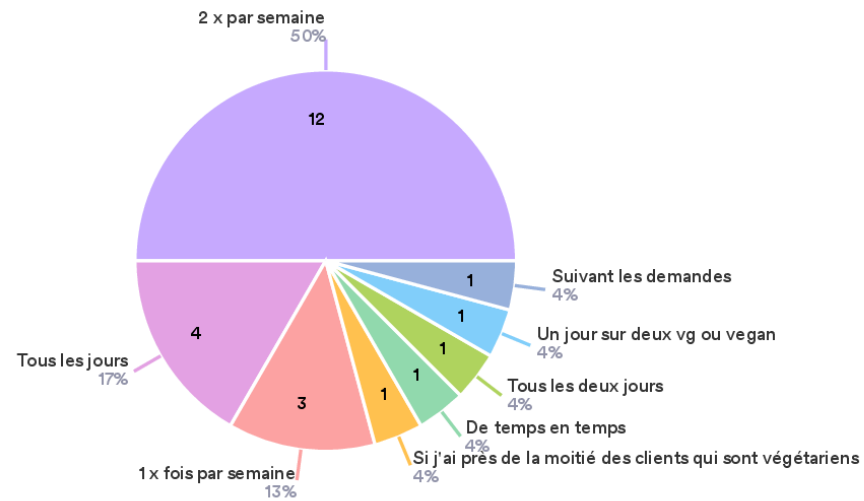
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

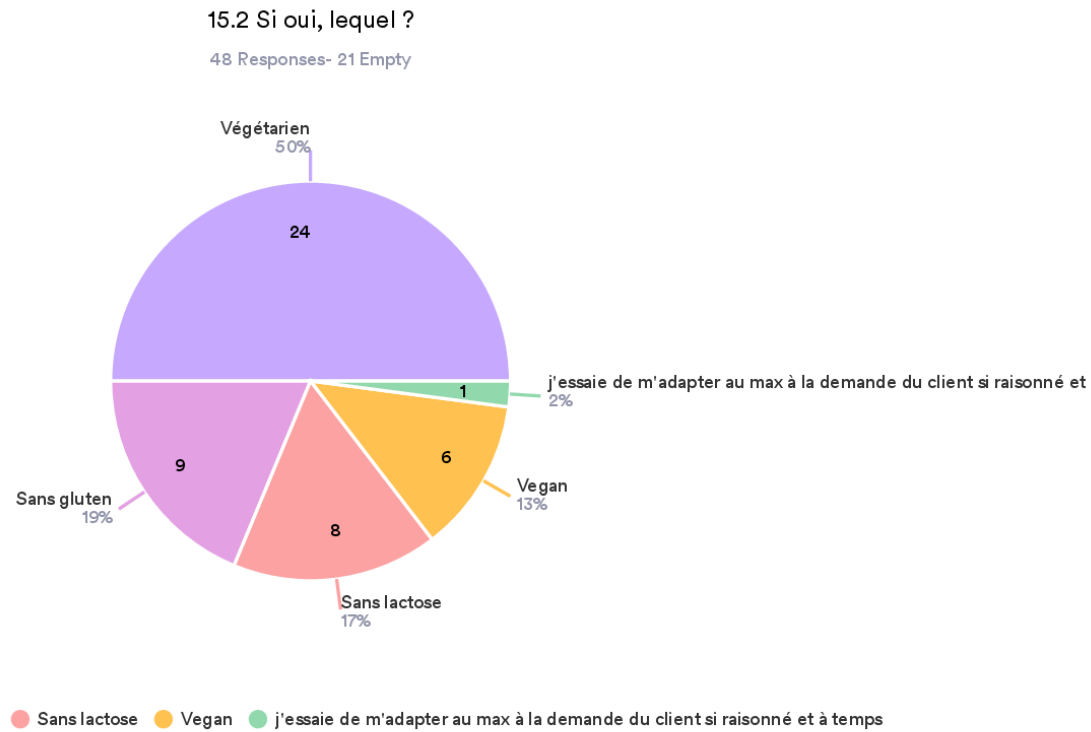
15.1 Si oui, à quelle fréquence ?

24 Responses- 21 Empty



● 2 x par semaine ● Tous les jours ● 1 x fois par semaine ● Si j'ai près de la moitié des clients qui sont végétariens ● De temps en temps ● Tous les deux jours
● Un jour sur deux vg ou vegan ● Suivant les demandes

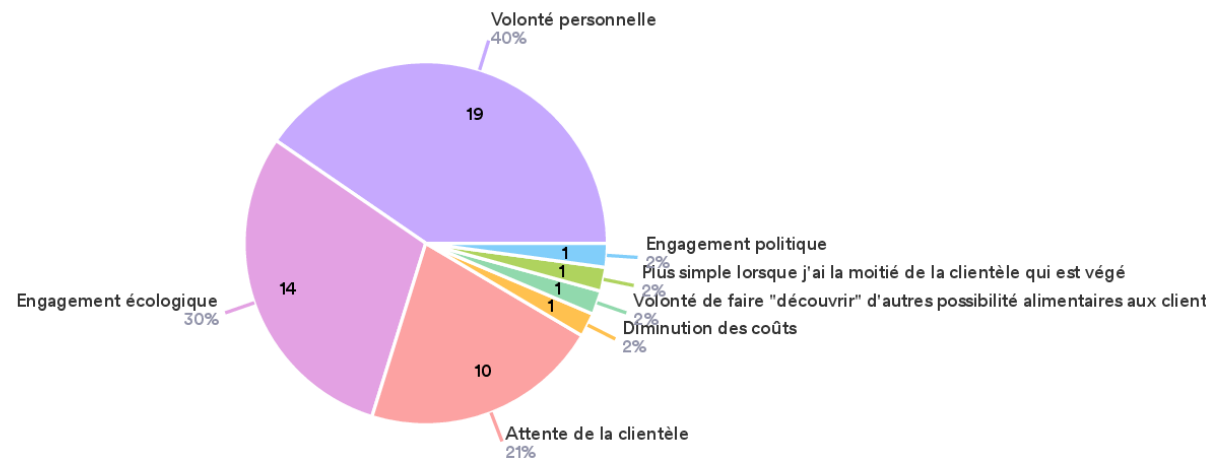
Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

15.3 Si oui, pourquoi avoir proposé cela ?

47 Responses- 21 Empty

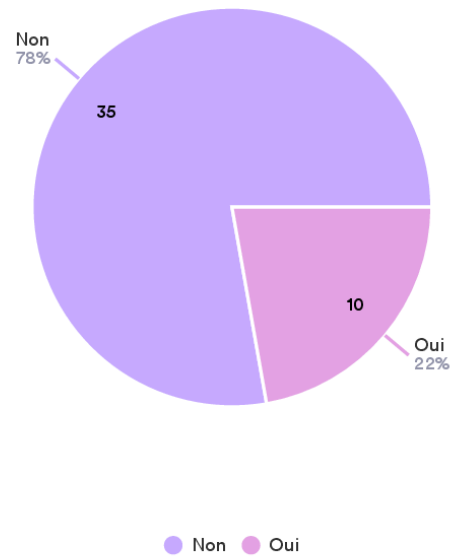


- Volonté de faire "découvrir" d'autres possibilité alimentaires aux clients. Sortir de la classique viande en sauce. Plus facile lors des soirées où l'on a quelques végétariens, au moins on unif...
- Plus simple lorsque j'ai la moitié de la clientèle qui est végé
- Engagement politique
- Diminution des coûts
- Attente de la clientèle
- Engagement écologique
- Volonté personnelle

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

16. Possédez-vous un potager au refuge ?

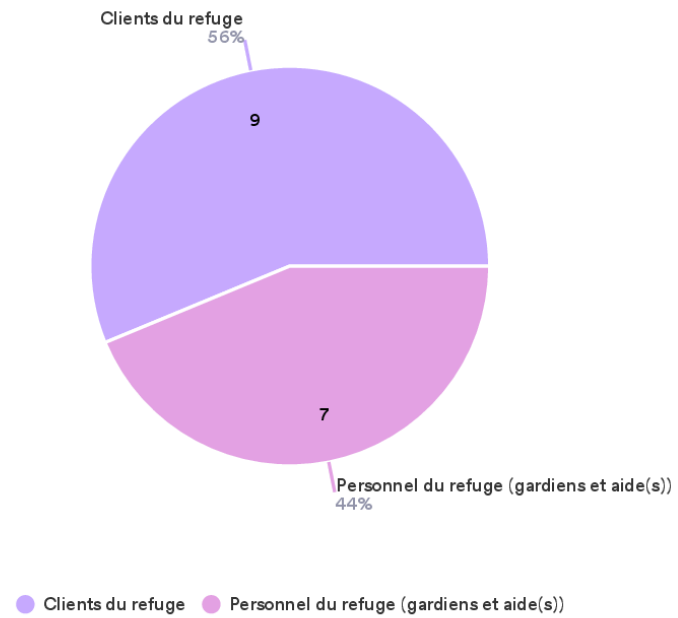
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

16.1 Si oui, à qui est-il destiné ?

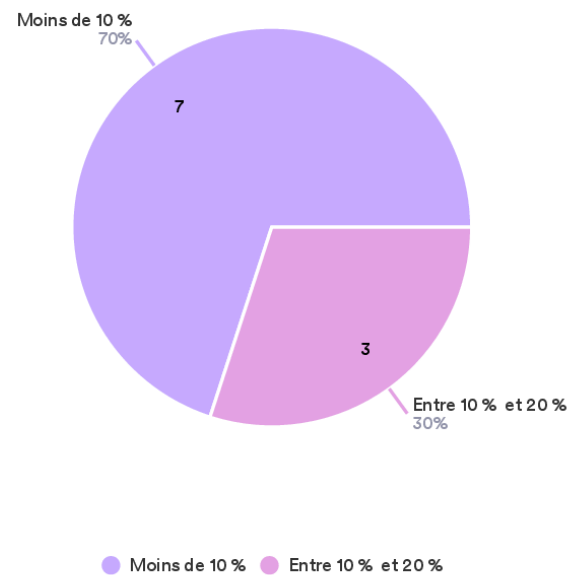
16 Responses- 35 Empty



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

16.1.1 Quelle part occupe le potager dans votre approvisionnement en légumes frais ?

10 Responses- 35 Empty



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

16.2 Quels sont les fruits/légumes principalement cultivés ?

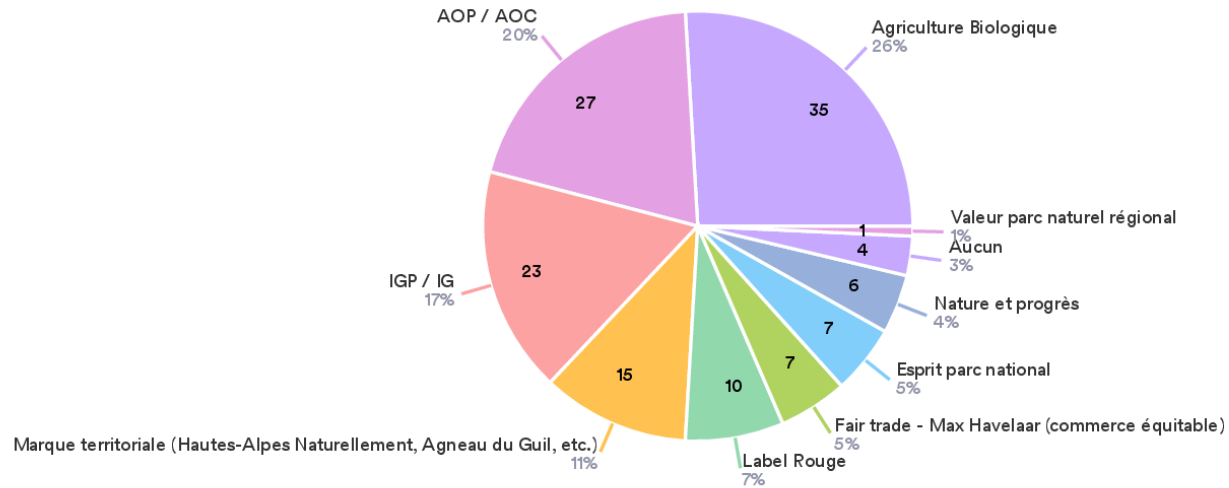
10 Responses- 35 Empty

Data	Responses
salade	2
salades, courgettes, aromatiques	1
Tomates, oignons, salade, blettes, haricots	1
Salades, poireaux, radis, moutarde...	1
salade,pdt,oignon,haricot vert,courgettes,courge,chou, herbes fraiches	1
Salade verte	1
salades	1
salade, radis, courgettes (approx autres principaux : oignons, carottes, fruits)	1
Other entries	1

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

17. Quels labels et/ou signes officiels de qualité utilisez-vous ?

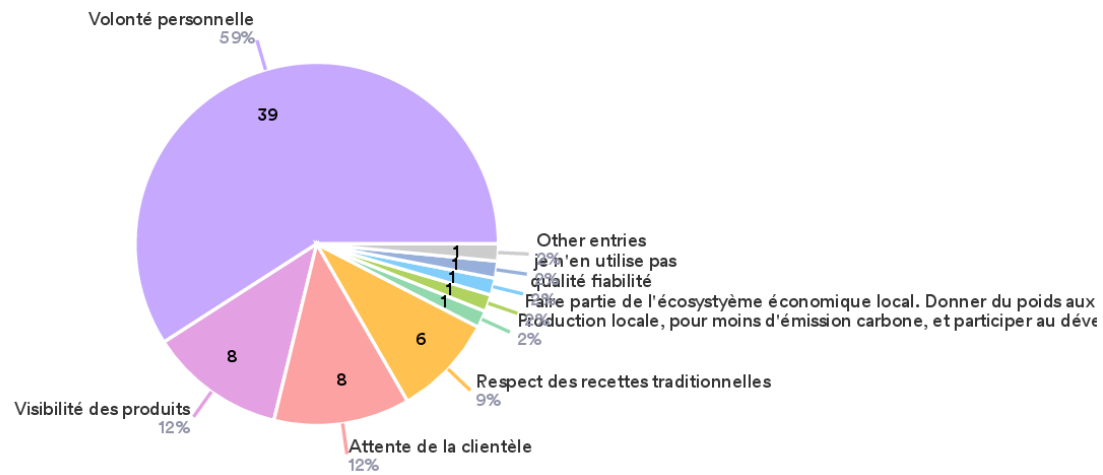
135 Responses- 1 Empty



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

17.1 Pour quelle raison utilisez-vous des produits labélisés ?

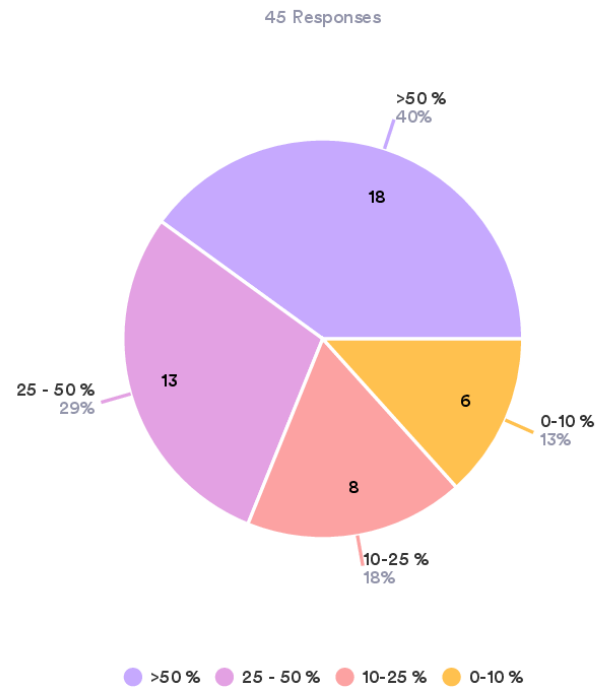
66 Responses



- Volonté personnelle
- Visibilité des produits
- Attente de la clientèle
- Respect des recettes traditionnelles
- Production locale, pour moins d'émission carbone, et participer au développement économique local. Produits BIO par engagement en termes de santé, de respect de la nature...
- Faire partie de l'écosystème économique local. Donner du poids aux systèmes agricoles que nous souhaitons favoriser.
- qualité fiabilité
- je n'en utilise pas
- Other entries

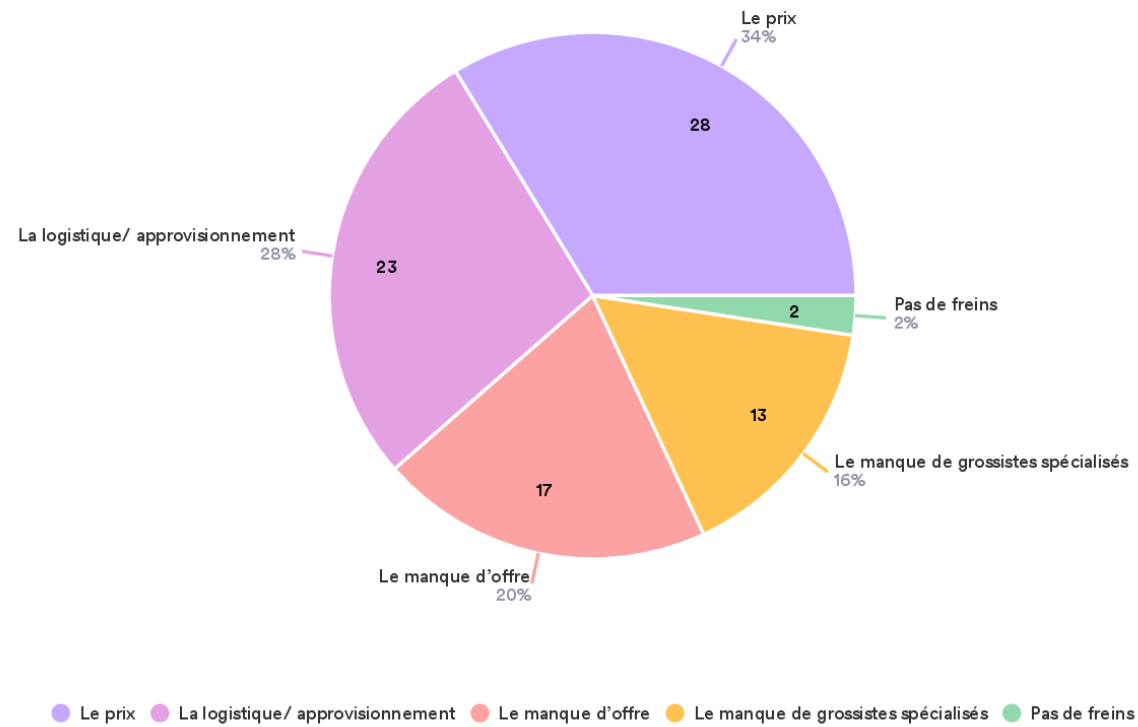
Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

18. Quelle part occupent les produits labellisés (AB, AOP, IGP, etc.) dans votre cuisine (produits à moins de 120 km par la route) ?



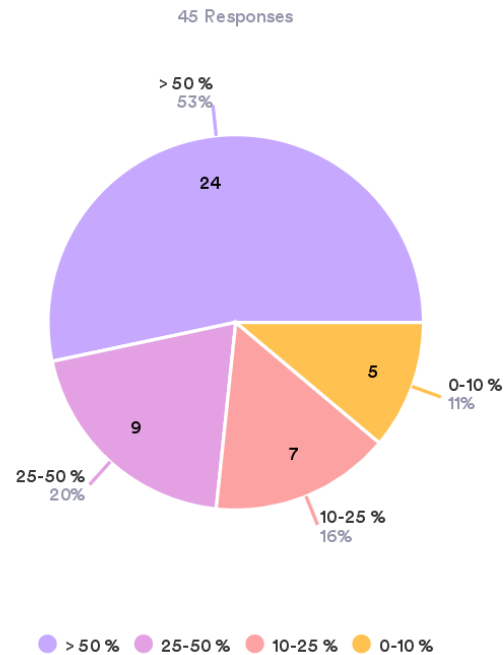
18.1 Quels sont les freins à l'utilisation de davantage de produits labellisés ?

83 Responses- 1 Empty



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

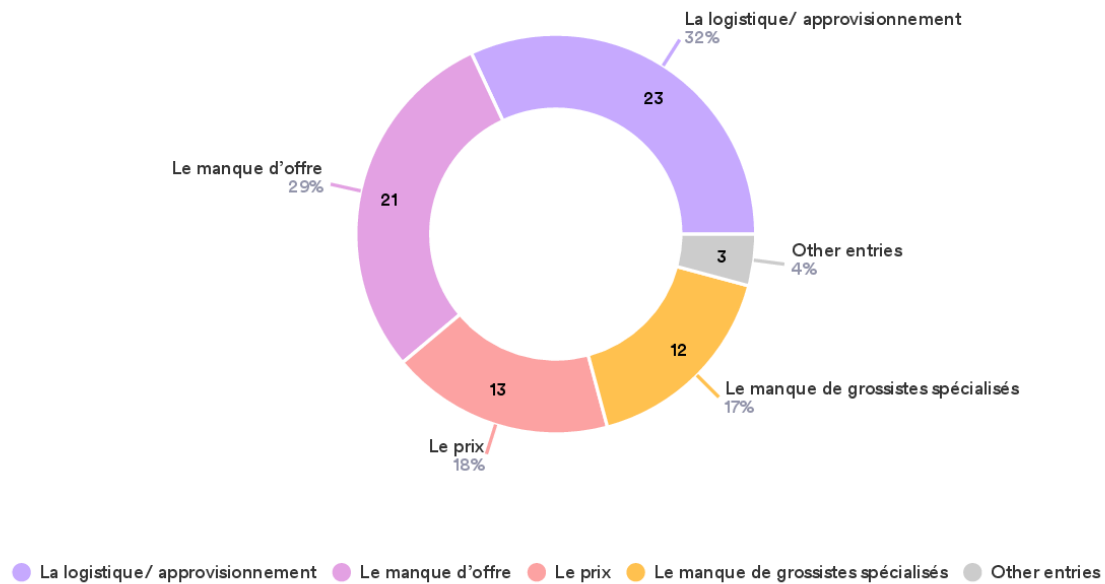
19. Quelle part occupent les produits issus de filières locales (labellisées ou non) dans votre cuisine (produits à moins de 120 km par la route) ?



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

19.1 Quels sont les freins à l'utilisation de davantage de produits issus de filières locales ?

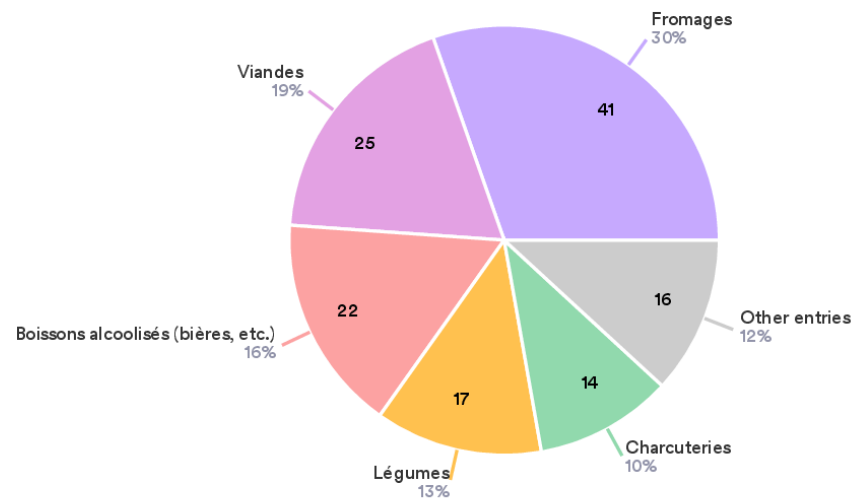
72 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

20. Quelles catégories de produits locaux (produits à moins de 120 km) achetez-vous le plus (max 3 réponses) ?

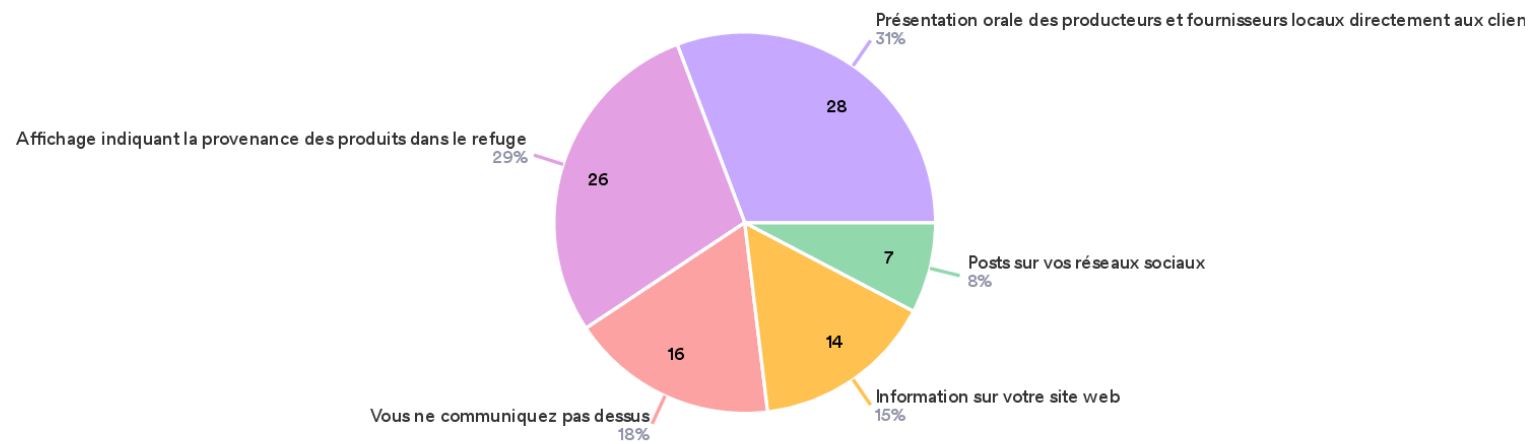
135 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

21. Comment valorisez-vous l'utilisation de produits locaux dans votre cuisine vis-à-vis de votre clientèle ?

91 Responses



- Présentation orale des producteurs et fournisseurs locaux directement aux clients
- Affichage indiquant la provenance des produits dans le refuge
- Vous ne communiquez pas dessus
- Information sur votre site web
- Posts sur vos réseaux sociaux

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

22. Quelle a été la demande la plus insolite que vous ayez eu culinairement parlant ?

41 Responses- 4 Empty

Data	Responses
RAS	3
régime Fodmaps + vegan ...	1
AGNEAU A LA BROCHE	1
fondue savoyarde	1
Régime cétoène	1
"Je suis allergique au lactose mais si vous faites un tiramisu maison je voudrais bien en manger"	1
il y en a trop	1
Une omelette sans oeuf... !	1
je ne mange que des petits pois en boîte	1
SANS POIVRE	1
rien cuit au dessus de 100°	1
Allergie à la soupe , cétoène . Franchement c'est assez agaçant toutes ces particularités alimentaires !	1
Ne mange pas de mammifères, sans gluten mais prennent une bière en arrivant	1

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

23. Combien d'hélicoptages faites-vous dans la saison estivale ?

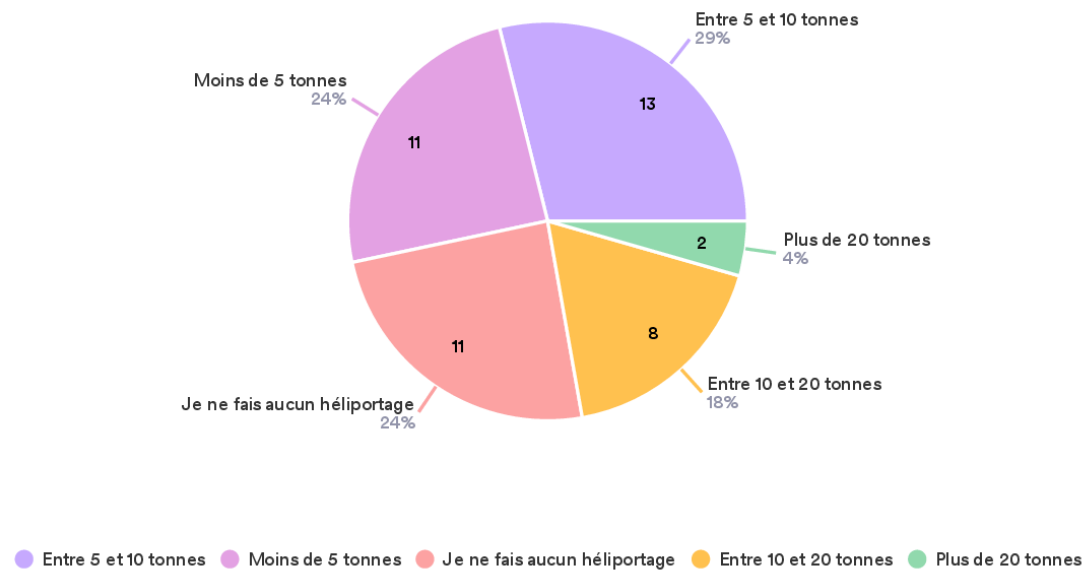
45 Responses

Data	Responses
0	12
2	11
3	7
4	6
1	4
25	1
72	1
9	1
Other entries	2

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

24. Quelle quantité de denrées alimentaires faites-vous héliporter par saison (en tonnes) ?

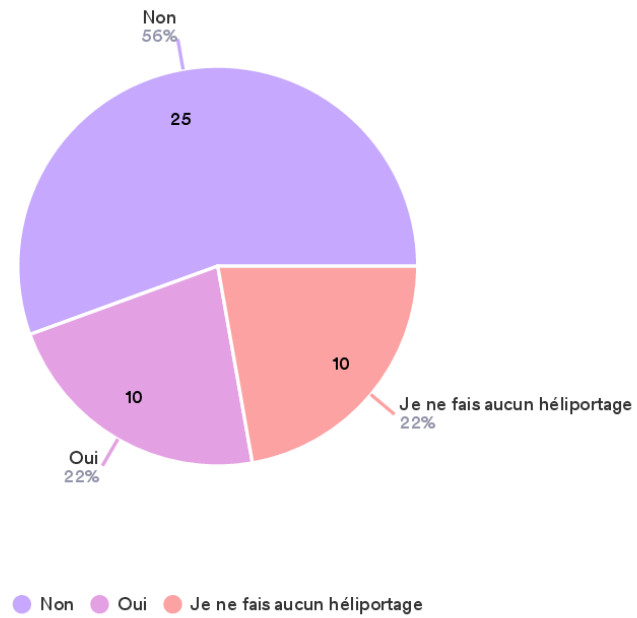
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

25. Cherchez-vous des alternatives à l'héliportage ?

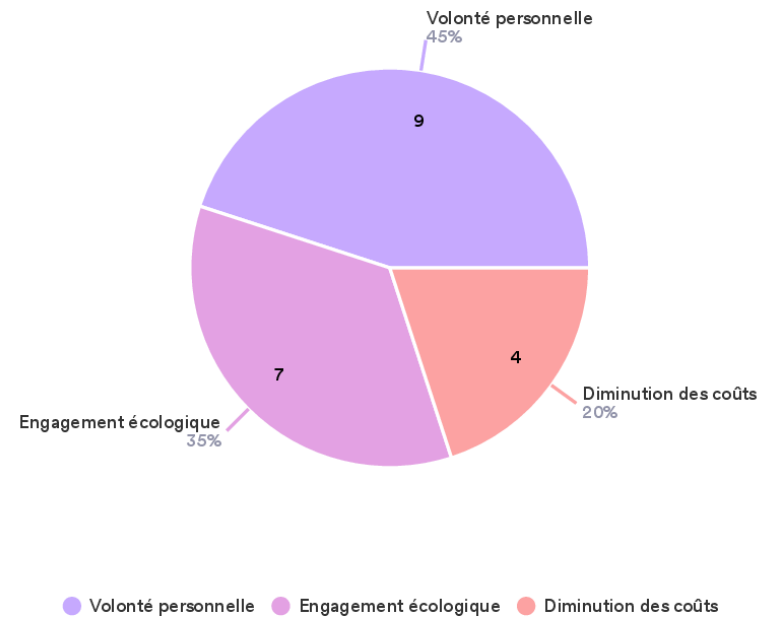
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

25.1 Si oui, pourquoi ?

20 Responses- 35 Empty



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

25.2 Si oui, quelles sont-elles ?

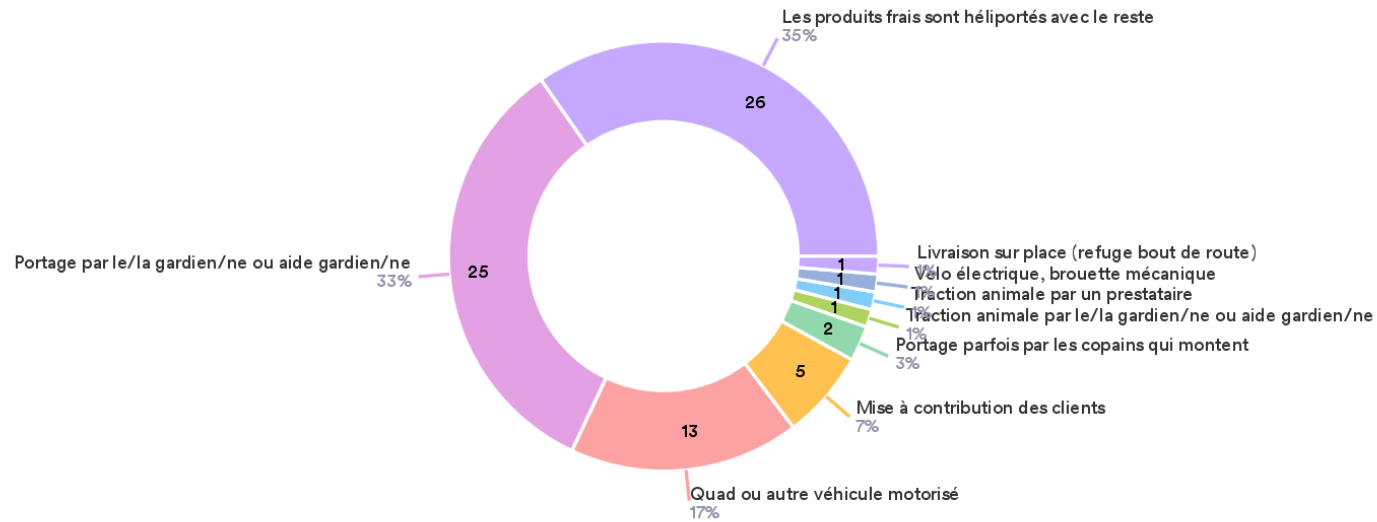
8 Responses- 37 Empty

Data	Responses
Portage à dos d'homme	1
Portage à dos humain ; Réduction des déchets émis	1
Encore à l'état de recherche	1
portage muletier	1
velo électrique	1
Portage	1
mule (blessure l'an dernier de notre mule), quad (accès très compliqué, fait une seule fois l'an dernier), participation des clients contre boisson offerte (pour les petits volumes / produits frais), et mon dos !	1
Câble ancien à rénover	1

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

26. Pour le ravitaillement en produits frais (légumes etc.) comment procédez-vous ?

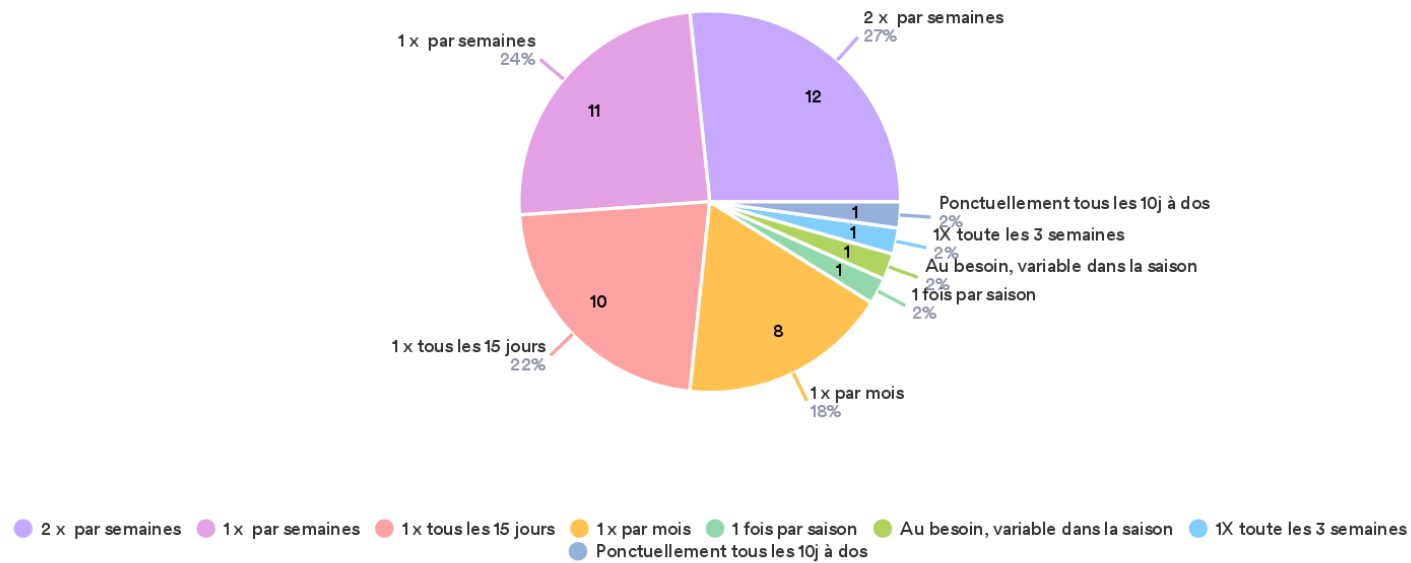
75 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

26.1 A quelle fréquence faites-vous ce ravitaillement en produits frais ?

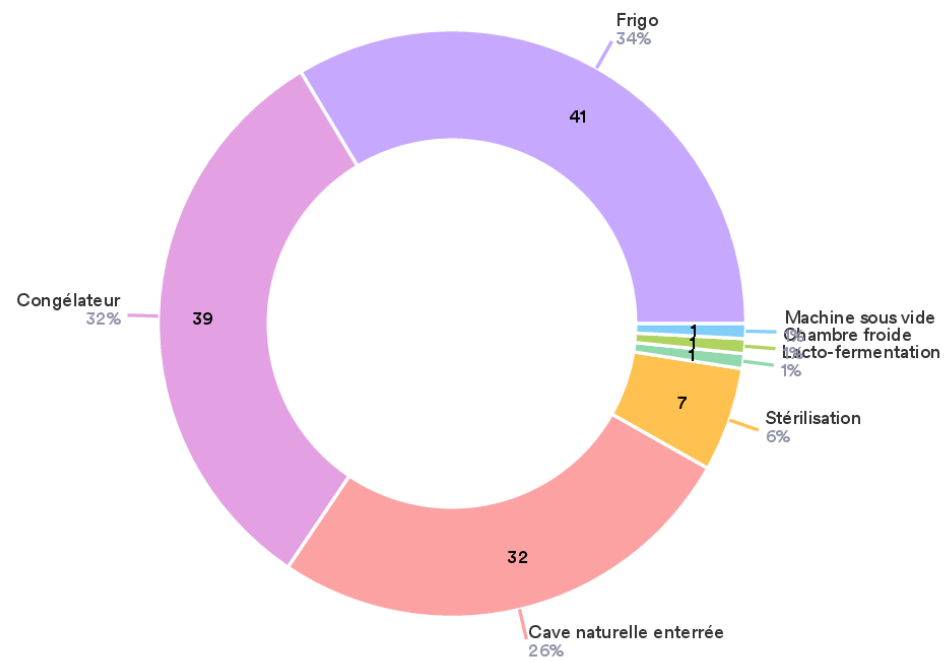
45 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

27. De quels moyens disposez-vous pour conserver vos produits frais ?

122 Responses



Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

28.Qu'elles sont vos principales contraintes pour le stockage de vos denrées ?

40 Responses- 5 Empty

Data	Responses
Manque de place	2
Peu de volume à l'abri des souris.	1
MANQUE DE PLACE	1
Peu d'électricité. Cave peu fraîche et humide.	1
Pas assez d'énergie pour avoir plus de frigo et congélateurs	1
Aucune contrainte	1
la température de la cave	1
L'hiver pouvant être tellement froid que les produits dans la cave peuvent geler.	1
la place absence de cave pour le moment (je dois en faire une à l'automne)	1
espaces frais car la cave n'est pas très fraîche	1
MANQUE D'ELECTRICITE	1
La conservation dans la durée. Nous sommes dans un refuge neuf. Nous n'avons pas de problème de place, les réserves sont très grandes. Nous n'avons pas de rongeurs non plus (pour l'instant...).	1
Aucun lieux de stockage frais juste un mini frigo a gaz pour le beurre et le fromage.	1

Enquête sur la valorisation des produits locaux dans les refuges de moyenne et

29. Avez-vous quelque chose à ajouter ?

15 Responses- 30 Empty

Data	Responses
RAS	2
Nous cuisinons avec plus de 90% de produits AB, dans un refuge appartenant au Parc National de la Vanoise, mais le tarif des demi-pensions étant fixé par le PNV, nous sommes assez contraints financièrement.	1
Non	1
Je garde seulement l'hiver	1
Les régimes alimentaires font parties des évolutions des attentes de la clientèle. Cependant, je trouve que c'est assez contraignant et agaçant. En fait on en vient à faire du sur mesure pour s'adapter au goût des clients plus qu'autre chose (exemple: les "sans-gluten" qui préfèrent manger le gâteau au chocolat en dessert plutôt que la compote, ou le végé qui se déclare végé parce qu'il n'aime pas le sauté de porc!) D'autres part, nous communiquons plus sur le fait que nos pâtisseries et notre pain soient faits sur place au refuge plutôt que sur l'origine des produits.	1
En fonction des massifs, il est plus ou moins facile de se fournir en denrées locales. Il est notable que, nous situant dans les Écrins, nous pouvons profiter d'un bassin particulièrement riche en producteurs locaux diversifiés, ce qui est moins le cas dans d'autres massifs.	1
3 réponses pour les produits locaux c est insuffisant J aurai pu cocher toutes les cases Bien à vous	1
non	1

Annexe 4 : Grille d'entretien gardiens/nes (Bastien Rayne)

	Questions	Relances
Profil/métier	<p>Pouvez-vous vous présenter ? (Nom/prénom, âge, etc.)</p> <p>Depuis quand exercez-vous le métier de gardien/ne ?</p> <p>Qu'est-ce qui vous a mené à faire ce métier ? Quel est votre parcours professionnel ?</p>	<p>Quelle activité exercez-vous en dehors du métier de gardien de refuge ?</p>
Approvisionnement / logistique	<p>Avez-vous un potager/des poules ? Si oui, quelle utilisation faites-vous des légumes/ œufs ?</p> <p>Quels sont vos fournisseurs alimentaires ? Locaux et traditionnels.</p> <p>Selon vous, quelle part occupent les produits locaux (labellisés ou non) (-120 km par la route) de votre approvisionnement total ?</p> <p>Quels sont les freins à l'utilisation de davantage de produits locaux ?</p> <p>Quels sont les labels/ SIQO que vous utilisez ?</p> <p>Pourquoi ceux-là ?</p> <p>Faites-vous des repas au régime alimentaire totalement différent (végétarien, végan, etc.) ?</p> <p>Combien d'hélicoptage faites-vous dans la saison ?</p> <p>Ce chiffre est-il en augmentation ?</p> <p>Vous faites-vous livrer vos commandes directement sur la dz lors de l'hélicoptage ?</p> <p>Comment procédez-vous pour le portage quotidien des produits frais ? Traction animale, portage gardien/ne, mise à contribution des clients, etc.</p> <p>Les petits déjeuners ?</p>	<p>Faites-vous votre pain ? Pourquoi ? D'où vient la farine ?</p> <p>Êtes-vous dans une démarche de limitation des déchets ?</p> <p>Prenez-vous en compte la contenance dans votre choix de fournisseurs ?</p> <p>Proposez-vous des produits industriels tels que du coca etc. ?</p> <p>Quelle quantité de denrées hélicoptez-vous ?</p> <p>Comment l'expliquez-vous ?</p> <p>À quelle fréquence ?</p> <p>Comment gérez-vous les déchets ? Incinération, hélicoptère, clients ?</p>
Evolution de la demande client	<p>Le nombre de nuitées est-il en augmentation/diminution depuis le covid ?</p> <p>Le panier moyen des clients a-t-il évolué ?</p> <p>La gastronomie/plats traditionnels proposés dans les refuges est-elle selon-vous un gage d'attractivité ?</p> <p>De quelle manière est-ce que la demande de votre clientèle a évolué depuis que vous êtes en poste ?</p> <p>Dans quelle mesure pouvez-vous et voulez-vous y répondre ?</p>	<p>Quelle a été la demande la plus insolite que vous ayez eue culinairement parlant ?</p> <p>Selon-vous, ne plus proposer de sodas ou autres produits industriels à la vente posera un problème à votre clientèle ?</p> <p>Seriez-vous prêt à prendre le risque quitte à avoir une carte plus limitée mais pouvoir valoriser davantage de produits locaux et plus sains ?</p>
Lien au territoire	<p>La valorisation de produits locaux dans votre cuisine est-elle selon vous un facteur d'attraction ?</p> <p>Quelle est votre relation avec les gardiens des refuges voisins ?</p> <p>L'entraide, les échanges entre gardien et avec les acteurs de la montagne du territoire ?</p>	<p>L'hélicoptage se fait-il en commun ?</p>
Futur	<p>Comment voyez-vous le futur des refuges de montagne ?</p> <p>Selon-vous qu'elle sera la cuisine d'un refuge dans 20 ans ?</p>	
Conclusion	<p>Avez-vous quelque chose à ajouter ?</p>	

Annexe 5 : Extrait du tableau d'analyse de l'enquête qualitative (Bastien Rayne)

	Gardien 1	Gardien 2	Gardien 3
Sous thème 11: Formation	Citation	Citation	Citation
Sous thème 12: Métier (liens gardien et territoire, SNGRGE etc.)			<p>"Les gardiens des Hautes-Alpes, l'association a été un peu forte, en travaillant avec les élus, avec l'Assemblée départementale et avec la Préfecture. Ils sont arrivés à réduire la complexité du travail (référence aux plico-centrales)"</p> <p>"On se bat là, les refuges au niveau national, par le syndicat, au niveau local, par les associations. On se bat pour que les choses évoluent un petit peu. On s'adapte pour qu'ils ne nous étripent pas trop, parce qu'il nous sortent chaque fois des trucs plus compliqués."</p>
Sous thème 13: Le refuge (bâiments et l'autonomie énergétique)	<p>"La seule contrainte que j'ai par rapport à ce que je voudrais et ce que le Refuge m'impose, c'est au niveau des fruits et légumes. En fait, au Refuge, il n'y a pas de cave. Je n'ai pas de cave et surtout, ils se sont un peu planés au niveau du"</p>	<p>"Nous on est autonome en électricité, on a une centrale qui fait 6 kilowatts"</p> <p>"En ce moment les refuges doivent être sobres. Ok mais c'est quoi la sobriété ? En fait quand tu vis à 2000 ou 3000 m t'es sobre d'office. Et c'est pas avoir 6 kilowattheures d'électricité qui fera que tu seras sobre"</p> <p>"Tu vois nous on a un percolateur à café comme dans un bar normal. Alors on l'a acheté pour faire du vrai café. Et en fait tu te rends compte qu'avec ce perco à café tu réchauffes une soupe à la vapeur, tu chauffes ton lait pour les 40 petites déj le matin. On faisait tout ça au gaz avant"</p> <p>"Outre la qualité de prestation Et le confort de</p>	<p>"C'est joli, c'est une petite maison de poupées, un peu petite. On est obligé de mettre un banquet pour mettre des tables à l'intérieur, et d'accueillir un peu des gens sous tente"</p> <p>"en tout cas, moi</p>

Thème 3: Alimentation			
Sous thème 3.3: Cuisine (plats typique, réputation culinaire, utilisation de la viande etc.)	<p>"Je sais où je prends chaque produit dont j'ai besoin. (...) Et même si le menu est assez varié, je ne fais pas tous les jours les mêmes plats. (...) Mais par contre, je prends toujours les mêmes produits et les mêmes fournisseurs à peu près."</p> <p>"Je cherche à faire vraiment attention et avoir des recettes que je peux soit réchauffer le lendemain pour ne pas jeter, soit j'ai fait attention aux quantités dans le sens que je cherche au max d'adapter les quantités vraiment au nombre effectif des gens qu'il y a dans la salle. (...) Pour moi, c'est très important que les gens aient mangé assez, même si c'est des plats simples"</p> <p>"Je ne fais pas la viande tous les jours, je fais pas mal de gratins aussi et les gens me disent qu'ils aiment bien, donc ce n'est pas forcément de la viande à tous les repas"</p>	<p>"Après quand on a tout reconstitué avec le bilan carbone. Quelque part ça fait chier mais il vaut mieux faire de la dinde qui vient du sud ouest que du boeuf qui vient du département. Après faut tout voir. Je suis pas un pro volaille parce que pour les sols c'est moins bon. Mais si tu regarde que le CO2 faut arrêter le boeuf"</p> <p>"Soupe, plat chaud Un plat unique style risotto ou un féculent et une viande, un bout de fromage et un dessert Fromage local"</p> <p>"Dui on a une carte et un platou jour (repas du midi). Notre spécialité c'est les tagliatelle fraiche carbonara, ça fait 33 ans qu'on fait de la carbo Les gens montent manger la carbo"</p> <p>"Nous on fait plus de gratin. Ça m'insupporte de cuire au gaz 2h ou 3h une tartiflette (...) Quand t'es pas relié au réseau Ton four il est au gaz."</p>	
Sous thème 3.4: Pts Myrtille			<p>"Les gens sont fans de la tarte aux myrtilles, moi j'ai un problème avec la myrtille"</p> <p>"Le problème c'est que la myrtille la plupart du temps c'est d'amérique du sud, Et ça, ça me dérange grave. C'est juste que je ne trouve pas de myrtille sauvage de France quand j'étais gosse elles venaient d'Ardeche quoi Et ben on ne trouve plus il y a eu un temps c'était un petit peu Slovénie et Ukraine Je ne trouve plus non plus"</p> <p>"Le mythe c'est que les gens ont l'impression qu'on les ramassent la nuit, les myrtilles. Elles sont cueillies décenté mais les nane de na</p>

	<p>"1166 compagnie et de pas en pas compagnie (...) Et j'ai toujours maintenant, je les prends tous. Je les fais et je ne faisais pas payer de supplément. Et là, je suis en train de me poser la question. Si je ne fais pas payer 2 ou 3 euros par régime alimentaire, par les demandes qui sortent du menu refuge"</p> <p>En fait, c'est une énorme charge de travail supplémentaire. (...) Et les gens ne se rendent pas forcément compte de ça. Ils disent à nous, c'est bon, je ne veux juste pas manger de viande. Oui, d'accord, mais tu n'es pas au resto. Après, quand il y a beaucoup de végét, par exemple, on fait des plats végét pour tout le monde. Ça nous arrive de faire végétarien ici, même s'il n'y a pas de végét. C'est le choix de cuisine. On n'est pas que sur de la viande. Moi, je limite même vraiment... (...) Je fais de plus en plus à la rigueur végét. Et comme ça la viande, je l'achète de meilleure qualité"</p> <p>"Et quand on a, par exemple, il y a 2 jours, on avait 32 personnes. On devait avoir 11 ou 12 végét. Là, on a fait du végét pour tous"</p> <p>"Parce qu'en fait, des fois, on a 50 repas et on a 4 ou 5 régimes différents. Une dizaine de plats. Et du coup, en fait, c'est très compliqué en cuisine."</p> <p>"Après moi, tout ce qui est réelle allergie, en fait, on le sent. Si c'est une mode du sans gluten ou si c'est réellement un sang gluten, déjà le vrai sang gluten, il arrive toujours avec son pain, toujours, alors que la mode du sans gluten Non "On la dernière fois, par exemple, on a eu un végét qui nous a saoulés. Et puis au moment où on a servi un plat de poulet, là, on arrive, il dit, non, mais c'est bon, je vais manger dans le plat. Je dis, mais tu n'as pas de poulet. Oui, mais du poulet. En"</p>	<p>"Nous si on est prévenu on fait un menu particulier par contre si c'est au moment du repas la non c'est pas un resto je ne peux pas faire à l'assiette. Et pour les gens qui ont un régime extrêmement particulier avec des allergies graves en générale ces gens sont très bien informés et la plupart du temps c'est eux qui proposent de venir en hors sac et ils montent leur bouffe."</p> <p>ce qui se gère mal c'est celui qui arrive et qui te dit "moi je suis plutôt sans gluten" (...) si c'est juste pour faire jolir tu t'en passera une soirée"</p> <p>"Par contre je ne fais pas végétarien pour tous parce que globalement sur 30 personnes qui viennent le soir j'en est quand même 85 qui sont omnivores et je vois pas pourquoi eux je les priverait de leur régimes alimentaires pour 5 personnes. Donc je respecte toutes les demandes au mieux et je commence la depuis 5 ans à avoir un bon panel de recettes végétarienne"</p>	<p>"Par exemple, il y a 10-12 ans, peut-être pas 12 ans, mais il y a 10 ans, on faisait beaucoup plus de sans gluten que maintenant."</p> <p>"Le végétarisme de plus en plus. (...) Et vraiment, tu sens chez les jeunes générations, il y a vraiment le positionnement de manger moins de viande"</p> <p>"on répond par des repas végétariens équilibrés avec des légumineuses"</p> <p>"Après, on a des problèmes de soja, parce que c'est assez pratique, mais au final, en termes de bilan carbone, ce n'est pas très bon. Bon, le soja, ça reste le soja. Donc ça, on en a toujours ce que c'est pratique pour faire de la protéine. Mais on a quand même une démarche d'éviter de s'en séparer."</p> <p>"C'est exceptionnel, on propose un repas végétarien pour tout le monde. (...) Et c'est des questions qu'on se pose... Et j'ai des collègues qui, depuis un moment, y sont passés. Je pense à Buffere, notamment. Et nous, je pense qu'on va y passer doucement. On va faire peut-être un peu moins de viande."</p> <p>"Le plus compliqué, quand même, pour moi, c'est un peu plus chaud. On y arrive. Mais c'est un peu plus chaud"</p> <p>"mais il y a quand même aussi des régimes où de plus en plus, des gens disent « Oh, mais je n'aime pas ce, je n'aime pas cela. » Et là, par contre, nous, des fois, on est un peu obligé de rappeler qu'on est en restauration collective. (...) Ça, moi, j'y tiens énormément sur le soir. C'est un refuge. Plats communs, table commune. (...) Donc, on fait déjà une exception pour des problèmes de santé, pour des problèmes de choix culturel vis-à-vis du végétarisme. Après, on ne va pas faire un truc sans oignon, un truc sans ail, un truc sans pain. Donc après, il faut quand même penser à tout le monde. C'est un peu dur."</p>
	<p>"Et après au niveau de l'alimentaire, ça dépend tellement aussi de... du pouvoir d'achat. On voit que ça fluctue. Oui, bien sûr. Ça fluctue, mais globalement, on a quand même l'impression que la demande est de plus en plus vers la qualité. (...)"</p>	<p>"J'ai une grosse inquiétude par rapport aux demandes de la clientèle"</p> <p>"on est un refuge on est pas un restaurant ni un modo ouvert 24h/24h"</p>	<p>"Je pense qu'on va vraiment passer sur de plus en plus de végétarisme. Je pense que c'est une tendance qui est assez lourde, équivalente en sens un peu de ce qu'on doit faire dans la société. Mais il faudra quand même qu'on ne soit pas que des végés à faire ça. Sinon, on n'a pas de poids. Et puis, je pense qu'on va devoir lutter sur le côté collectif. Quand je dis lutter, pas dans le sens négatif du terme, mais continuer à affirmer l'importance de la santé, pas dans le sens négatif"</p>

Annexe 6 : Manifeste des gardiens de refuges (ADDET– Association des gardiens de refuges des Hautes-Alpes)



PRÉAMBULE

À l'initiative de l'association des Refuges des Hautes-Alpes et des gardiens de refuges, le souhait a été émis de créer une marque pour fédérer les gardiens de refuges autour de valeurs essentielles montagnardes et fédératrices du territoire des Hautes-Alpes.

En parallèle, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et ses trois départements alpins (Hautes-Alpes, Alpes de Haute-Provence et Alpes-Maritimes) se sont rassemblés autour d'une ambition et d'une stratégie commune.

La nouvelle marque « Alpes », au nom iconique et à l'imaginaire fort, permet de promouvoir notre belle et grande destination touristique, en France et à l'international.

PRÉCONISATION

S'adosser à la marque « Alpes » et son concept « pure » pour créer la nouvelle image des refuges des Hautes-Alpes tout en capitalisant sur la dynamique de cette communication nouvelle.

La marque Alpes ouvre de larges perspectives géographiques : Hautes-Alpes, Alpes de Haute-Provence, Alpes-Maritimes mais également les territoires de proximité plus au Nord comme l'Oisans.

La marque Alpes est gage de valeurs fortes en adéquation avec les refuges : le respect, l'humilité et la persévérance.

PROPOSITION - LOGO



**Un message direct,
compréhensible de tous**

**Un graphisme moderne,
simple et beau**



**Une localisation
géographique**

**Des couleurs
empreintes de nature,
profondes et intenses**

PROPOSITION - CONCEPT
(fonctionne en français comme en anglais)

purenature

Rien n'est plus beau que les choses simples

Nos Alpes et nos refuges sont simplement éblouissants

purenature

Elles proposent naturellement un cadre de vie somptueux

Elles ont la force d'inviter et d'émerveiller tout au long de l'année

MANIFESTE



purenature

UNE NATURE À PRÉSERVER

Celle d'un environnement fragile et d'exception que nous nous engageons à respecter.

UNE NATURE À DÉVOILER

Celle des gardiens, des montagnards professionnels et passionnés au caractère trempé et généreux, qui se sont fédérés.

UNE NATURE À PARTAGER

Celle de nos hôtes, amoureux de la montagne et épris de liberté et de rencontres.

UNE NATURE À DÉGUSTER

Celle de nos tables d'hôtes où les produits servis sont ceux de notre terroir.

Nom de l'établissement :

Signature du gardien :



purenature

refuges
ALPES

Rien n'est plus beau que les choses simples.
Nos Alpes, nos refuges, nos gardiens et nos hôtes
sont simplement naturels.

 [refugesalpes.com](https://www.refugesalpes.com)

alpes
FRENCH SOUTH



purenature

refuges
ALPES

Une nature à dévoiler.
Celles des gardiens de refuges, des montagnards
passionnés au caractère trempé et généreux.

 [refugesalpes.com](https://www.refugesalpes.com)

alpes
FRENCH SOUTH



purenature

refuges
ALPES

 [refugesalpes.com](https://www.refugesalpes.com)

alpes
FRENCH SOUTH



purenature

refuges
ALPES

Une nature à partager.
Celle de nos hôtes, vous amoureux de la montagne,
épris de liberté et de rencontres.

 [refugesalpes.com](https://www.refugesalpes.com)

alpes
FRENCH SOUTH



purenature

refuges
ALPES

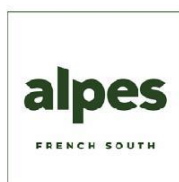
alpes
FRENCH SOUTH

ACTIONS PROPOSÉES

- Le manifeste apposé sur chaque établissement
- Réalisation d'oriflammes et de PLV dédiées
- Guide des refuges alpins en français et en anglais
- Aide à l'animation des réseaux sociaux
- Cahier des espérances commun et partagé

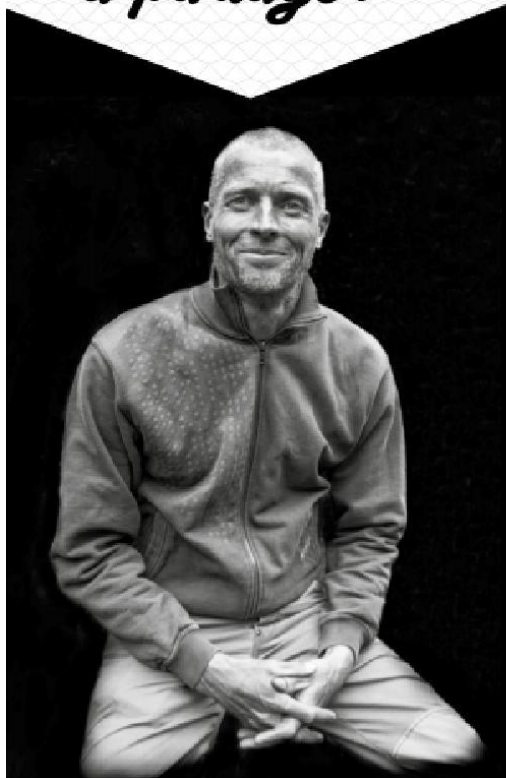
Tous ces outils seront déployés pour le lancement de la saison estivale 2018.

Annexe 7 : Projet zéro fumée (ADDET– Association des gardiens de refuges des Hautes-Alpes)



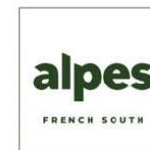
TRANSITION ECOLOGIQUE 2021 > 2023
PROJET REFUGES ZERO FUMEE

*Une nature
à partager*



PROJET REFUGES ZERO FUMEE

SÉBASTIEN LOUVET, PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES GARDIENS DE REFUGES DES HAUTES-ALPES



L'association des gardiens de refuges des Hautes-Alpes a plus de 25 ans d'existence et est à l'origine de nombreuses initiatives qui perdurent encore aujourd'hui.

Depuis plusieurs années, nous avons fait de la transition écologique notre combat, conscients de notre devoir d'exemplarité environnementale du fait de notre emplacement dans des sites magnifiques mais fragiles.

D'autre part, les refuges sont devenus ces dernières années un objectif de balade et un lieu de sensibilisation pour les familles qui nous rendent visite, avec des applications concrètes de ce que l'on peut faire avec un torrent, du vent et du soleil.

C'est enfin l'occasion de découvrir qu'un minimum de sobriété et de respect permettent un séjour hors-norme, qui s'inscrit dans un tourisme actif et durable pour nous tous, à l'image des massifs haut-alpins

Notre projet « Refuges Zéro Fumée dans les Alpes du Sud » est un projet collectif qui vise à équiper les refuges de montagne en installation d'énergies propres et renouvelables, afin de limiter l'émission de gaz à effet de serre et la consommation d'énergie fossile, prévenir le réchauffement climatique et préserver nos espaces protégés.



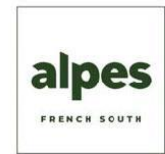


PROJET REFUGES – ZERO FUMEE

LE REFUGE, UNE DESTINATION À PART ENTIÈRE

À l'origine, un refuge était « un lieu où l'on se retire pour échapper à un danger, se mettre à l'abri ». D'abord construits sur les grands cols, pour les voyageurs qui effectuaient des traversées alpines, beaucoup ont vu le jour durant la deuxième moitié du 19ème siècle, au moment de la conquête des sommets et de l'avènement de l'alpinisme moderne. Il s'agissait alors le plus souvent d'abris rudimentaires, du type cabanes de bergers, dotés de couchages collectifs.

Des refuges qui se sont aujourd'hui modernisés, tout en restant soucieux de la protection de leur environnement et de leur cadre de vie.



Le refuge, hier...
Au XIX^e siècle, dans leur coin sûr des cols, au cœur de ces montagnes malconnues, les premiers alpinistes ont cherché des lieux où s'abriter, se protéger, se reposer et se réchauffer. Au début, il s'agissait de simples abris sous roche aménagés, que les montagnards ont ensuite transformés en refuges de bois et de pierre. Enfin, grâce aux techniques nouvelles et à la ténacité des hommes, les refuges les plus récents offrent toujours plus de confort et de sécurité.

... et aujourd'hui
Devenue source de découverte, de loisirs et de sport, le montagne n'est plus seulement une affaire de spécialistes. Être au frais, le refuge est le lieu de rencontre et de retrouvailles de tous âges et de toutes origines. Pour tous, c'est le refuge après l'effort. Entre le confort d'une hôtellerie de qualité et la rusticité d'un bivouac de haute altitude, le refuge est un lieu convivial d'accueil et de repos. Son fonctionnement peut varier selon sa taille, son altitude, son environnement alpin, ses publics et ses pratiques (ex. : hivernées...). C'est aussi l'endroit où le gardien donne l'air et participe aux secours. Les gardiens sont l'âme du refuge, ce sont eux qui gèrent et font tourner le refuge, et ce n'est pas une mince affaire...

1 L'autonomie énergétique on consomme avec modération !
Pas de ligne électrique au-dessus d'un tel refuge. L'énergie, il faut la produire et la gérer sur place. Pêche, géothermie, éolienne, panneaux photovoltaïques, micro-centrale hydroélectrique... sont les principales sources. Le bois, comme ailleurs, l'énergie est précieuse !

2 Les déchets un vrai casse-tête !
En montagne, les déchets se passent mal, alors que faire des déchets ? Où et comment les stocker et les traiter ? Compacter vous vos déchets ?

3 La gestion de l'eau ça ne coule pas de source !
Pas de raccordement à l'eau de ville ou au tout-à-l'égout. Mais alors, d'où vient et où va l'eau que vous consommez ? Comment gérer sa qualité ? Et l'eau, quand tout gèle ? Comment brûler ses déchets d'eau usée sans les polluer de l'hydrocarbure entrainé ? Pas simple tout ça !

4 L'hébergement il faut se tenir chaud !
L'objectif est de créer un refuge accueillant un hébergement collectif, en dortoir ou en chambre. La simplicité, voilà ce qui fait le charme des lieux.

5 La restauration le gagne pain du gardien
Le pain, le gardien en a à la fois, le "cœur" de son métier de refuge. Le pain est un lien entre le refuge et le monde. Le pain est un lien entre le refuge et le monde. Le pain est un lien entre le refuge et le monde.

Le milieu montagnard Une nature splendide mais fragile !
Les plantes et les animaux de montagne sont sensibles car ils ne sont adaptés aux rigueurs de l'altitude. Passer la nuit en montagne offre plus de chance de passer les alpages. Apprenez à les reconnaître !



PROJET REFUGES ZERO FUMEE

69 refuges dans les Alpes du sud :

- 43 dans les Hautes-Alpes (05)
- 13 dans les Alpes de Haute Provence (04)
- 13 dans les Alpes Maritimes (06)

ALPES DE HAUTE PROVENCE

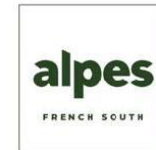
1. Refuge du Maljasset
2. Refuge de Jérôme
3. Refuge de l'Estrop
4. Refuge Della Pace
5. Refuge du col d'Allos
6. Refuge du lac d'Allos
7. Refuge de la Cayolle
8. Refuge du hameau d'Aurent
9. Refuge du Mont Chiran
10. Refuge de la Pare
11. Refuge du Chambeyron
12. Refuge de Bayasse
13. Chalet de la Maline

ALPES MARITIMES

1. Refuge de la Cantonnière
2. Refuge de Gialorgues
3. Refuge de Rabuons
4. Refuge des Lacs de Vens
5. Refuge de Rabions
6. Refuge de Longon
7. Refuge de la Cougourde
8. Refuge de la Madone de Fenestre
9. Refuge de Nice
10. Refuge des Merveilles
11. Refuge de Valmasque
12. Refuge de la Gordolasque
13. Refuge de Fontanalbe

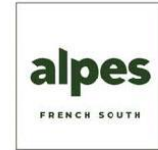
HAUTES ALPES

1. Refuge Napoléon
2. Refuge Font de Cervières
3. Refuge Evariste Chancel
4. Refuge Pic du Mas de La Grave
5. Refuge Chamoissière
6. Refuge Alpe de Villar d'Arène
7. Refuge Goléon
8. Refuge Pavé
9. Refuge Aigle
10. Refuge I Re Magi
11. Refuge Laval
12. Refuge Terzo Alpini
13. Refuge Ricou
14. Refuge Drayères
15. Refuge Chardonnet
16. Refuge Buffère
17. Refuge Thabor
18. Refuge Pas du Loup
19. Refuge Eychauda
20. Refuge Pré de Mme Carle
21. Refuge L'Ecole
22. Refuge Les Bans
23. Refuge Glacier Blanc
24. Refuge Le Selé
25. Refuge Pelvoux
26. Refuge Les Ecrins
27. Refuge Adèle Planchard
28. Refuge Giberney
29. Refuge Le Clot Xavier Blanc
30. Refuge du Tourond
31. Refuge Pré de la Chaumette
32. Refuge Chabournéou
33. Refuge Vallonpierre
34. Refuge Pigeonnier
35. Refuge Les Souffles
36. Refuge L'Olan
37. Refuge Chalance
38. Refuge Cime du Melezet
39. Refuge Agnel
40. Refuge Basse Rua
41. Refuge Furfande
42. Refuge Le Viso
43. Refuge La Blanche





PROJET REFUGES ZERO FUMEE



L'AUTONOMIE ENERGETIQUE EN REFUGES



La question de l'**autonomie énergétique est essentielle pour les refuges** de par leur localisation en site isolé et pour faire face aux besoins de leurs visiteurs tout en faisant preuve de sobriété.

Malgré les contraintes du milieu montagnard (altitude, climat, accessibilité), nombreux sont les refuges à faire le choix des énergies renouvelables **en tirant parti des ressources naturelles qui les entourent, tout en respectant l'environnement** et la réglementation.

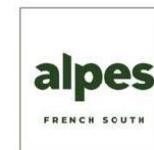
De nombreuses solutions techniques énergétiques, adaptées et innovantes ont ainsi vu le jour dont notamment l'utilisation du **photovoltaïque, du thermique solaire, de l'éolien ou la mise en œuvre de pico-centrales hydrauliques pour la production d'eau chaude ou d'électricité.**

Ces solutions innovantes, couplées avec l'utilisation de matériaux écologiques et une gestion plus efficace des déchets et des eaux usées, font de ces refuges, de véritables petits laboratoires de la transition énergétique.





PROJET REFUGES – ZERO FUMEE



VERS UNE TRANSITION ENERGETIQUE EN REFUGES

L'objectif du projet Refuge Zero Fumée

Equiper les refuges de montagne des Alpes du sud en installation d'énergies propres et renouvelables, afin de :

- Limiter l'émission de gaz à effet de serre et la consommation d'énergie fossile
- Prévenir le réchauffement climatique et préserver les espaces protégés,
- Faire des refuges des lieux pilotes et exemplaires
- Relever le défi de la transition énergétique
- Favoriser l'innovation
- Sensibiliser le public aux énergies propres.

Les types d'équipements

- Chauffe-eau solaire
- Douche solaire
- Four solaire
- Installation hydro-électrique (turbine)
- Installation photovoltaïque (panneau)
- Installation éolienne
- Toilette sèche
- Chaudière à granule

Les bénéficiaires

Les refuges des Alpes du sud.



PROJET REFUGES – ZERO FUMEE



UN PROJET QUI S'INSCRIT DANS UNE STRATEGIE TERRITORIALE

La **Convention interrégionale du massif des alpes (CIMA)**, parallèlement aux contrats de projets Etat Région, est une politiques qui permet une meilleure valorisation possible des atouts des territoires de montagne dont l'un des axes est de limiter les effets du changement climatique et préserver l'environnement alpin. Une des mesures et notamment de soutenir la transition et l'innovation énergétique des bâtiments collectifs à vocation touristique. Dans ce cadre le FNADT Alpes pourrait être sollicité pour ce genre de projet.

La **Région SUD** a fait de l'urgence climatique sa priorité : son Plan Climat a pour objectif de développer massivement les énergies renouvelables, accompagner les entreprises qui souhaitent agir pour la planète, préserver notre patrimoine naturel tout en améliorant le bien-être des habitants. C'est dans ce contexte que la Région a rédigé un cadre d'intervention régional « **Refuges Zero Fumée** » adapté à ces besoins

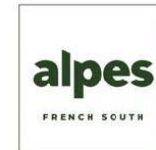
Par ailleurs le Plan Climat du **Département des Hautes-Alpes** a pour objectif de réduire les émissions de gaz à effet de serre, et augmenter la part des énergies renouvelables. Son Agence de Développement a inscrit dans son plan d'action 2021 de positionner les Hautes-Alpes comme sentinelles de nature et devenir une référence en matière de transition écologique.

Le projet « Refuges – Zéro Fumée » participe aux objectifs fixés
En proposant **une action concrète en matière de protection de l'environnement et de développement durable.**





PROJET REFUGES – ZERO FUMEE



Le mode de sélection et de dépôt des candidatures prend la forme suivante :

- **Etape 1** : Les porteurs déposeront auprès de la Région une fiche projet détaillant le choix de l'équipement, un budget, un plan de financement et un calendrier prévisionnels. Ce dépôt devra intervenir dans les trois mois précédents le Comité de sélection visé.

- **Etape 2** : Les projets font l'objet d'une analyse et d'une sélection partenariale annuelle qui permet d'une part d'évaluer leur pertinence, notamment au regard des attendus précédemment listés dans le présent cadre, et d'autre part, d'identifier les cofinancements possibles.

Un comité de sélection rassemblant a minima les services de la Région et du Commissariat de Massif des Alpes constitue l'instance de programmation annuelle. Les services de l'Etat, des Départements Alpin, les Agences de Développement Economiques ou toute autre structure ayant un intérêt technique ou financier pourront être associés.

La programmation financière annuelle établie par ce comité pourra s'appuyer sur le principe de répartition des aides entre financeurs, tel que décrit précédemment, afin de faciliter l'instruction administrative et technique des dossiers.

Ce Comité devra produire un document qui recense les projets des refuges concernés et proposer des montants d'intervention. Il s'agira d'une feuille de route indicative.

- **Etape 3** : Les bénéficiaires sélectionnés peuvent ensuite déposer les dossiers de demande de financement selon le règlement financier et les critères propres à chaque financeur ainsi qu'à fournir l'ensemble des pièces techniques et administratives demandées. Les montants sollicités devront correspondre à ceux indiqués dans la feuille de route indicative.

Les décisions d'octroi d'aide ainsi que le montant de la subvention seront prises par vote de l'assemblée délibérante



Annexe 8 : Cours de cuisine dispensés dans le cadre du Diplôme
Universitaire de gardien de refuge (Nicolas Vernon- AFRAT)

Programme de la semaine cuisine pour les gardiens de refuge

[Lundi après-midi 14h / 17h30](#)

- Accueil du groupe
- Tour de table
- Rudiments sur l'hygiène et haccp
- Utilisation et utilité d'une fiche technique pour l'approvisionnement et gestion des stocks
- Gestion des rations, grammages et prix de revient
- Modes de conservation (sous vide, pasteurisation, stérilisation, congélation, lacto fermentation)

[Mardi 9h /12h30 et 13h30 /17h30](#)

- Boulangerie et potages
- Chess naan
- Khobz
- Pate pizza et pissaladière
- Fougasse
- Pâte à pain (pain blanc, céréales ...)
- Légumes taillés (julienne darblay)
- Pois cassés lard (st germain)
- Lentilles tofu fumé épices (Conti)
- Soupe à l'oignons

[Mercredi 9h /12h30 et 13h30 /17h30](#)

Viandes et plats uniques

- Sauté de bœuf aux olives
- Epaula de porc confite miel et épices (cuisson basse t°c)
- Sauté de volaille aux cèpes (champignons secs)
- Croziflette
- Pela (tartiflette à la poêle)
- Polenta sous différentes utilisations

Jeudi 9h /12h30 et 13h30 /17h30

- Céréales, légumineuses et légumes en salade ou accompagnement
- Salade de lentilles aux noix
- Semoule façon taboulé
- Risotto de petit épeautre
- Galette de céréales et légumes racines
- Gratin dauphinois
- Pommes boulangères
- Wok de légumes de saison ou ratatouille

Vendredi 9h /12h30 et 13h30 /17h30

- Quiches, tartes et desserts (Pate à tarte salée et sucrée)
- Crumble aux pommes et gelée de pomme (valorisation des déchets)
- Tarte myrtilles (crème pâtissière)
- Quiche fromage (bleu du Vercors, chèvre frais, tomme de montagne)
- Panna cotta (avec lait en poudre) framboise ou
- Crème caramel (œufs en poudre) cuisson au four
- Crème catalane (cuisson sur le feu)

Annexe 9 : Liste des fournisseurs du refuge des Bans (refuge des Bans)

Liste des fournisseurs

refuge des Bans - 2024

Producteur Fournisseur	Nature du produit	Produit	Département	Village	En bref
Ferme Bouteille (GAEC)	Céréales et oléagineux	Farine de blé	Drôme	Menglon (26410)	<i>La Ferme Bouteille possède son propre moulin, un pressoir et un séchoir. Ses cultures sont diversifiées. On y cultive, transforme et vend la production céréalière et oléagineuse en circuit court.</i>
		Farine de sarrasin			
		Noix			
		Huile de tournesol			
		Huile de colza			
		Moutarde			
Pâtes					
Pisciculture des Écrins	Poisson	Truite fumée	Hautes-Alpes	Châteauroux-les-Alpes (05380)	<i>La Pisciculture des Écrins élève ses truites dans l'eau du torrent du Rabioux, à Châteauroux-les-Alpes, commune du Parc des Écrins. Les filets sont transformés sur place, fumés à froid, sans additif, sucre ni conservateur ajouté</i>
		Truite fraîche			
Hensens Frères	Champignon	Shiitaké	Drôme	Saint-Julien-en-Quint (26150)	<i>Ferme champignonnaire du Diois créée par Geoffrey et son frère Damien. Les champignons produits y sont labellisés nature & progrès.</i>
		Chanterelles			
		Pleurotes			
		Panicaut			
Fromagerie de la Durance	Fromage	Vaches	Hautes-Alpes	Guillestre (05600)	<i>Fromages locaux issus de laits crus collectés dans des fermes du Queyras, Embrunnais-Savinois, Champsaur et Gapençais. Le lait de vache est certifié « lait de foin ».</i>
		Brebis			
		Chèvres			
Miellerie De la tête de la dame	Miel	Miel de lavande	Drôme	Saint-Julien-en-Quint (26150)	<i>Margaux Lesturgeon produit du bon miel dans la vallée de Quint, en Drôme.</i>
		Miel de printemps			
SAB (Société Alpine de Boucherie)	Viande	Bœuf	Hautes-Alpes	L'Argentière-la-Bessée (05120)	<i>Boucherie artisanale implantée depuis 1970 à l'Argentière. Les viandes proviennent d'élevages locaux.</i>
		Agneau			
		Porc			
GAEC d'Eibans	Fromage	Brebis	Hautes-Alpes	Vallouise (Le Villard) (05290)	<i>Plus proche, c'est impossible ! Les brebis brigasques de Amélie et Jean-Baptiste sont traitées de l'hiver au début de l'été, puis montent en alpage l'été dans le vallon des Bans.</i>

Producteur Fournisseur	Nature du produit	Produit	Département	Village	En bref
L'Herbier du Diois	Épices	Épices	Drôme	Châtillon-en-Diois (26410)	<i>L'Herbier du Diois nous permet de cuisiner avec de bonnes épices et plantes aromatiques. Toutes sont bio, la plupart françaises.</i>
		Plantes aromatiques			
Le Plantivore	Plantes	Sirops	Hautes-Alpes	Château-Ville-Vieille (05350)	<i>Artisan cueilleur du Queyras, le Plantivore produit notamment des sirops et infusions issus essentiellement de cueillettes sauvages.</i>
		Infusions			
Biocoop L'Épine Vinette	Céréales	Divers alimentaire	Hautes-Alpes	Briançon (05100)	<i>SCOP (société coopérative de production) visant à promouvoir les produits bio, à en faciliter l'accès au plus grand nombre.</i>
	Lait				
	Beurre				
	Légumes				
Échange paysan	Légumes	Produits frais	Hautes-Alpes	Gap (05000)	<i>Plate-forme de distribution de produits agricoles collectés dans les fermes des Hautes-Alpes, distribués en filière courte, et essentiellement issus de l'agriculture biologique.</i>
	Fruits				
	Œufs				
	Fromage blanc				
Domaine Des Raisins suspendus	Boisson	Vin	Hautes-Alpes	Saint-Sauveur (05200)	<i>Angela et Maxime restaurent des parcelles de vignes historiques laissées à l'abandon sur les coteaux de la Durance, de 800m à 1000m d'altitude.</i>
Domaine Des Hauts Lieux	Boisson	Vin	Hautes-Alpes	Embrun (05200)	<i>Domaine installé sur les contreforts orientaux du Parc des Écrins, au cœur de la Haute vallée de la Durance. Mickaël Olivon y produit des vins fins issus essentiellement de cépages autochtones.</i>
Brasseurs savoyards	Boisson	Soda	Haute-Savoie	Alby-sur-Chéran (74540)	<i>Sodas français, artisanaux et bio.</i>
Brasserie Galibier	Boisson	Bière	Savoie	Valloire (73450)	<i>Bières artisanales conçues à l'eau des glaciers, juste derrière le col du Galibier.</i>
Brasserie La Cuche	Boisson	Bière	Hautes-Alpes	Saint-Apollinaire (05160)	<i>Microbrasserie de l'Embrunais, brasse à l'eau de source de Valbelle (St-André-d'Embrun). Bières bio.</i>
Brasserie la Brewmasque	Boisson	Bière	Hautes-Alpes	Briançon (05100)	Microbrasserie de Briançon

V
I
N
S

A
S
T
I
E
R

B
R
I
A
N
Ç
O
N

Annexe 10 : Extrait de la carte du refuge de Vallonpierre



*Florence et Guillaume sont heureux de vous accueillir
au refuge de Vallonpierre.*

*Nous essayons d'apporter un soin particulier à notre cuisine.
Le matin, vous pourrez déguster nos confitures maison.
Nous fabriquons notre pain avec de la farine biologique du Trièves.
La charcuterie vient de la ferme des Nobles à Villard de Lans.
Le fromage est produit par la ferme de Sainte Luce.
La boucherie Marcou à Corps nous déniché les meilleures viandes,
de porc, de bœuf et d'agneau du Trièves.
Une grande partie des sirops sont bio et proviennent d'une fabrique
artisanale « Cueilleur de douceurs » dans la région de Manosque.
Les thés et tisanes sont préparés par la boutique
« Mélisse et Paprika » à Grenoble.
La bière, le cola et la limonade sont fabriqués par la brasserie
Alphand à Vallouise.
Échanges paysans, coopérative regroupant des producteurs locaux
des Hautes Alpes, nous livre différents produits locaux et/ou bio.

L'ensemble de nos féculents et une grande partie des produits que
nous utilisons sont issus de l'agriculture biologique.
(n'hésitez pas à nous demander).*

- PÉRIODE D'OUVERTURE -

Du 8 Juin au 29 Septembre

REFUGE DE VALLONPIERRE – 05 800 LA CHAPELLE EN VALGAUDEMAR
04.92.55.27.81 - www.vallonpierre.com



Nos producteurs...



*Domaine
de Maupas*

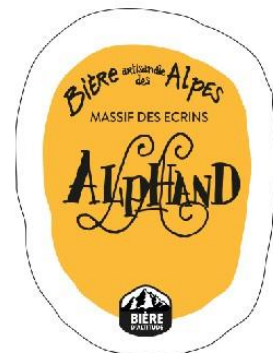


Ferme de Sainte Luce



**BOUCHERIE
CHARCUTERIE**

MARCOU Serge
Rue Fosses
38970 CORPS
04 76 30 00 60




Les refuges





L'origine des produits


ORIGINE DES VIANDES

AGNEAU GUIL ET DURANCE : Origine Hautes-Alpes (France)



VEAU : Origine FRANCE

BOEUF PATUR'ALP V.B.F. : Origine Hautes Alpes et Alpes de Haute Provence, France

 Né, élevé et abattu en FRANCE

PORC MONTAGNE : HAUTES-ALPES (FRANCE)


VOLAILLE : Origine FRANCE


MARMOTTE À L'ESTRAGON : Origine Ecrins (Hautes Alpes)




échanges paysans
HAUTES-ALPES

C'est quoi ?
Un service commercial en circuit court des productions agricoles de nos vallées : produits laitiers, fruits, légumes, viande, et autres richesses du territoire

Pourquoi ?


Participer à la valorisation locale des productions de l'agriculture des Hautes-Alpes

Contribuer aux enjeux d'emploi, d'environnement, de santé




Nos engagements


Des produits issus de l'agriculture locale
La mise en avant des productions AB
Une rémunération juste des producteurs
La valorisation des savoir faire
La coopération entre acteurs du territoire



Le Refuge du Pelvoux
est client - partenaire d'Échanges Paysans



à table, partageons nos valeurs




Le refuge du Pelvoux est un Refuge Sentinelle

IL EST INTERDIT DE VENDRE DE L'ALCOOL À DES MINEURS DE MOINS DE 18 ANS.


IL EST INTERDIT DE PROPOSER DES BOISSONS ALCOOLISÉES À PRIX RÉDUITS PENDANT UNE PÉRIODE RESTREINTE ("happy hours"), SANS PRÉVOIR ÉGALEMENT SUR LA MÊME PÉRIODE DES BOISSONS SANS ALCOOL À PRIX RÉDUITS.

IL EST INTERDIT AUX DÉBITANTS DE BOISSONS DE "DRONER" À L'ENVERS À DES PERSONNES MANIFESTEMENT IVOIS OU DE LES RECEVOIR DANS LEURS ÉTABLISSEMENTS.

IL EST INTERDIT DE SE TROUVER EN ÉTAT D'YVRESSE MANIFESTE DANS LES LIEUX PUBLICS.




Le Refuge du Pelvoux




refuges HAUTES-ALPES


SOMMET(S) POUR LE CLIMAT


ORIGINE DES VIANDES

AGNEAU GUIL ET DURANCE : Origine Hautes-Alpes (France)


VEAU : Origine FRANCE

BOEUF PATUR'ALP V.B.F. : Origine Hautes Alpes et Alpes de Haute Provence, France

 Né, élevé et abattu en FRANCE

PORC MONTAGNE : HAUTES-ALPES (FRANCE)


VOLAILLE : Origine FRANCE


NOUVEAUTÉ 2023 : l'Éco-risotto

LXXXI

Les Ardoises



Les plats



<p>Poulet saucisse Porc au caramel Pati de Porc fenouil Citron ou légumes Sauté de Porc moutarde</p> <p>Boeuf bourguignon Curry de porc Porc au citron vert Coles et estragon Boeuf au PrunEAU tomate vin rouge</p> <p>Boeuf gingembre soja Porc à l'orange Bœuf à la moutarde</p> <p>Dessert Poussez chez champagne - pie d'honneur sauge Choez café Tarte Tatin Cantalini choco cadimons pommes cannelle gâteaux gingembre Tiramisu Choco Nutella Porc pain vin rouge carabane compote de pomme citron confit Tarte citron Pomme de terre - truffe Fontainebleau Choco pain au grand</p>	<p>Agneau korma Cari d'agneau gingembre pâte Sauté d'agneau Patate carotte navet vin blanc olive verte</p>	<p>Pâté SCOPE Pereau Gingale Cuvette orange Celeri pomme</p>
---	--	--



Le stockage dans la pièce commune



Les potagers



Tables des matières

Attestation anti-plagiat.....	3
Attestation charte orthographique.....	4
Remerciements	5
Sommaire	6
Liste des photos, graphiques, figures, cartes et tableaux.....	7
Liste des annexes	10
Liste des Abréviations.....	11
Introduction :	1
I. État de l’art :.....	4
I.1 Qu’est-ce qu’un refuge de montagne ?.....	4
I.1.1 Définition du refuge au sens français du terme	4
I.1.2 Petit historique des refuges du massif des Écrins	5
I.1.3 Le métier de gardien de refuge	7
I.2 La valorisation des produits locaux dans les refuges de montagne, un thème absent des recherches scientifiques.	8
I.2.1 Le changement climatique : sujet de préoccupation majeure.....	9
I.2.2 Le métier de gardien de refuge, une thématique de plus en plus étudiée	10
I.3 La valorisation des produits locaux un thème d’actualité.....	11
I.3.1 Consommer local, ou en sommes-nous ?.....	11
I.3.2 Trop de labels tuent les labels ?.....	13
I.3.3 Les refuges au cœur des transitions	15
II. Démarche et méthodologie :	17
II.1 Contextualisation	17
II.1.1 Le Parc National des Ecrins ?.....	17
II.1.2 Un projet d’intérêt pour le Parc National des Ecrins	19
II.2 Méthodologie de recherche.....	20
II.2.1 Enquête qualitatives : entretiens.....	20
II.2.2 Enquête quantitatives : questionnaire	25

II.2.3	Analyse des données	29
III.	Résultats	31
III.1	Logistique et autonomie énergétique : deux sujets indissociables de l'alimentation	31
III.1.1	L'énergie et les refuges.....	31
III.1.2	Gestion territoriale de la logistique.....	34
⇒	L'héliportage.....	34
⇒	L'acheminement par traction animale lubie ou réelle possibilité ?.....	37
III.2	Les gardiens de refuges ont un fort engagement dans la valorisation de produits locaux au quotidien	39
III.2.1	L'approvisionnement en produits locaux	39
III.2.2	Les labels alimentaires sont-ils recherchés ?.....	47
III.3	Des attentes alimentaires en constante évolution.....	49
III.3.1	Des attentes qui évoluent	49
III.3.2	Un exemple emblématique de l'alimentation en refuge : la tarte à la Myrtille, est-elle un non-sens ?.....	55
III.3.3	Les sodas industriels sont-ils indispensables ?.....	57
III.4	La relation alimentation/refuges se construit aussi à l'échelle du territoire	59
III.4.1	Quelle gestion économique pour les gardiens de refuges ?.....	59
III.4.2	Un métier qui s'organise à différentes échelles.....	61
III.4.3	Dynamiques territoriales refuge/offre touristique : l'exemple du Tour Gourmand en Oisans 66	
	Conclusion :.....	69
	Bibliographie :.....	74
	Annexes.....	I
	Annexe 1 : Evolution historique du refuge du Glacier blanc	I
	L'Abris Tuckett (1876) :.....	I
	Le refuge Tuckett (1886) :	II
	Le refuge du Glacier Blanc (1948) :.....	II
	Annexe 2 : Frise chronologique (Bastien Rayne).....	III
	Annexe 3 : Résultats du questionnaire.....	IV

Annexe 4 : Grille d’entretien gardiens/nes (Bastien Rayne)	LIV
Annexe 5 : Extrait du tableau d’analyse de l’enquête qualitative (Bastien Rayne	LV
Annexe 6 : Manifeste des gardiens de refuges (ADDET– Association des gardiens de refuges des Hautes-Alpes	LVI
.....	LXIII
.....	LXV
Annexe 7 : Projet zéro fumée (ADDET– Association des gardiens de refuges des Hautes-Alpes)	LXVI
.....	LXIX
.....	LXX
.....	LXXII
.....	LXXIII
Annexe 8 : Cours de cuisine dispensés dans le cadre du Diplôme Universitaire de gardien de refuge (Nicolas Vernon- AFRAT)	LXXIV
Annexe 9 : Liste des fournisseurs du refuge des Bans (refuge des Bans).....	LXXVI
Annexe 10 : Extrait de la carte du refuge de Vallonpierre.....	LXXVIII
.....	LXXIX
Annexe 11 : Photothèque (Bastien Rayne)	LXXX
Les refuges.....	LXXX
L’origine des produits.....	LXXXI
Les Ardoises.....	LXXXII
Les petits déjeuner.....	lxxxiii
Les plats.....	lxxxiv
Le stockage dans la pièce commune.....	lxxxv
Les potagers	lxxxv
Tables des matières.....	lxxxvi
Résumé.....	lxxxix
Abstract.....	xc

Résumé

Nous vivons aujourd'hui une transition alimentaire ou la valorisation des productions agricoles et artisanales locales est devenue primordiale. Dans le même temps, les territoires de montagne vivent une transition touristique ou les refuges occupent une place prépondérante, que ce soit au niveau économique, culturel ou social.

Il en a donc découlé de la problématique suivante :

En quoi les refuges sont-ils des postes avancés de la valorisation des produits locaux en montagne ?

Afin de répondre à cette problématique, une enquête qualitative par entretien semis directifs a été menée, dans un premier temps auprès de partenaires institutionnels proche des refuges et dans un second temps auprès des gardiens/nes de refuges du massif des Écrins.

Une enquête quantitative via un questionnaire a aussi été diffusée auprès des gardiens/nes de refuges de la France entière afin d'avoir un retour d'expérience davantage diversifié.

L'engagement des gardiens/nes de refuge dans la valorisation de produits locaux est considérable, mais il ne doit pas être résumé uniquement à l'approvisionnement en tant que tel puisque cette transition englobe un grand nombre d'autres sujets. En effet, l'autonomie énergétique, la logistique, la gestion des déchets, la gestion des régimes alimentaires sont autant de sujets auxquels doivent faire face les gardiens/nes de refuge et qui conditionnent les possibilités d'engagement en faveur de la transition alimentaire.

Ainsi, il a été observé une véritable dynamique de la part des gardiens/nes des refuges des Écrins en faveur de la valorisation des produits locaux. En effet, il ne s'agit pas seulement de quelques produits d'appel, mais d'une véritable politique de valorisation de produits agricoles ou artisanaux issues de filières locales, le tout étant variable en fonction des spécificités de chaque refuge.

Mots clés : refuges, transition alimentaire, produits locaux, circuits courts, territoire

Abstract

We are now living a food transition where the valorization of local agricultural and artisanal productions has become paramount. At the same time, mountain areas are undergoing a tourism transition, and refuges occupy a prominent place in terms of economic, cultural and social development.

The following problem arose:

How are refuges advanced in the valorization of local products in the mountains?

To answer this problem, a qualitative survey by management sowing interviews was conducted, First, with institutional partners close to the shelters and then with the guardians/nuns of the Ecrins mountain refuges.

A quantitative survey via a questionnaire was also distributed to the guardians/nuns of shelters throughout France to have more diversified feedback.

The commitment of the guardians/women of refuge in the valorization of local products is considerable but it should not be summed up only to the supply as such since this the transition encompasses many other subjects. Indeed, energy autonomy, logistics, waste management, the management of diets are also subjects that must face the guardians/ women of refuge and that condition the possibilities of engagement in favor of the transition food.

Thus, there was a real dynamic on the part of the guardians/ nuns of the shelters of Ecrins in favor of the valorization of local products. Indeed, it is not just a matter of some products call but a real policy of valorization of agricultural or artisanal products from local sectors, The whole being variable according to the specificities of each refuge.

Key words: mountain refuge, food transition, local products, short circuits, territory