



Patrimoine Se nourrir à Tignes

Potagers aux Brévières (1948), AM Tignes, fonds Fiore Annie

On peut estimer que la Commune de Tignes est une des plus pauvres de toute la province, située dans une région constamment froide et sous un ciel ingrat; l'action des éléments y est presque toujours nuisible aux productions de l'agriculture; aussi les moissons n'y arrivent elles jamais à une parfaite maturité; dans le tems de la récolte qui ne se fait que de deux années l'une, il arrive souvent que le laboureur ne recueille pour fruit de ses travaux que des gerbes mutilées par la gelée ou par les frimats.» Ainsi débute un rapport sur l'état des terres de la commune de Tignes daté de 1816. Fort de ce constat cinglant, la question de la mise en valeur agricole du territoire apparaît primordiale pour un village de montagne.

La mise en valeur du finage agricole

Traditionnellement, les différences d'exposition des versants des vallées conditionnent l'installation des communautés humaines. Celles-ci se sont principalement implantées sur les adrets des vallées, l'endroit, où l'ensoleillement plus important permet une exploitation agricole plus fructueuse. À l'opposé, les ubacs, ou envers, sont moins exploités par les sociétés. À Tignes, particulièrement chanceuse, l'implantation s'est naturellement organisée en fond de vallée, en l'occurrence très ensoleillé. La principale zone d'agriculture est ainsi située dans une plaine, posant de ce fait peu de problèmes d'exploitations liés aux contraintes de la pente.

Toutefois, un étagement des exploitations s'est fait, comme ailleurs en zone de montagne, selon la distribution : cultures, pré de fauche, forêt, alpage. Et comme les conditions

climatiques en altitude ne permettent pas de vivre uniquement de la culture des céréales, il faut dans une même exploitation associer les tranches superposées des champs, des prés de fauche, des forêts et des alpages. Et à chacun de ces étages correspondent des formes de mise en valeur agricole spécifique de l'espace rural par les hommes : les variations des conditions naturelles selon l'altitude permettent l'étagement de cultures différentes le long des pentes et l'association de l'élevage et de l'agriculture.



Si glaciers, neige éternelle, zones humides et rochers représentent plus de la moitié de la superficie du territoire tignard, près du tiers est constitué des pâturages communaux, le reste des prés de fauche et des cultures. Ainsi, comme le déclare fin XVIIIe le conseil de Tignes : « il n'y a aucune terre inculte dans le territoire de cette commune, bien plus, il n'y

en a même pas suffisamment pour les habitants. » **Cultures,**

fumures et déconfitures

Aux XVIIIe et XIXe siècles, si les terres labourables constituent moins de 2 % du territoire tignard, la destination de chaque parcelle est rationalisée. Malgré cela, les statistiques agricoles fin XIXe débuts XXe donne des appréciations catégoriques concernant la qualité des récoltes des céréales, des pommes de terre (et parfois des betteraves). Celles-ci sont au mieux moyennes, la plupart du temps médiocres, voire insignifiantes ou nulles. Toutefois, les rendements semblent nettement s'améliorer à partir des années 1920.

Le froment étant difficilement cultivable en haute altitude, ce sont des céréales communes de montagne, plus rustiques, qui sont ensemencées alternativement : orge, seigle et avoine. Entre 1880 et 1930, conjointement à la population, les surfaces cultivées d'orge et de seigle vont baisser drastiquement, celles d'avoine diminuant plus légèrement.

Les jardins potagers (composés généralement de salades, poireaux, petit pois, carottes) sont dispersés dans tout le fond de vallée, parfois à l'écart des habitations où ceux-ci sont ceints de barrières de bois ou de petits murs de pierres.

Quant aux pommes de terre, celles-ci se trouvent à mi-versant, à la périphérie de la plaine, notamment sur les pentes des Marais et des Combes. D'ailleurs, la terre doit généralement y être remontée à la fonte des neiges à l'aide de brouettes ou luges. Les surfaces cultivées ne sont alors que de 1 ha fin XIXe, mais augmentent pour arriver à une moyenne de 4 ha (et jusqu'à 10 ha pendant la Première Guerre mondiale). Les récoltes à l'automne sont généralement mauvaises en raison des gelées précoces et les Tignards sont alors tenus de se les procurer auprès de villages de la vallée.

Effectivement, en raison des conditions climatiques et géographiques, l'agriculture est soumise à de nombreux aléas et demeure de nature vivrière et globalement insuffisante. La crainte de la météo est omniprésente : pluie abondante, gel tardif, précocité de la neige.

Ainsi, en 1754, les habitants de Tignes, des Brévières et du Val de Tignes font part au roi de Piémont-Sardaigne de leur désarroi (et par la même une demande de secours) suite à la vague de froid et aux chutes de neige subies les 26 et 27 juin, qui ont emporté une importante partie de la récolte.

En 1906, où la commune, « plus que toute autre a été atteinte par la sécheresse », demande l'aide du gouvernement suite à « des récoltes misérables, extrêmement éloignées de la suffisance », sous la forme d'un secours ou de dégrèvements. Alors qu'à l'opposé même l'arrosage avec l'eau de source locale, après expérimentations en 1862, est contre-indiqué, celle-ci s'avérant trop froide.

Car outre les cultures, ce sont aussi les troupeaux qui dépérissent, touchés tant par les privations que par les maladies contagieuses qui les accompagnent. Les méventes que celles-ci entraînent sont intensifiées par l'amenuisement de la production de lait et donc du gruyère, principal source de richesse et de revenu.

Il faut par conséquent compenser ces préjudices fréquents par d'autres activités, notamment le commerce.

Évolution de l'alimentation

En effet, au XVe siècle déjà, la vente des fromages permettent aux marchands tignards d'importer des denrées rares en montagne : poissons séchés, fruits et principalement du sel nécessaire aussi bien à la fabrication du fromage, aux salaisons, qu'à la consommation du bétail et des habitants.

Mais ce sont également des produits plus communs, mais insuffisamment disponible localement (en fonction des récoltes ou de l'impossibilité de culture) qui sont importés : seigle, pommes de terre, froment, orge, maïs ou riz (denrée rare et chère jusqu'au XIXe).

Aliment de base, le pain consommé en milieu montagnard savoyard est généralement composé d'orge, avec éventuellement adjonction de seigle pour les plus aisés. À la suite des récoltes, le pain est parfois même cuit en une seule fois, puis conservé au sec et imbibé par la suite dans la soupe. Fin XVIIIe, la commune possède ainsi 12 moulins à eau moulant une farine « assez grossière. »

Permettant de varier les apports nutritionnels et commerciaux, de nombreux animaux de ferme sont recensés dans les différentes statistiques agricoles : volailles, pintades, lapins, porcs, mais également les veaux. Ceux-ci sont nourris d'orge, d'avoine et de betterave.



Toutefois, au quotidien, les repas restent très basiques avant le XXe siècle. Ainsi, Mathews et Conway, deux des tout premiers « touristes » à Tignes nous livrent une version très colorée de l'accueil d'une auberge tignarde au milieu du XIXe siècle : « *Il n'y a pas d'auberge plus sale à travers les Alpes. Les vaches étaient gardées dans la cuisine salle à manger. Il n'y avait pas une seule chaise dans la maison, pas un centimètre carré de propre. Aucun chalet de fromager ne soutenait la comparaison avec cet antre répugnant* ». Ce que la nourriture servie ne déprécie pas moins : de la viande « *impossible à identifier, avec un goût particulier et du poulet tellement dur qu'il était immangeable* », ou des œufs sous toutes leurs formes, « *en omelette, frits, cuits durs ou mangés comme ça, ce qui voulait dire crus en Tarentaise.* »



Récolte des pommes de terre aux Combes (ca. 1977) , AM Tignes, fonds Favre Serge ©Serge Favre

LA CHAUMIÈRE
(1659)

TIGNES
(SAVOIE)

TIGNES

(Savoie)

STATION DE SPORTS D'HIVER
L'ÉTÉ CENTRE D'EXCURSIONS
NOMBREUSES ASCENSIONS, PÊCHE A LA TRUITE
ADMIRABLE CURE D'AIR ET DE REPOS

HOTEL DE LA CHAUMIÈRE

Recommandé par l'A. C. F.

30 CHAMBRES AVEC TOUT CONFORT :
chauffage central, eau courante chaude et froide, salles de bain

VASTE TERRASSE SUR LA MONTAGNE

REPAS à 22 et à 35 francs - CUISINE TRÈS SOIGNÉE

Truites et écrevisses vivantes — Grands vins
PRIX MODÉRÉS — PENSIONS POUR SÉJOURS
Envoi du dépliant avec vues de l'Hôtel sur demande

AUTOMOBILISTES qui passez le col de l'Iseran, arrêtez-vous à
l'**HOTEL de la CHAUMIÈRE** pour déjeuner

Brochure publicitaire de l'hôtel de la Chaumière, ancien Tignes (s.d.), AM Tignes, fonds Brochures

Et c'est véritablement à partir du développement de l'automobile, d'infrastructures de transport (chemins de fer, routes carrossables) et du tourisme que l'alimentation s'améliore et se diversifie en montagne. Dans les années 1930, l'offre destinée aux touristes s'étoffe ainsi rapidement et propose pour certains des mets raffinés, à l'instar de l'hôtel La Chaumière et permet également aux autochtones de s'approvisionner en denrées fraîches. Après la création de la station de Tignes 2100, en 1966, sont localisés à Tignes trois magasins d'alimentation générale dont des produits surgelés et des mets régionaux, une boucherie, une boulangerie-pâtisserie chocolaterie (les « gadins de la Tovière », spécialité de L. Gros). Les années suivantes s'ouvriront des restaurants de spécialités savoyardes, de cuisine française, des crêperies, des pizzerias, une winstub, des traiteurs...



Récolte des pommes de terre aux Boisses (s.d.) , AM Tignes, fonds Favre Serge ©Serge Favre