



LOCAL -> GLOBAL MADE
IN WALLIS



Dossier pédagogique pour les enseignants

- A. Projet porté par l'Ecomusée de Colombire – Crans-Montana
- B. Local -> Global made in Wallis : remuage de 2 jours entre plaine et alpage
- C. Prévu pour les degrés scolaires de 7H à 11H
- D. Diffusion pour toutes les classes du Valais romand et allemand
- E. Validité en juin, août et septembre (deux journées consécutives LU-MA ou JE-VE)
- F. Information à diffuser auprès des directions d'écoles et des enseignants





1. Présentation détaillée

"Global made in Wallis" est destiné aux classes de 7H à 11H de tout le Valais (en français ou en allemand).

Les ateliers interactifs et des rencontres visent à découvrir le patrimoine du remuage tout en faisant le lien avec des thématiques actuelles.

Vivre ensemble deux jours entre Salgesch et Colombire, permettra à chacun de vivre les expériences suivantes :

1. Rencontrer un vigneron et ses conditions de production
2. Déguster des jus de raisin (Valais-Aldi) et développer ses sens (odorat et goût)
3. S'intéresser au marketing d'un tel produit et calculer le prix de revient (Valais-Aldi)
4. Se déplacer dans les villages et dans le vignoble et observer l'évolution de l'habitat
5. Reconnaître et cueillir les plantes comestibles et apprendre à confectionner une soupe
6. Dormir dans un vrai mayen sur l'alpage de Colombire et vivre en communauté
7. Visiter l'Ecomusée du remuage et découvrir la vie de nos ancêtres de la région
8. Aider à la fabrication de deux tommes et déguster toutes les étapes
9. Se balader sur le bisse du Tsittorèt jusqu'à la Tièche et apprendre l'histoire des bisses
10. Réaliser un jeu de rôle autour des enjeux de l'eau et de la Raspille
11. Employer les transports publics (bus navette et funiculaire)



Le lien entre notre offre et les objectifs du Plan d'études romand (PER) sont les suivants :

1. WAH.1.3.b SuS können ökonomische, ökologische und soziale Überlegungen in der Güterproduktion bzw. der Bereitstellung von Dienstleistungen aus Sicht des Produzenten bzw. Anbieters beschreiben und Interessens- und Zielkonflikte erklären. Nachhaltigkeit: in der Güterproduktion, bei Dienstleistungen
2. GG5.3b Schweiz in Tradition und Wandel verstehen
SuS können einzelne Aspekte des Alltagslebens aus verschiedenen Zeiten vergleichen und Ursachen von Veränderungen benennen (z.B. Wohnen, Ernährung, Freizeit). Alltags-geschichte
3. WAH.1.3.a Produktions- und Arbeitswelten erkunden
können den Produktionsprozess von exemplarischen Gütern darstellen und die produktionsbedingte Wertschöpfung einschätzen.
Produktionsprozess: Rohstoffgewinnung, Herstellung, Vertrieb, Ge-/Verbrauch, Entsorgung; Wertschöpfung





2. Information sur la production

1. Le vignoble :

Cave FJ Mathier, Salgesch

La rencontre avec le vigneron et son jus de raisin.

Par une dégustation de jus local et de jus de raisin de chez Aldi, nous abordons avec les élèves la question des facteurs de production liés au produit et son prix final.

2. Wohnen im Wandel der Zeit (Strecke Salgesch- Miège) :

Unterwegs lesen wir mehrmals Zeitzeugen in der Landschaft und im Dorf, welche über Veränderungen im Bereich Wohnen informieren. Diese Aktivität wird im Ecomuseum weitergeführt.

3. L'alpage :

Le Valais connaît trois formes de gestion des prairies : l'alpage privé, l'alpage d'usagers (relevant de la collectivité) et le consortage, forme la plus répandue. Il est constitué d'un comité, président, secrétaire et membres élus par l'assemblée générale des titulaires de droit d'alper, les Allodiateurs ou Amodiateurs. Ces droits de fonds sont héréditaires de père en fils mais il est possible de les vendre. L'alpage de Colombire d'une surface de 205 hectares, a une charge de 776 pieds de fonds d'herbe, soit 194 vaches. Mais le troupeau ne dépasse rarement les 150 têtes (en 2020 : 45 vaches blanches et 94 vaches d'Hérens). Quatre pieds de fonds représentent la quantité de fourrage qu'une vache mange au cours de l'estivage. Le fromage de Colombire est engagé de juin à septembre. Le fromager fabrique les fromages plus qu'une fois par jour, le matin. Le lait du soir est conservé et réchauffé le matin. Quelques auxiliaires travaillent également à Prabaron pour s'occuper des vaches et préparer les enclos.

La nature est riche et nous nourrit de sa verdure. Apprendre à reconnaître les herbes comestibles permettra de cueillir les meilleures et de confectionner une soupe tous ensemble pour le repas du soir.

3. L'Ecomusée :

En entrant dans les mayens de Colombire, on se plonge dans le monde de nos ancêtres en découvrant la reconstitution exacte de leur lieu de vie, leur mobilier et leurs quelques outils ! La visite guidée permet de visualiser le remuage saisonnier entre les villages, mayen et alpage grâce à la maquette de la région. La découverte du loup d'Aminona et des empreintes des animaux permet de s'interroger sur la première réapparition de loups dans notre pays en 1995 et son intégration.



4. La fabrication du fromage :

Découvrir les secrets de la fabrication d'une tomme artisanale est une expérience enrichissante. Le but est de se glisser dans la peau d'un apprenti fromager et d'aider pour la réalisation de chaque étape en suivant les explications données. En suivant tout le processus de A à Z, il est également possible de déguster le lait frais, le lait caillé, le petit lait, etc. A la fin, les deux tommes sont affinées pendant environ 1 mois par le fromager de l'alpage de Colombire pour être remise aux classes ensuite.

5. Bisse du Tsittorèt et Raspille :

Construit au XVème siècle, ce bisse a la particularité de prendre sa source dans la Tièche qui devient la Raspille et qui sépare les deux régions linguistiques du canton du Valais ! Depuis Colombire, le bisse est accessible à tous et permet d'atteindre les belles cascades de la Tièche. Ces canaux artificiels creusés ou construits au flanc des monts qui dirigent les eaux sur plusieurs kilomètres sont aujourd'hui des atouts touristiques en Valais. Leur histoire est captivante et est racontée par l'accompagnateur en montagne en chemin. Pour terminer, un jeu de rôle autour de la distribution et l'utilisation de l'eau pour une commune/Ville de montagne comme Crans-Montana.

Vidéo à regarder sur cette page : www.colombire.ch/activites

3. Information de contexte

3.1 Thématiques importantes :

Le vin – les produits du terroir- les coûts de production – le patrimoine - le remuage – l'alpage – les mayens - la flore – la faune – le fromage – la gestion de l'eau (les bisses) – la géographie (montagnes)

3.2 Informations de base :

Le remuage entre la plaine et l'alpage (village/vignoble/mayen/alpage) – le travail d'un produit du terroir (jus de raisin et fromage) - la distribution et l'utilisation de l'eau – le développement durable – la sauvegarde du patrimoine rural

3.3 Notions chronologiques et géographiques :

Le remuage, thème principal de l'Ecomusée, a disparu dans les années 1940-50 – le bisse du Tsittorèt a été construit au XVème siècle – les cinq mayens de Colombire sont tous à l'origine de la région de Crans-Montana (Plan-Mayen à Aminona) et datent de la fin des années 1700 ou des années 1800

3.4 Vocabulaires spécialisé et notions :

AC notions des activités et vocabulaire

3.5 Autres ressources intéressantes :



- A disposition des classes au Relais de Colombire, un petit film sur l'histoire du remuage avec des images anciennes
- A disposition des classes au Relais de Colombire, un petit film sur l'histoire de la station de Crans-Montana (les débuts du ski et du développement du tourisme)
- Exposition du Parc naturel Pfyn-Finges et Musée de la Vigne

4. Pistes pour l'avant et l'après

AVANT...

Différence entre remuage et transhumance

Types d'habitation entre les villages inférieurs, principaux, mayens et alpage

Histoire du bisse du Tsittorèt

APRES...

Expériences vécues lors de l'analyse des divers jus

Etapes de la fabrication du fromage

Vie d'autrefois dans les mayens

5. Informations pratiques

Programme transmis à l'enseignant et aux parents 2-3 semaines à l'avance

Guide et enseignant responsable : Armin Christen – 079 729 91 23

Hameau de Colombire responsable : Sandrine Espejo – 076 802 74 73

Nombre de participants : 1 classe de 10 à 24 élèves avec un enseignant et une enseignante

Transport : organisé par Armin Christen

Equipement : Sac à dos, gourde, encas pour les balades, casquette, chaussures de marche ou bonnes chaussures pour la montagne, veste chaude (altitude environ 1800-2000 mètres), K-way, affaires personnelles pour la journée et la nuit, linge, savon, brosse à dent, dentifrice, **sac de couchage** et jeu de société (carte ou autres)



Temps de marche :

1^{er} jour : balade de Salgesch à Venthône, environ 1-2 heures

2^{ème} jour : balade de Colombire à la Tièche et retour, environ 3 heures

Nuitée : au Hameau de Colombire, en dessus d'Aminona, accessible en voiture ou bus navette. Le mayen hébergement comprend 24 lits sur deux étages. Les wc-douches privés sont accessibles à tous dans le mayen d'à côté.

Nourriture : à emporter les pique-niques des deux repas de midi. Les éventuels régimes spéciaux sont à communiquer à l'avance à l'adresse suivante : relais@colombire.ch

Assurance : Chaque participant doit être obligatoirement couvert par sa propre assurance accident et rapatriement incluant le secours en montagne. Le Hameau de Colombire et le Parc naturel de Finges déclinent toute responsabilité en cas d'accidents lors des activités entre Finges et la région de Crans-Montana Aminona. Les élèves sont sous l'entièvre responsabilité des enseignants. Le fort juridique de Colombire reste en Suisse.

