

**Conclusions du groupe d'experts concernant les pratiques
alimentaires en tant que parties intégrantes des systèmes
culturels
et du patrimoine culturel immatériel
(Vitré, 4-5 avril 2009)**

Suite à la troisième session du Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (4-8 novembre 2008, Istanbul), un groupe d'experts dont la liste est annexée s'est réuni à l'invitation de la France, qui a bien voulu recevoir et organiser cette réunion dans les locaux de la Maison des cultures du monde à Vitré (Ile et Vilaine). La réunion, présidée par le professeur Slimane Hachi, avait pour objectif de réfléchir sur le thème des pratiques alimentaires en tant que patrimoine culturel immatériel dans le cadre de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Le Président de l'Assemblée générale des États Parties, le Président du Comité intergouvernemental et la chef de la Section du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO et Secrétaire de la Convention, ainsi que d'autres observateurs, ont assisté aux travaux.

À l'issue des débats, les conclusions suivantes ont été retenues par les experts :

1. Si les pratiques alimentaires ne sont pas explicitement mentionnées à l'article 2 (« Définitions ») de la Convention, celles-ci sont néanmoins parties intégrantes du patrimoine culturel immatériel. La manière dont les pratiques alimentaires s'intègrent dans les termes de l'article 2 a été étudiée. Il a été souligné d'emblée que les pratiques alimentaires ne devraient pas être considérées uniquement comme une réponse aux besoins biologiques, mais comme des expériences culturellement élaborées par les groupes humains tout au long de leur histoire. Il a ainsi été souligné que les pratiques alimentaires participent de manière significative à procurer aux communautés, groupes et individus un sentiment d'identité et de continuité ; que ceux-ci les transmettent de génération en génération ; et qu'elles contribuent à la valorisation de la diversité culturelle, de la créativité humaine, ainsi qu'au développement durable.

2. Les experts ont estimé que, dans le cadre de la Convention, les pratiques alimentaires ont une dimension transversale vis-à-vis des domaines explicités à l'article 2 alinéa 2 en tant qu'elles s'intègrent à des systèmes articulés de relations sociales et de significations collectivement partagées. Les pratiques alimentaires concernent donc aussi bien les traditions et expressions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques

concernant la nature, ainsi que les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.

3. D'autre part, les experts ont considéré que les pratiques alimentaires ne sauraient être réduites à un ou plusieurs actes ou étapes de leur élaboration, mais que celles-ci se donnent à voir comme un processus structuré et complexe qui va de l'obtention des matières premières jusqu'à l'acte de consommation. Un segment isolé ne saurait être représentatif de l'ensemble du processus, qui est par ailleurs en constante transformation.
4. La viabilité des pratiques alimentaires, comme d'ailleurs de toutes les autres formes du patrimoine culturel immatériel, s'appuie sur la volonté, la capacité et l'action des communautés, groupes et individus qui, dans les différents contextes culturels et/ou spatiaux, maintiennent, élaborent et recréent les savoir-faire qui font partie de leur histoire et leur procurent un sentiment d'appartenance. Il importe donc que, conformément aux articles 11, 12 et 15 de la Convention, les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus soient identifiés et impliqués afin d'assurer les meilleures conditions de continuité à ces pratiques en vue de leur sauvegarde.
5. Les experts ont estimé qu'en tant que patrimoine culturel immatériel, les pratiques alimentaires doivent être appréhendées dans leur profondeur historique et leur spécificité culturelle, autant dans leur ancrage local que dans leur résonance et mobilité. À cet égard, les pratiques alimentaires peuvent, par exemple, transcender les frontières et être partagées.
6. Les experts ont par ailleurs rappelé que seules les pratiques alimentaires conformes aux exigences du respect mutuel entre les communautés, groupes et individus, et du développement durable devraient être prises en considération en tant que patrimoine culturel immatériel au sens de la Convention.
7. Enfin, les experts ont estimé que la transmission est un élément clé aux fins de la sauvegarde des pratiques alimentaires. Celle-ci s'opère de génération en génération, notamment à travers des systèmes informels, et concerne l'ensemble du processus relatif à la pratique alimentaire en question. Il importe que des mécanismes et des mesures à même de faciliter la circulation des connaissances aussi bien que la valorisation et la diffusion de ces pratiques alimentaires elles-mêmes soient mises en œuvre (articles 13 et 14 de la Convention). Ces mécanismes et ces mesures comprennent des programmes, projets et activités tels que mentionnés à l'article 18 de la Convention, ainsi que les inventaires (articles 11 et 12).

Annexe : liste des experts

M. Marc Jacobs, Directeur du FARO, Interface flamand pour le patrimoine culturel (Belgique)

Mme Mila Santova, Directrice de l'Institut de folklore, Académie bulgare des sciences (Bulgarie)

Mme Yumiko Nanaumi, anthropologue (Japon)

Mme Maria Cecilia Londres Fonseca, Conseil consultatif du patrimoine culturel (Brésil)

M. Pape Massène Sene, Secrétaire général du Ministère de la culture, du patrimoine historique classé, des langues nationales et de la Francophonie (Sénégal)

M. Slimane Hachi, Directeur du Centre national de recherches préhistoriques, anthropologiques et historiques (Algérie)