

ANNEXES

LE «REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS» AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'UNESCO

Contacts Presse : THOMAS MARKO & ASSOCIÉS

Xavière Guerlay - 01 53 20 18 01 – 06 10 33 60 45 - xaviere.g@tmarkoagency.com

Christel Boyer : 01 44 90 83 41 - 06 27 06 27 58 - christel.b@tmarkoagency.com

Sophy Bourguignon - 01 53 20 18 08 – 06 15 56 24 79 - sophy.b@tmarkoagency.com

FRANÇOIS CHEVRIER,
DIRECTEUR DE L'IEHCA ET DÉLÉGUÉ GÉNÉRAL DE LA MFPCA

Un haut fonctionnaire de l'UNESCO déclarait il y a peu : « même si c'est inexact sur le fond, ce qu'il en restera pour tout le monde, c'est que vous avez fait inscrire la gastronomie française au patrimoine mondial ».

En effet, c'est inexact puisqu'en réalité, c'est « le repas gastronomique des Français » qui vient d'être inscrit, par l'UNESCO sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Il n'en est pas moins vrai que, pour le commun des mortels, cela se résumera par l'inscription de la gastronomie française au patrimoine mondial, car il sera sans doute difficile de faire bien comprendre la différence de nature et d'objectifs entre la convention de 1972, instituant la liste du patrimoine mondial, et celle de 2003 créant la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Le concept même de patrimoine culturel immatériel est, pour un occidental et surtout pour un Français, une notion malheureusement peu familière. Dans notre bonne vieille Europe, patrimoine rime avant tout avec pierre, château, ogive, cathédrale, sculpture, mobilier, tableau. L'idée qu'une tradition, un geste éphémère, une pratique sociale, un rituel, un savoir-faire, un tour de main puisse constituer en soi une œuvre d'art et a fortiori un patrimoine digne d'être transmis aux générations futures est beaucoup plus difficile à admettre en Occident qu'en Asie ou en Afrique où ces choses vont de soi.

C'est bien à une sorte de révolution culturelle que nous invite l'UNESCO, particulièrement en France où souvent le concept même de culture est figé dans son acception la plus étroite, la plus aristocratique et élitiste en se réduisant quasi exclusivement au périmètre des beaux-arts, excluant de fait les autres formes d'expressions culturelles et notamment les cultures populaires.

C'est notamment pour élargir notre conception de la culture que l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et l'Université François-Rabelais de Tours ont lancé puis accompagné l'idée de faire inscrire par l'UNESCO des éléments de notre patrimoine gastronomique sur « la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité ». Et je suis particulièrement heureux de vous accueillir dans cette même salle où il y a précisément quatre ans nous lançions officiellement cette idée perçue alors par beaucoup comme un peu folle.

L'IEHCA créé au sein de l'Université François-Rabelais de Tours dans le cadre d'un accord de coopération entre le Ministère de l'Éducation nationale et de l'Enseignement Supérieur et la région Centre est un réseau européen qui rassemble plus de 400 chercheurs en sciences humaines et sociales, qui s'intéressent à l'alimentation perçue comme un élément majeur des cultures et des patrimoines des hommes.

Il est par conséquent naturel que l'IEHCA et l'Université François-Rabelais qui constituent un pôle d'excellence sur le thème des cultures alimentaires se soient souciés d'utiliser ce formidable outil imaginé par l'UNESCO qu'est « la convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'humanité » afin de mieux mettre en valeur la gastronomie française.

À la fois parce que c'est l'un des objets d'étude de ce pôle d'excellence et aussi parce qu'à l'origine de la gastronomie française on trouve la belle rencontre de la France et de l'Italie qui s'est opérée avec La Renaissance.

De cette rencontre est né un art de vivre où la cuisine avait une large place et qui s'est particulièrement épanoui en Région Centre, dans ce doux Val de Loire qui fut le séjour de prédilection de la très raffinée et fastueuse cours des Valois. Il n'était donc pas incongru que de

Tours, au cœur du pays de Rabelais, surgisse cette volonté de voir le « repas gastronomique des Français » prendre place parmi les grandes œuvres de l'humanité auxquelles l'UNESCO, et donc la communauté des hommes, attache une importance particulière.

Il n'y a cependant dans cette démarche aucune arrogance, aucune tentative de placer la cuisine française sur la plus haute place d'un podium. Le premier motif de cette entreprise est de faire mieux prendre conscience aux Français eux-mêmes de l'importance pour leur identité de leur patrimoine et de leur culture gastronomiques et de la nécessité de les mettre mieux en valeur.

La gastronomie française, il convient de le préciser sans plus tarder, ne saurait se résumer, ce serait même un absurde contresens, à la haute cuisine. Il s'agit avant tout d'une culture populaire qui constitue l'un de nos marqueurs identitaires les plus forts, un patrimoine que nous ont légué des générations d'habiles paysans, vigneron, artisans, mères de famille, cuisiniers et gourmands qui, durant des siècles, ont affiné des techniques, des savoir faire, des secrets de fabrication, des recettes. C'est d'abord à tous ces anonymes que cette inscription par l'UNESCO rend hommage.

Cette gastronomie française s'exprime et se met en scène dans le cadre du « repas gastronomique des Français », cette « bonne bouffe » rituelle qui marque les moments forts de la vie des individus, naissances, mariages, fêtes calendaires, retrouvailles amicales. C'est tout un ensemble de savoir-faire et connaissances qui sont requis pour la cérémonie du repas gastronomique. Le choix des convives, le choix du restaurant ou, si le repas a lieu à la maison, la quête des bons produits, le recours à un vaste corpus de recettes enrichi constamment, le dressage de la table et de ses ustensiles, la succession des services, le mariage des mets et des vins, les manières et les propos de table.

Répétons-le encore une fois et insistons bien sur ce point, la gastronomie, l'art du bien manger et du bien boire, est en France une culture populaire, une culture à laquelle est attachée l'ensemble des Français. Pourtant et c'est là un très grand paradoxe, cette culture n'a jamais bénéficié de l'intérêt des élites en charge de la politique culturelle de notre pays. À l'exception de Jack Lang, aucun Ministre de la Culture de la V^{ème} République ne s'est intéressé à ce sujet et a souhaité en faire l'un de ses combats ni même simplement un axe de travail. C'est un tort car ils ont perdu là une belle occasion de popularité.

C'est donc aussi dans le cadre d'une réflexion en faveur de plus de démocratie culturelle qu'il faut resituer la candidature visant à faire inscrire le « repas gastronomique des Français » sur la Liste représentative du patrimoine de l'humanité.

Cette inscription signifie aussi que la gastronomie est désormais considérée par l'UNESCO, au même titre que la musique, la danse, le théâtre, l'architecture, digne de figurer au panthéon des créations humaines. Espérons que ce message sera entendu par tous ceux qui ont en charge la politique culturelle de la France et qu'une vraie politique destinée à mettre en valeur notre gastronomie et la transmettre aux générations futures sera initiée. Avec le dépôt de ce dossier de candidature c'est l'engagement qu'a pris la France devant les Nations Unies. En acceptant la demande française, l'UNESCO a rempli sa « part du marché », il appartient à la France de remplir la sienne et de mettre en œuvre cette politique. La MFPCA et l'IEHCA entendent prendre leur part de cette responsabilité et c'est dans ce sens, conformément aux mesures proposées dans le plan de gestion accompagnant notre candidature, que nous entendons travailler dans les mois à venir.

Je souhaite saluer la qualité du dossier de candidature qui fut porté par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA). La Mission, présidée par le grand géographe et académicien Jean-Robert Pitte et dirigée par Pierre Sanner, a effectué un travail formidable afin que puisse être présenté un dossier de très haute tenue.

La réflexion scientifique et la rédaction ont été placées sous la responsabilité de l'historienne Julia Csergo qui a admirablement mené sa tâche difficile avec passion et enthousiasme.

Ce n'est qu'un début car l'IEHCA et la Mission entendent réfléchir à d'autres dossiers car il est important que de nombreux autres éléments de notre patrimoine gastronomique, comme par exemple la culture de la vigne et les techniques de vinifications, bénéficient de cette prestigieuse distinction par l'UNESCO et rejoignent la liste des chefs d'œuvres de l'humanité.

Je souhaite évidemment profiter de l'occasion qui m'est offerte ici pour remercier tous ceux qui ont cru au succès de cette entreprise et qui l'ont soutenue en y associant leur nom. Je souhaite remercier en particulier :

- Le Président de la République et le gouvernement qui ont accordé leur soutien à cette initiative, notamment les Ministères de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche – ainsi que l'établissement FranceAgriMer –, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, des Affaires Etrangères et Européennes, de la Culture et de la Communication ;
- La région Centre, la ville de Tours et l'Université François-Rabelais qui ont œuvré à la création de l'IEHCA en 2002 et qui depuis lui accordent un soutien sans faille ;
- L'ensemble des associations et assemblées des représentants des collectivités territoriales : AMF, AMGVF, AMPVF, ADF, ARF...
- La société France farine qui a, dès l'origine, accepté de soutenir notre démarche ;
- Toutes les équipes de l'IEHCA et de la MFPCA qui ont travaillé pour ce succès ;
- Le comité de soutien et tous ceux qui nous ont accompagné ;
- L'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la Liste représentative du patrimoine de l'humanité est leur victoire comme elle est la victoire des générations passées qui nous ont transmis cet héritage. Il nous appartient à tous désormais de prendre davantage conscience de son importance et d'œuvrer en faveur d'une politique culturelle destinée à donner à la gastronomie française toute la place qui devrait être la sienne, ce qui serait conforme à la volonté des Français.

Je vous remercie.

LA GASTRONOMIE AU CŒUR DE L'ESPRIT FRANÇAIS

Définir l'identité des Français relève de la quadrature du cercle et, de manière étrange, réveille chez eux les démons de la discorde. Il est pourtant une facette ancienne de leur culture dont ils sont fiers et qui les rassemble : la gastronomie.

Qu'ils soient citadins ou ruraux, du nord, du sud ou de l'Outre-mer, qu'ils soient riches ou pauvres, le bon repas rapproche les générations, transcende les clivages religieux, politiques et ethniques. Les Français prennent du plaisir à faire leur marché, à préparer les repas de fête selon des recettes héritées, apprises d'autrui, lues dans leur abondante littérature culinaire, inventées au gré de leur fantaisie. Ils aiment se retrouver à table, partager leurs émotions gustatives.

Ils estiment les bons producteurs, les artisans des métiers de bouche, les cuisiniers – dont les plus célèbres sont presque vénérés. Le rituel du repas gastronomique varie beaucoup d'une région à l'autre et d'un milieu social à l'autre, mais il comporte généralement un apéritif, un déroulement ordonné allant des hors-d'œuvre et entrées vers un ou plusieurs plats principaux suivis de fromages et de desserts.

Idéalement, chaque met est accompagné d'un vin qui s'harmonise avec sa saveur, parfois d'une autre boisson fermentée issue du terroir (bière ou cidre). Le tout s'achève sur le café et les digestifs. Ce rituel donne lieu à commentaires, échanges de savoir-faire et d'adresses, expressions affectueuses du plaisir d'être ensemble. Les transformations des modes de vie ébranlent quelque peu l'art de bien manger au quotidien et repoussent la gastronomie aux célébrations festives.

Il importe de réhabiliter auprès des Français la pratique culinaire quotidienne à la maison : il y va de leur santé, de leur optimisme, de leur cohésion sociale. Puisse la reconnaissance de leur repas gastronomique par l'UNESCO comme un élément fort de leur patrimoine culturel les convaincre que chaque occasion de se mettre à table doit redevenir un acte fort et un élément vivant de leur art de vivre.

UN PATRIMOINE CULTUREL VIVANT ENFIN RECONNU

Penser l'immatérialité du repas gastronomique nous invite à penser autrement...

Pour évoquer ce dossier, il s'agit d'abord de se départir de la conception des patrimoines culturels telle qu'elle s'est construite en France, et plus largement dans les pays occidentaux.

Comme héritage immatériel, le repas gastronomique ne concerne pas des productions concrètes, produits agricoles et/ou alimentaires ou réalisations culinaires, blanquettes, couscous et autres pot-au-feu qui seraient les plats préférés des Français.

Comme héritage commun à tous les Français - qui le reconnaissent, à 95,2% d'entre eux comme élément de leur patrimoine culturel et de leur identité (enquête CREDOC, 2009), il ne concerne pas les savoir-faire des professionnels des métiers de bouche ou des cuisiniers, qui appelleraient pour leur part des candidatures spécifiques. Comme héritage vivant, il n'est ni figeable, ni muséifiable, mais demeure une pratique en évolution et en constante recreation.

Une pratique sociale, vivante et partagée, qui fait même sens pour tous et qui renforce le lien social...

En France, il est d'usage, quand on souhaite célébrer et témoigner ensemble d'un événement important et heureux de la vie (naissances, anniversaires, mariages, succès, retrouvailles) d'organiser un repas gastronomique – ou, dans le langage populaire, « festin », « bon gueuleton », « bonne bouffe ». Ce repas festif réunit un groupe de convives – famille, amis, membres d'associations, relations professionnelles, parfois villages entiers – qui partagent, ensemble et pour l'occasion, le plaisir de bien manger et de bien boire.

Une culture immatérielle, c'est-à-dire des usages, des savoir-faire, des représentations, des attentions, des rituels, hérités de l'histoire et recréés de génération en génération...

Le repas gastronomique s'inscrit dans un système d'usages, de savoirs, de savoir-faire, de rituels et de représentations, qui se sont, au cours de l'histoire, enracinés dans toute la société pour former des éléments de culture commune. Il s'agit ici de la culture gastronomique, une culture fondée sur l'attachement, populaire et familial, au bien manger, à la convivialité, au bien être ensemble par le partage du plaisir du goût.

Le repas gastronomique ne comporte pas de plats particuliers. Son contenu s'adapte aux circonstances, aux cultures régionales et familiales, aux pluralités sociales et aux moyens dont chacun dispose, aux convictions religieuses et philosophiques, aux influences étrangères et aux apports migratoires.

Mais, dans tous les cas et pour tous, il se différencie du repas quotidien: toutes ses étapes demandent une mobilisation de savoirs et de savoir-faire particuliers, l'association d'un ordre réfléchi de préparation et de présentation des mets, un rituel de consommation, une disponibilité de temps. Ces attentions, destinées à honorer l'Autre du mieux possible, s'inscrivent dans le système du don et du contre don, et constituent les composantes immatérielles et symboliques de ce repas :

- Anticiper un menu et s'approvisionner en bons produits, parfois longtemps à l'avance, en prévision des occasions à venir. Imaginer et inventer, pour faire plaisir à l'autre, une harmonie des saveurs ;

- Respecter, en l'adaptant aux modes de vie contemporains, une structure du repas, en référence à une tradition évolutive dont les racines remontent au XVII^{ème} siècle, avec la naissance d'une cuisine française et la mise en place de nouvelles règles de gouvernance du service du repas. C'est l'origine de nos fameux trois services – entrée, plat, dessert. Selon les circonstances, plus ou moins formelles, les générations, les milieux sociaux, le nombre de services varie – il peut aller jusqu'à cinq ou six services, chacun s'accompagnant d'un vin différent ;

- Préparer une "belle" table, en référence aux cultures familiales mais aussi à une esthétique commune souvent diffusée par les médias ;

- Accompagner la consommation d'une gestuelle et d'expressions ritualisées: aérer et décanter les vins, humer et goûter les vins et les mets, découper à table les grosses pièces de viande – rôtis, volailles, gigots – les fromages, les gâteaux pour symboliser le partage.

Parler à table de ce que l'on mange et de ce que l'on boit – avec les mots du goût, des produits, des recettes, de la cuisson, de l'assaisonnement – pour signifier qu'on apprécie le repas.

Le repas gastronomique est ainsi construit historiquement, sur des apports qui se sont déployés, ont circulé dans tout le corps social, et ont été sans cesse recréés. Certains remontent autant aux usages de la société de Cour, qu'à ceux des célébrations festives des familles paysannes traditionnelles ou des familles bourgeoises du XIX^e siècle, enrichis constamment des apports des découvertes et des migrations. Il se déroule selon un ensemble de rites d'attention, d'accueil, de partage et de générosité qui caractérise les repas festifs donnés dans toutes les cultures et qui renvoie à autant d'expressions du bien manger.

Des « patrimoines alimentaires » rendus aux cultures populaires avec l'appui des résultats de la recherche en Sciences Humaines et Sociales...

C'est parce que, depuis des années, dans la lignée, de Mauss, de Levi Strauss et d'autres figures majeures des SHS, des ethnologues, des anthropologues, des historiens, des géographes, des sociologues ont travaillé sur les pratiques alimentaires, que ce dossier a pu voir le jour et se construire. Je pense bien sûr à ceux qui ne sont plus, Jean-Paul Aron et Jean-Louis Flandrin, qui ont ouvert des voies novatrices et courageuses quand l'alimentation demeurait un objet de recherche marginalisé dans les sphères de l'histoire académique.

Je remercie ici toutes celles et tous ceux qui, avec conviction, enthousiasme et générosité ont porté ce travail de réflexion, de collecte d'informations, de mise en forme du dossier.

Les anonymes rencontrés dans les multiples réunions et enquêtes auxquelles nous avons participé ; celles et ceux que nous avons auditionnés, riches d'expériences professionnelles diverses ; qui ont toujours encouragés la démarche ; les enseignants chercheurs qui ont fait bénéficier ce dossier de leurs expériences de terrain, de leurs connaissances et leur esprit critique, lors de journées de travail, de colloques et de débats.

Je remercie les membres du Comité d'experts restreint qui ont été généreux de leur temps et de leurs savoirs: Aline Brochot (CNRS), Rolande Bonnain (EHESS), Chiara Bortolotto (EHESS), Mary Hyman (Responsable de l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France), Anne-Marie Thiesse (ENS).

Mais aussi, pour leurs contributions suivies: Isabelle Allaz (Université Lyon II), Karin Becker (Université de Münster et de Luxembourg), Georges Carantino (Président des musées

d'agriculture), Evelyne Cohen (Enssib-Universités de Lyon), Jean-Pierre Corbeau (Université de Tours), Olivier Etcheverria (Université d'Angers), Marc de Ferrières (Université de Tours) Claude Fishler (EHESS), Gilles Fumey (Université Paris IV), Sylvie Guichard-Anguis (Université Paris IV), Isabelle Lefort (Université Lyon II), Jean-Luc Mayaud (Université Lyon II), Mohamed Ouhbali (Post-doctorant, EHESS), Pascal Ory (Université Paris I), Jean-Pierre Poulain (Université Toulouse le Mirail), Florent Quellier (Université de Tours), Patrick Rambourg (Université Paris Diderot), Christy Shields (doctorante, EHESS).

Merci aussi à l'équipe du film : Olivier Chamussy et Eric Roux et, bien entendu à l'équipe de la MFPCA : Francis Chevrier et Pierre Sanner, à l'initiative de la démarche, ainsi qu'Annick Vin qui a assuré tous les suivis.

UNE INSCRIPTION QUI NOUS HONORE ET NOUS ENGAGE

L'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel (PCI) est une distinction qui nous honore et ouvre de formidables perspectives pour la mise en valeur de notre culture et patrimoine culinaires.

Les textes de la convention pour la sauvegarde du PCI sont sans équivoque ; pour rester vivant, le patrimoine culturel immatériel doit être pertinent pour sa communauté, recréé en permanence et transmis d'une génération à l'autre. Il est donc permis de rassurer ceux qui ont craint la muséification de notre gastronomie. Sauvegarder ne signifie pas fixer ou figer le patrimoine culturel immatériel sous quelque forme « pure » ou « originelle » mais au contraire créer, inventer, favoriser les conditions du transfert des connaissances, des savoir-faire et des significations.

La candidature française a donc préparé au cours des dernières années en concertation avec les acteurs engagés des mesures susceptibles de répondre aux exigences de l'UNESCO et d'assurer au « repas gastronomique des Français » les conditions de sa mise en valeur et de sa transmission aux générations futures.

Le plan de gestion qui a été retenu et qui devra être mis en œuvre afin d'honorer nos engagements s'oriente autour de quatre axes principaux :

- Renforcer la transmission par l'éducation ;
- Développer la documentation et la recherche ;
- Créer des outils et des équipements de sensibilisation et d'information au plus grand nombre à l'instar de la Cité de la gastronomie ;
- Contribuer au renforcement du dialogue interculturel par la coopération internationale.

Il est indispensable de favoriser les actions dans les écoles et les centres de loisirs, d'encourager la formation professionnelle, de soutenir une diffusion large des connaissances grâce aux nouvelles technologies, à l'édition de livres, la production d'émissions de télévision, de développer la recherche scientifique, de fédérer et amplifier les manifestations nationales de sensibilisation du public, de participer à la naissance d'une Cité de la gastronomie qui puisse concourir à la formation du goût et stimuler la créativité de notre gastronomie, de favoriser des accords de coopération avec les pays soucieux de préserver leur patrimoine et leur culture gastronomiques.

La gastronomie, entendue comme « l'art du bien manger et du bien boire », est non seulement un élément essentiel de la culture et du patrimoine de notre pays mais elle représente un atout indéniable qu'il convient de faire fructifier, de mieux mettre en valeur et d'en assurer la transmission aux générations futures.

La France a su bâtir des établissements culturels de premier ordre et offrir des lieux d'exposition, de recherche, de connaissance, de conservation et de rencontres dignes de l'attention que portent les décideurs culturels aux arts ainsi célébrés ; cité de la musique, de la danse, de l'architecture, des sciences, du design, musée des arts premiers - quai Branly... Il est probablement temps que notre pays se dote d'un établissement culturel innovant et entièrement dédié aux cultures culinaires de France et du monde.

La Cité de la gastronomie à laquelle nous travaillons, mesure phare du plan de gestion de la candidature française, est envisagée comme un lieu vivant où seront abolies les frontières entre culture savante et traditions populaires.

Un établissement innovant qui assumera pleinement des vocations multiples en direction du plus grand nombre : espaces didactiques de découverte et de dégustation, centre de ressources, de formation et d'orientation (notamment aux métiers de bouche), pôle économique et touristique respectueux des enjeux du développement durable, vitrine de l'excellence et de la diversité des productions et des savoir-faire, lieu d'effervescence favorisant la compréhension mutuelle par la mise en valeur de la diversité des pratiques alimentaires, organisation par des « brigades amateurs » de repas ou banquets, espace d'exposition et de dialogue de l'art culinaire avec les différentes expériences culturelles et artistiques (*littérature, cinéma, arts plastiques, musique, théâtre ...*), laboratoire de création et d'innovation culinaire, bibliothèque publique réunissant les grands classiques de la littérature gourmande, création de la halle des « trésors gastronomiques du monde », apprentissage et cours de dégustation au sein de l'oenothèque, implantation d'un jardin potager, accueil de chefs et de sommeliers en résidence qui, à l'instar des pensionnaires de la villa Médicis, seront chargés de créer « un chef d'œuvre », des ateliers de formation (Masterclass animés par des chefs, cours de cuisines pour adultes, ateliers d'éducation sensorielle pour les enfants)...

Une « Cité » idéale à inventer au plus vite qui, en s'inspirant des multiples initiatives foisonnantes en France et dans le monde, partira à la reconquête de publics curieux, amateurs de cet élément trop longtemps négligé de la culture qui est à l'évidence éminemment populaire et universelle.

La Mission entend ainsi prendre toute sa place pour contribuer à forger le visage de la France de demain avec l'espoir que d'autres communautés auront également à cœur d'œuvrer en faveur de leurs cultures culinaires pour que nous puissions mieux les connaître et les partager dans un esprit de solidarité et de fraternité.

LES MESURES RETENUES DANS LE DOSSIER DE CANDIDATURE DE LA FRANCE VISANT A L'INSCRIPTION PAR L'UNESCO DU « REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS » SUR LA LISTE DU PCI DE L'HUMANITÉ

1 - Mesures relatives à la transmission par l'éducation en milieu scolaire et extra scolaire

Pour transmettre la pratique du repas gastronomique qui contribue au renforcement des liens sociaux et familiaux, au plaisir du goût partagé, l'État instituera des « ateliers de découverte » dans le cadre des mesures d'accompagnement éducatif mises en place dans les écoles.

Des repas pourront être régulièrement préparés et consommés dans les écoles primaires, associant élèves, enseignants, personnels d'encadrement et parents. Ces repas auront pour objet, d'une part, la mise en valeur du sens donné au repas (bien être ensemble et partage du plaisir du goût) et, d'autre part, l'apprentissage des rites du repas gastronomique (choix des bons produits, recours au vaste corpus des recettes, esthétisation de la table). Ces repas participeront à la découverte de l'Autre et permettront de valoriser l'estime de soi.

Ces mesures, élargies aux centres de loisirs, favoriseront la transmission intergénérationnelle en invitant les personnes âgées, authentiques passeurs de connaissances, à expliquer les rites du repas et leur évolution.

2 - Développer la documentation et la recherche

a) L'État engagera une action de recensement et de collecte à l'égard de ce patrimoine culturel immatériel qu'est le « repas gastronomique des Français » et des rites qui le composent : gestes et savoir-faire, célébrations festives, expressions orales (proverbes, chansons), représentations (littérature, images), objets et artefacts.

Cette documentation issue des archives familiales, des entreprises et des médias sera réunie dans un Centre de ressources. Il favorisera par la mise à disposition des informations collectées (base de données en ligne) la visibilité et la transmission des pratiques et des rites qui composent le repas gastronomique. Le Centre pourra constituer le pôle « archives et documentation » de la Cité de la gastronomie.

b) Encourager la recherche sur le repas gastronomique et son contexte socio-culturel

b.1) L'État encouragera la création, en accord avec le Centre National de la Recherche Scientifique, d'une Unité Mixte de Recherche « Patrimoines et cultures alimentaires et gastronomiques » dont l'objectif sera notamment l'étude du repas gastronomique et de son contexte. Cette Unité aurait pour siège l'Université de Tours qui a développé depuis plusieurs années de nombreux travaux dans ce domaine. Afin de constituer un réseau national, cette Unité serait dotée d'«antennes » dans les universités Lyon II, Paris I et Paris IV, Dijon, ou Toulouse, par exemple.

b.2) L'équipe d'enseignants chercheurs de Tours sera renforcée en faisant appel à des spécialistes de différentes disciplines des sciences humaines et sociales.

b.3) Plus largement, une Chaire et un réseau UNESCO associant des universités du Monde seront proposés sur les patrimoines et pratiques alimentaires pour favoriser la coopération internationale.

3 - Sensibilisation et information

a) La Cité de la gastronomie : un établissement culturel pluridisciplinaire entièrement dédié aux cultures culinaires de France et du Monde. Il s'agit de prolonger les réflexions entamées avec l'ensemble des acteurs concernés, privés comme publics (notamment les collectivités territoriales), afin de réunir les conditions favorables à la création d'un équipement culturel à dimension nationale et internationale. Il contribuera à sensibiliser le public à l'histoire, aux fonctions et valeurs du repas et de la gastronomie dans son ensemble, ainsi qu'à la vitalité de ses expérimentations en France et dans le monde. La Cité de la gastronomie est un espace vivant favorisant par des activités pédagogiques (ateliers, production éditoriale), artistiques et documentaires (expositions, rencontres et discussions), une meilleure connaissance de la pratique culturelle et sociale du « repas gastronomique des Français », de ses rites, et plus largement des traditions des repas des communautés partout dans le monde.

b) Afin de renforcer l'intégration de l'élément dans le champ culturel, l'État encouragera les grandes manifestations culturelles nationales à intégrer un volet dédié au repas gastronomique. L'État aura soin d'étendre les « Journées Européennes du Patrimoine », événement populaire annuel de mise en valeur du patrimoine bâti, au repas gastronomique et plus largement aux éléments du patrimoine culturel immatériel.

c) La conception et la diffusion d'une émission télévisée de sensibilisation du grand public sont envisagées. Elle portera sur la pratique sociale du repas gastronomique en France et plus largement sur la richesse des cultures alimentaires du monde.

4 - Favoriser la coopération internationale

La France entend faire partager son expertise en matière d'identification, de documentation, de transmission des savoirs, des savoir-faire et participer activement à la valorisation des pratiques sociales et rites du repas comme témoignages importants de la diversité culturelle.

5 - Organisme spécifique de veille et de suivi des mesures de sauvegarde

La MFPCA, organisme spécifique et fédérateur, assurera en lien avec l'État la veille et le suivi des mesures de sauvegarde. Sera ainsi garantie la mise en œuvre des mesures appropriées aux termes et à l'esprit de la Convention de 2003. La mission alertera l'État sur les risques éventuels d'utilisation dévoyée de l'inscription sur la liste de l'UNESCO, tels que l'instrumentalisation ou la labellisation mercantiles.

Définitions

1. On entend par « patrimoine culturel immatériel » les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine. Aux fins de la présente Convention, seul sera pris en considération le patrimoine culturel immatériel conforme aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme, ainsi qu'à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement durable.
2. Le « patrimoine culturel immatériel », tel qu'il est défini au paragraphe 1 ci-dessus, se manifeste notamment dans les domaines suivants : (a) les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ; (b) les arts du spectacle ; (c) les pratiques sociales, rituels et événements festifs ; (d) les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ; (e) les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.
3. On entend par « sauvegarde » les mesures visant à assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel, y compris l'identification, la documentation, la recherche, la préservation, la protection, la promotion, la mise en valeur, la transmission, essentiellement par l'éducation formelle et non formelle, ainsi que la revitalisation des différents aspects de ce patrimoine.
4. On entend par « États parties » les États qui sont liés par la présente Convention et entre lesquels celle-ci est en vigueur.
5. La présente Convention s'applique mutatis mutandis aux territoires visés à l'article 33 qui en deviennent parties, conformément aux conditions précisées dans cet article. Dans cette mesure, l'expression "États parties" s'entend également de ces territoires.