



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Chaire UNESCO  
"Sauvegarde et valorisation  
des patrimoines culturels alimentaires"  
(France)

## **Chaire UNESCO Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires**

Juin 2011

Marc de Ferrière le Vayer  
Université François-Rabelais de Tours

## **Qu'est-ce qu'une chaire Unesco ?**

Le programme UNITWIN/ chaire Unesco a pour objectif la mise en commun et le transfert des connaissances, dans une optique de développement des relations Nord/Sud. Une chaire Unesco est une structure d'animation scientifique internationale comprenant des activités de formation, de recherche et d'échanges universitaires. Elle doit entraîner à la fois la création de pôles d'excellence régionaux mais également le renforcement d'une dynamique de réseaux et de partenariats.

## **Résumé du projet**

L'Université François-Rabelais vient d'obtenir une chaire Unesco sur le thème *Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires*, pour une durée de quatre ans renouvelable. Un réseau international travaillera à la conception d'instruments de recherche et de formation universitaires dédiés aux patrimoines alimentaires (pratiques sociales, techniques, savoir-faire, métiers...). Ces patrimoines représentent une richesse culturelle et se trouvent aujourd'hui menacés par la standardisation des modes de vie et la mondialisation. Les dispositifs élaborés dans le cadre de la chaire UNESCO seront donc destinés, d'une part, à faire prendre conscience de l'importance des patrimoines alimentaires et de la nécessité de les préserver et, d'autre part, à forger les outils indispensables à la mise en place de politiques – culturelles, agricoles ou touristiques notamment – visant à traduire dans les actes cette prise de conscience.

Concrètement, la chaire conduira à la mise en place de mobilités, étudiantes et enseignantes, à la création d'une bourse de thèse annuelle et à l'organisation d'un colloque annuel international et de séminaires. Elle travaillera également en étroite collaboration avec la chaire Unesco *Alimentations du monde* de SupAgro Montpellier.

## **Les partenaires**

- Partenaires institutionnels :
  - o Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA)  
FRANCE
  - o Mission Française des Patrimoines et des Cultures Alimentaires (MFPCA)  
France
  
- Partenaires scientifiques :
  - o Universidade Federal do Paraná  
BRESIL
  - o Institut Français de Pondichéry  
INDE
  - o American University of Beirut  
LIBAN
  - o Université Ibn Tofail de Kénitra,  
MAROC
  - o Université Abdou Moumouni de Niamey  
NIGER
  - o Chinese University of Hong-Kong

## REPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE

### L'alimentation, un des pôles d'excellence de l'université François-Rabelais

Depuis près de dix ans, l'université François-Rabelais s'est engagée dans un processus visant à faire de l'alimentation un de ses pôles d'excellence. Le soutien apporté à la création de l'IEHCA en 2002 en a été le point de départ. L'étroite collaboration entre l'université et l'IEHCA a permis, la création du Master Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (2005), la mise en place du Plan Pluri Formations Alimentation (en 2008, regroupant une trentaine d'enseignants-chercheurs de six UFR et de l'IUT), la création de la collection Tables des Hommes (en 2009, en collaboration avec les Presses Universitaires de Rennes et l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation), qui sont autant d'étapes de ce processus. Cette chaire Unesco s'intègre également dans le plan de gestion associé à l'inscription du « Repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité : ce plan de gestion faisait de l'université François-Rabelais le centre de recherche sur la question des patrimoines alimentaires et gastronomiques.

La création d'une chaire UNESCO, en instaurant des collaborations nouvelles donne un nouvel élan, une nouvelle ampleur, à cet effort multiforme et, en retour, fera bénéficier les nouveaux partenaires de l'université François-Rabelais de l'expérience accumulée depuis dix ans.

### **Patrimoines alimentaires et Patrimoine Culturel Immatériel**

La chaire UNESCO *Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires* participe de l'esprit de la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de 2003 qui définit le patrimoine culturel immatériel (PCI) comme « *les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leurs 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.* »

Incontestablement, les patrimoines alimentaires – les techniques, savoirs, savoir-faire, recettes, pratiques, traditions qui les constituent – relèvent de cette définition. L'ensemble de notre projet se fonde sur ce constat et sur les implications qui en découlent.

Notre initiative vise donc, d'une part, à permettre une meilleure connaissance des patrimoines alimentaires afin de contribuer à leur préservation et, d'autre part, à permettre de prendre conscience de l'importance de ces héritages multiples et des périls qui les menacent. Ce double objectif fonde la raison d'être de notre projet et fédère le réseau universitaire qui le soutient.

### **L'inventaire des patrimoines alimentaires**

Tout patrimoine alimentaire se compose d'éléments extrêmement variés : métiers, savoir-faire, recettes, produits, pratiques sociales, rituels, fêtes, confréries... L'identification de ces éléments représente l'incontournable première étape vers toute tentative de préservation. Concrètement, l'un des axes structurants de la chaire UNESCO sera de rendre possible l'inventorisation de patrimoines alimentaires là où un tel travail s'avère nécessaire. L'université François-Rabelais et l'IEHCA jouissent d'une réelle expertise en ce domaine – ils

ont, en effet, piloté le recensement des richesses culinaires de la Région Centre (programme scientifique financé par le Conseil Régional). Au sein du futur réseau, Rami Zurayk, de l'université américaine de Beyrouth, a pour sa part réalisé un inventaire du patrimoine alimentaire libanais et participe actuellement à un programme similaire en Syrie.

On retrouve ici les préconisations de la convention de 2003 selon laquelle la sauvegarde des patrimoines immatériels passe par la réalisation d'inventaires. La philosophie est d'ailleurs semblable : les patrimoines alimentaires sont exposés aux mêmes périls que l'ensemble des patrimoines immatériels ; participer à leur sauvegarde revient dès lors à *œuvrer pour la défense de la diversité culturelle* à travers le monde.

### **Des inventaires utiles au monde socio-économique**

Cet effort et, donc, le travail d'inventorisation qui en forme la clé de voute, sont en outre porteurs d'implications concrètes – matérielles. Tous les experts, et notamment la FAO, s'accordent en effet aujourd'hui à affirmer que, sans remettre en cause les mécanismes généraux de la globalisation, il convient, dans certaines zones, de restaurer et de conserver une agriculture de type familial dont l'extinction a pu s'avérer dramatique dans de nombreux cas. Or en aidant à la préservation de savoirs et de savoir-faire alimentaires, la chaire contribuera au maintien de modes de cultures traditionnels et, par voie de conséquence, au maintien des cultures traditionnelles elles-mêmes. Dans le contexte actuel de mondialisation et de crise agricole et énergétique, ces cultures vivrières et locales ont fait leurs preuves et doivent être soutenues.

Cette démarche, qui cherche à (ré)concilier les hommes et leur environnement, est donc aussi *in fine* une action en faveur du *développement durable*.

Par ailleurs, les inventaires pourront aider à la mise en place de politiques agricoles mais également à la mise en place de circuits touristiques responsables, assurant ainsi des revenus aux peuples autochtones.

Instance d'échanges internationale entre universitaires, entre acteurs de terrain, la chaire est envisagée comme un lieu de transfert de compétences et de techniques. Elle soutiendra les programmes d'inventaires et fera profiter de son expertise toute institution s'engageant dans ce type de programme. Les contacts déjà noués entre les futurs partenaires attestent de l'intérêt éprouvé dans chaque pays vis-à-vis de ce type d'initiative : aucun Etat indien ni aucune région du Niger, par exemple, ne disposent de tels recensements. La chaire UNESCO tendra à combler ces manques soit en conduisant directement des travaux d'inventaires là où ils seraient jugés utiles (ainsi, dans le cas présent, l'aire de civilisation Peule du Niger ou le Tamil Nadu), soit en soutenant des opérations lancées par d'autres – les membres de notre réseau pourraient alors opérer comme consultants.

### **Formation : MEHCA et autres**

S'il est indispensable de connaître, il est non moins indispensable de faire connaître. Il s'agit là, nous l'avons souligné, de notre second objectif. Pour mener à bien cette entreprise de partage du savoir, la chaire s'appuiera sur le Master Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (MEHCA). Depuis 2005, ce diplôme européen (en partenariat avec les universités de Bologne, Barcelone et Bruxelles) permet aux étudiants d'aborder l'alimentation sous l'angle des sciences humaines. Basé sur les mobilités étudiantes et enseignantes, il attire aujourd'hui des étudiants d'Amérique du Sud, du Canada, du Japon... Grâce aux Technologies

de l'Information et de la Communication, les étudiants des universités partenaires auront accès à cette formation de haut niveau. D'ailleurs, l'université François-Rabelais utilise le e-learning de manière active : mise en ligne des cours, forums permettant de dialoguer en direct avec l'enseignant, visioconférences... Le e-learning facilitera l'organisation de cours dans les universités partenaires et permettra surtout un dialogue constant entre les chercheurs.

D'autre part, l'université François-Rabelais offre une dizaine de formations sur l'alimentation, du DUT au doctorat ; un Campus d'été est organisé par l'IEHCA. La chaire Unesco tourangelle travaillera également en étroite collaboration avec la chaire *Alimentations du monde* de SupAgro Montpellier. Celle-ci s'appuiera notamment sur les Masters « Innovations dans les systèmes agricoles et agroalimentaires du monde » (ISAM) et « Innovations et politiques pour une alimentation durable » (IPAD). Un système de modules au choix (à Tours et à Montpellier) est donc envisageable.

Il s'agira aussi de soutenir les universités partenaires afin de développer les formations existantes et d'aider à la création de formations au sein même de ces universités. Des mobilités enseignantes seront mises en place au sein du réseau de la chaire Unesco ; l'université François-Rabelais accueillera chaque année un des professeurs pour une durée d'un mois. De plus, une bourse annuelle sera attribuée à un étudiant d'une des universités partenaires du réseau de la Chaire UNESCO, en première année de doctorat, afin de le soutenir dans ses recherches et de lui permettre d'étudier une année dans une des universités du réseau.

### **La diffusion des travaux de la chaire**

En dehors de ces formations, notre effort de diffusion des connaissances passera par la publication, chaque année, d'un ouvrage de l'un des membres du réseau de la Chaire UNESCO dans la collection *Tables des Hommes* (Presses Universitaires de l'université de Tours) et/ou par la parution d'articles dans la revue *Food and History*, périodique à comité de lecture consacré aux cultures alimentaires – cette revue internationale bénéficie du label CNRS et d'un classement B par l'*European Science Foundation*.

Forte de ces atouts, la structure internationale ainsi mise sur pied entend contribuer à l'*édification des Sociétés du Savoir* prônée par l'UNESCO : cette capacité à produire, diffuser et utiliser l'information en vue de créer et d'appliquer les connaissances nécessaires au développement humain.

### **Calendrier**

Dès l'ouverture de la chaire, mise en place d'un site web.

Dès la première année :

- mise en place du e-learning pour assurer la formation à distance,
- mise en place d'une plateforme électronique d'édition permettant aux partenaires de mettre en ligne leurs articles,
- édition d'une plaquette.
- 

Chaque année :

- entre six et huit séminaires organisés dans les sept pays partenaires,

- mise en ligne des séminaires pour l'ensemble des partenaires,
- une thèse inscrite par un doctorant,
- attribution d'une bourse à un étudiant, d'une université du réseau de la chaire, afin de lui permettre d'aller étudier pendant un an dans l'université de son choix, toujours au sein du réseau,
- un professeur (du réseau) invité par l'université de Tours pendant un mois,
- un colloque annuel, réunissant des chercheurs des sept universités partenaires, organisé de façon tournante par les partenaires de la chaire, et en collaboration avec la chaire Unesco *Alimentations du Monde*,
- publication de travaux, proposé par le réseau, au sein de la collection *Tables des Hommes* et/ou de la revue *Food and History*.

### **Objectifs de la chaire Unesco**

- Court terme :

La chaire UNESCO permettra le développement ou la création de formations sur la thématique des patrimoines alimentaires au sein des universités partenaires.

Une bourse annuelle sera mise en place afin de permettre à un doctorant d'une université partenaire d'aller étudier dans une université du réseau.

Les compétences et les techniques en matière d'inventaire seront mutualisées.

La chaire soutiendra le lancement d'inventaires des patrimoines alimentaires peuls, au Niger, et dans la région du Tamil Nadu.

- Long terme :

La chaire UNESCO doit être le point de départ d'une démarche beaucoup plus globale : il s'agit de promouvoir l'idée que les patrimoines alimentaires, facteurs essentiels pour l'identité et l'avenir des peuples, doivent être sauvegardés. Il est nécessaire d'aider à une prise de conscience de l'importance des cultures culinaires (cette infinie diversité des traditions, des modes alimentaires, des recettes, des savoir-faire) : elles font partie intégrante de l'identité de tout individu et de toute communauté. Elles représentent une extraordinaire richesse pour le présent et pour l'avenir, alors que se pose avec acuité les questions de sécurité alimentaire ou de développement économique, agricole et touristique.

La pérennité des effets bénéfiques de la chaire sera assurée par la transmission des connaissances (édition et formation des jeunes chercheurs) et par la mise en place de politiques d'inventaires.