



La protection de « l'héritage alimentaire » par l'UE



CHAPITRE 5

Objectifs

- Présentation de la gastronomie comme patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO
- Présenter l'évolution du patrimoine gastronomique en Europe à travers les siècles jusqu'à nos jours
- Présenter les mesures de protection mises en œuvre par l'Union européenne pour sauvegarder le patrimoine gastronomique – Appellation d'origine protégée ; Indication géographique protégée ; Indications géographiques
- Présenter des exemples de réussite sur les moyens de préserver le patrimoine gastronomique local et national

Exigences

- Comprendre la définition de la gastronomie de l'UNESCO
- Intérêt pour l'exploration de l'histoire gastronomique de l'Europe
- Connaissances de base de la structure et du mécanisme de fonctionnement de l'UE
- Volonté et désir d'en apprendre davantage sur le sujet





Contenu

La protection de « l'héritage alimentaire » par l'UE

<u>La gastronomie, patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO</u>	81
<u>Mesures de l'UE pour la protection du patrimoine gastronomique</u>	86
<u>Exemples pratiques</u>	88
<u>Bibliographie</u>	91



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les opinions et points de vue exprimés sont toutefois ceux des auteurs uniquement et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne peuvent en être tenus responsables.



CHAPITRE 5

La gastronomie, patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Le patrimoine culturel immatériel comprend les pratiques et expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, telles que les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, les rituels, les événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers, ainsi que les connaissances et compétences liées à l'artisanat traditionnel.



Photo - [lien](#)

La Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, adoptée par la Conférence générale de l'Organisation lors de sa 32e session en octobre 2003 et entrée en vigueur le 20 avril 2006, a ouvert une nouvelle étape dans la protection de ce patrimoine. Parmi ses objectifs figurent :

1. La sauvegarde du patrimoine culturel immatériel
2. Respect du patrimoine culturel immatériel des communautés, des groupes et des individus.
3. Sensibilisation au patrimoine culturel immatériel aux niveaux local, national et international
4. Reconnaissance mutuelle du patrimoine culturel immatériel entre les pays et coopération et assistance internationales.

La Convention reconnaît comme éléments du patrimoine culturel immatériel :

1. Traditions et expressions orales, y compris la langue comme véhicule du patrimoine culturel tangible
2. Arts du spectacle
3. Pratiques sociales, rituels et événements festifs
4. Connaissances et pratiques relatives à la nature et à l'univers.
5. Techniques artisanales traditionnelles



CHAPITRE 5

La gastronomie, patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Pour une plus grande visibilité du patrimoine culturel immatériel, la Convention établit un système de deux listes :

- **Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité** : elle est composée d'expressions qui illustrent la diversité du patrimoine immatériel et contribuent à une plus grande prise de conscience de son importance et est considérée comme l'équivalent de la Liste du patrimoine mondial.
- **Liste du patrimoine culturel immatériel nécessitant une sauvegarde urgente** : regroupe les éléments du patrimoine culturel immatériel que les communautés et les États parties considèrent comme nécessitant des mesures de sauvegarde urgentes pour assurer leur transmission. Les inscriptions sur cette Liste contribuent à mobiliser la coopération et l'assistance internationales pour permettre aux acteurs concernés de prendre des mesures de sauvegarde appropriées.

Elle prévoit également la sélection et la promotion périodiques de programmes, projets et activités nationaux, sous-régionaux ou régionaux de sauvegarde du patrimoine qui reflètent le mieux les principes et les objectifs de la Convention.

Il y a actuellement 192 éléments inscrits sur la Liste représentative, 35 sur la Liste de sauvegarde urgente et 11 programmes, projets et activités pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.

Il y a actuellement 6 éléments gastronomiques inscrits sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité :

- **Le régime méditerranéen.** Ce type de régime est répandu dans plusieurs pays et cultures comme la Grèce, l'Italie, l'Espagne, la Croatie, Chypre, le Maroc et le Portugal. Connu dans le monde entier comme une option saine et propice à la longévité, ce type de régime se base sur un ensemble de traditions liées à la préparation et à la production, ainsi qu'au partage des aliments, car manger ensemble (famille, amis...) est un élément de base de l'identité culturelle des pays méditerranéens. Ainsi que pour ses ingrédients frais et de qualité comme le poisson frais, l'huile d'olive ou les fromages traditionnels.



Photo - [lien](#)



CHAPITRE 5

La gastronomie, patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO

- **La Gastronomie française.** L'UNESCO indique que la gastronomie française est une pratique sociale qui célèbre les moments importants de la vie des individus et des groupes, et souligne l'importance de la cohésion autour d'une table lors d'occasions spéciales. Le concept de repas gastronomique fait référence à la sélection minutieuse des accords et des recettes, des meilleurs vins français, des décorations, du cadre... bien plus qu'aux saveurs délicieuses et distinctes qui existent au sein de cette gastronomie fantastique.



(photo – [lien](#))

- **La Cuisine mexicaine** façon Michoacán. Ces plats traditionnels mexicains figurent sur la liste car ils sont considérés comme un modèle culturel intégral qui englobe des aspects tels que l'agriculture traditionnelle, les coutumes communautaires ancestrales et les pratiques rituelles. Ces plats se distinguent non seulement par leurs ingrédients les plus connus comme le piment, les haricots ou le maïs, mais aussi par leurs méthodes de culture comme les milpas (champs dédiés à la culture du maïs et d'autres graines), leurs chinampas (système de culture artificielle dans les zones d'eau) ou la nixtamalisation, qui est la méthode de traitement par laquelle la valeur nutritionnelle du maïs est augmentée



(photo – [lien](#))



CHAPITRE 5

La gastronomie, patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO

- **Le kimchi.** C'est probablement la recette de chou la plus populaire de Corée. L'UNESCO a étudié les préparations de Corée du Sud et de Corée du Nord, qui sont très similaires, mais présentent quelques différences, la préparation du Nord étant moins épicée et de couleur plus blanche. La raison de l'inclusion de cette recette dans la liste est sa préparation, car elle mélange différentes traditions : elle est préparée en été en communauté afin de conserver le plus de provisions possible pour les longs hivers coréens.

Photo - [lien](#)



- **Le café turc.** Ce plat est considéré non pas tant pour son goût que pour la façon dont il est préparé. Pour le préparer, on utilise différentes techniques de macération et d'infusion, qui sont considérées comme un rituel. Il est préparé dans des pots en cuivre sur une cuisinière et le résultat est un café épais, mousseux et sucré servi dans de petites tasses. Le rituel est un symbole d'hospitalité et d'amitié, ce qui en fait un élément cérémoniel unique.

Photo - [lien](#)



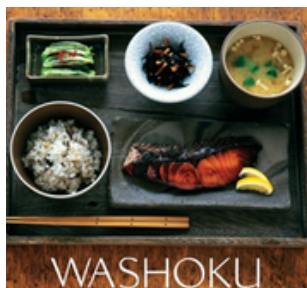


CHAPITRE 5

La gastronomie, patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO

- **Le Washoku.** Le terme signifie cuisine japonaise et l'UNESCO a souligné son esprit essentiel de respect de la nature, étroitement lié à l'utilisation durable des ressources naturelles. La cuisine traditionnelle japonaise est basée sur des ingrédients locaux tels que le riz, le poisson, les légumes et les plantes comestibles typiques des différentes régions japonaises.

Photo – [lien](#)



L'inscription de la gastronomie sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO est un grand pas vers un avenir meilleur. La façon de préparer les plats est porteuse de nombreuses informations sur une culture, ses valeurs et son histoire. En tant qu'êtres humains, nous sommes également très attachés émotionnellement aux plats traditionnels. Ils sont des symboles de notre enfance, de notre famille et de notre patrie. Il est donc extrêmement important de cultiver les traditions culinaires et de ne pas les oublier parmi les nouvelles tendances de la gastronomie.

L'UNESCO tient également un **Registre des bonnes pratiques de sauvegarde** qui permet aux États parties, aux communautés et aux autres parties prenantes de partager des expériences réussies en matière de sauvegarde et des exemples de la manière dont ils ont surmonté les difficultés rencontrées dans la transmission de leur patrimoine vivant, de ses pratiques et de ses connaissances aux générations futures. Ces méthodes et approches devraient servir d'enseignements et de modèles pouvant être adaptés à d'autres situations, notamment celles des pays en développement.

Si vous souhaitez parcourir les Listes du patrimoine culturel immatériel et le Registre des bonnes pratiques de sauvegarde, vous pouvez le faire via ce [lien](#)

Bien que l'UNESCO ne dispose pas de réglementations ou d'étiquettes spécifiques pour les produits alimentaires, l'accent qu'elle met sur la sauvegarde communautaire permet aux communautés locales de jouer un rôle actif dans la préservation de leur patrimoine gastronomique pour les générations futures. Cependant, l'UNESCO organise des **ateliers et des programmes de formation** pour aider les communautés à documenter leur patrimoine culturel immatériel, y compris leur patrimoine gastronomique. Cela permet aux communautés de s'approprier leur patrimoine et d'élaborer des plans de sauvegarde efficaces.

L'UNESCO s'emploie également à **sensibiliser le public** à l'importance du patrimoine culturel immatériel, notamment à l'importance des traditions gastronomiques. Cela encourage l'appréciation de la diversité culturelle et promeut le respect de la gastronomie traditionnelle.



Mesures de l'UE pour la protection du patrimoine gastronomique

Le patrimoine immatériel alimentaire européen est l'expression de notre identité culturelle et de notre diversité. Le patrimoine gastronomique inspire en permanence la créativité et l'innovation humaines, qui peuvent à leur tour favoriser le changement des politiques et répondre à des questions sociétales essentielles, telles que le changement climatique et l'inclusion sociale.

La diversité alimentaire constitue un patrimoine unique et précieux : diversité génétique, mais aussi culturelle, sociale et économique. Elle sera un atout essentiel pour la relance socio-économique et la résilience de l'Europe car elle contribue à la protection de la biodiversité, au développement local durable, au tourisme culturel durable, à la cohésion sociale et à l'inclusion. Le patrimoine gastronomique doit être considéré comme :

- essentiel pour préserver la biodiversité et lutter contre le changement climatique ;
- Clé pour un développement local durable ;
- clé pour un tourisme culturel durable ;
- clé de la cohésion sociale et de l'inclusion.

Les systèmes de qualité de l'UE contribuent à protéger le patrimoine du secteur agricole européen et à renforcer la reconnaissance des produits de qualité par les consommateurs du monde entier.

Les indications géographiques s'appliquent à diverses denrées alimentaires, produits agricoles, vins et boissons spiritueuses produits dans des régions déterminées. Elles protègent la réputation de noms de produits spécifiques, de processus de production régionaux et traditionnels ou d'autres éléments essentiels (tels que les races locales ou les variétés végétales) qui façonnent le patrimoine culinaire de toute l'Europe.



Photo - lien



Mesures de l'UE pour la protection du patrimoine gastronomique

Les produits agroalimentaires et les vins peuvent être protégés par une Appellation d'Origine Protégée (AOP) et une Indication Géographique Protégée (IGP), et les boissons spiritueuses par une Indication Géographique (IG). Des symboles européens ont été créés pour faire connaître ces produits. Ces symboles apparaissent sur les emballages des produits, facilitant ainsi leur identification sur le marché. Ils garantissent qu'un produit européen est authentique, qu'il ne s'agit pas d'une imitation ou d'une contrefaçon, et servent à renforcer sa reconnaissance nationale et internationale. Vous trouverez plus d'informations sur les AOP, les IGP et les IG dans le module 8 de la formation.

Des informations plus détaillées sur les AOP, IGP et IG sont également disponibles ici : [Indications géographiques pour les aliments et les boissons](#) (article en ligne, 2023)

L'Union européenne a également introduit le label « Spécialités Traditionnelles Garanties » (STG). Les STG sont des noms de produits enregistrés et protégés dans toute l'UE afin de préserver les méthodes de production et les recettes traditionnelles.

eAmbrosia est un registre juridique des noms de produits agricoles et de denrées alimentaires, de vins et de boissons spiritueuses enregistrés et protégés dans toute l'UE. Il offre un accès direct aux informations sur toutes les indications géographiques enregistrées, y compris les instruments juridiques de protection et les spécifications des produits. Il affiche également les dates clés et les liens vers les demandes et les publications avant l'enregistrement des indications géographiques.



Le moteur de recherche de produits protégés eAmbrosia est disponible ici.

L'Union européenne apporte également une aide financière aux projets visant à promouvoir et à protéger le patrimoine gastronomique. Il peut s'agir d'initiatives visant à documenter des recettes traditionnelles, à soutenir des programmes éducatifs sur la culture alimentaire et à promouvoir les marchés alimentaires locaux.

L'UE encourage et finance également la recherche sur les méthodes et les ingrédients traditionnels de production alimentaire. Ces connaissances peuvent être utilisées pour préserver les traditions alimentaires menacées et développer des pratiques durables pour l'avenir.



CHAPITRE 5

Exemples pratiques

L'Italie, exemple d'inscription sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

L'Italie est un exemple de la façon dont la gastronomie peut profiter aux communautés locales. En 2017, l'art de la pizza napolitaine, connu sous le nom de pizzaiolo napolitain, a été inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Ce n'est pas la première fois que la cuisine italienne a retenu l'attention de l'UNESCO. Le gouvernement italien a officiellement proposé la cuisine du pays pour l'inscription sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Cette nomination reflète la reconnaissance par les autorités de l'importance de la gastronomie et de son impact sur les communautés locales. Une telle reconnaissance peut profiter aux communautés locales en préservant les traditions culinaires et en stimulant le tourisme.

Le dossier de candidature souligne le rôle important joué par la cuisine italienne dans la formation de la diversité bioculturelle du pays. La cuisine italienne est décrite comme « un ensemble de pratiques sociales, de rites et de gestes fondés sur les nombreuses connaissances locales qui, sans hiérarchie, l'identifient et la connotent ». Cette définition met en évidence le lien intégral entre les traditions locales et le paysage culinaire global de l'Italie, soulignant l'importance de la diversité régionale dans la culture culinaire du pays.

De nombreuses régions d'Italie sont célèbres pour leurs recettes ou ingrédients locaux. Par exemple, les vignobles et les oliveraies de Toscane sont emblématiques de son identité. Les communautés locales renforcent leurs liens sociaux en utilisant des produits comme le vin et l'huile d'olive pour célébrer des festivals gastronomiques, comme le Festival du vin du Chianti et la Sagra del Tartufo (fête de la truffe), avec les visiteurs.

Consultez le « Guide de voyage de la Toscane » : <https://untolditaly.com/tuscany-travel-guide/>

La fête de la citrouille en Bulgarie

Chaque année, au mois d'octobre, la ville de Sevlievo organise le « Festival de la citrouille ». La première édition a eu lieu en 2006. Depuis, ce festival est devenu une tradition pour la ville. La raison de son origine est que la région de Sevlievo est célèbre pour la production de citrouilles, et même la ville est appelée en plaisantant PumpkinVille par la population locale. Chaque année, à Sevlievo, se déroule le festival de la citrouille, un festival culinaire de fêtes traditionnelles locales, de spécialités et d'artisanat, créé dans la capitale de la citrouille – Sevlievo.

Sur la place devant la Maison de la Culture, différents concours de citrouilles attrayantes sont organisés, auxquels participent les producteurs locaux avec leurs produits. Il y a des concours pour la citrouille la plus lourde, la citrouille la plus longue, la plus petite, la citrouille la plus insolite, la citrouille la plus joliment décorée, etc.



CHAPITRE 5



Exemples pratiques

Un autre événement du festival est l'exposition culinaire « Délices de citrouille », où sont présentées diverses spécialités de citrouille – citrouille farcie à la viande, bateaux de citrouille cuits au four avec de la viande hachée, desserts à la citrouille, etc. Il est devenu une tradition de préparer et de manger chaque année la plus grande tarte carrée à la citrouille (appelée tukvenik en bulgare). Cette tarte carrée traditionnelle à la citrouille mesure plus de 200 mètres de long. Les enfants participent également au festival en donnant un récital de poésie avec des poèmes et des chansons dédiés à la citrouille et participent à des expositions compétitives avec leurs dessins.



Festival du fromage artisanal en Bulgarie

Fin septembre, le festival du fromage artisanal du village de Cherni Vit à Teteven est organisé. Des fromages artisanaux de différentes régions de Bulgarie, des fromages de petites laiteries, du pain, du miel, du vin seront présentés au festival. Il y aura des démonstrations, des présentations, des dégustations et des rencontres avec des personnes intéressantes. La présentation de recherches scientifiques sur les produits traditionnels et les approches innovantes est particulièrement précieuse.

Les organisateurs du festival sont la municipalité de Teteven et la mairie de Cherni Vit.



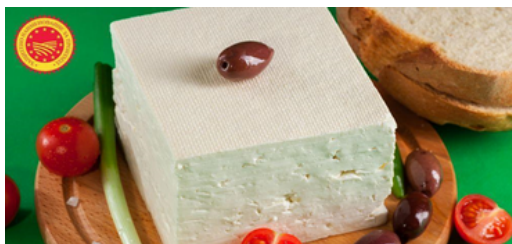
CHAPITRE 5



Exemples pratiques

L'événement est destiné aux personnes qui souhaitent découvrir les fromages traditionnels bulgares !

Appellation d'origine protégée du Bulgarsko byalo salamureno sirene (Bulgarsko byalo salamureno sirene)



Vous pouvez consulter les informations sur le produit dans eAmbrosia ici :

<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/details/EUGIO0000017826>

Vous pouvez consulter le Journal officiel de l'Union européenne sur l'inscription d'un nom au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées ici :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32023R1571#d1e106-11-1>

Vous pouvez consulter le Journal officiel de l'Union européenne sur la publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 ici :

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52023XC0413\(04\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52023XC0413(04))

CHAPITRE 5

Bibliographie

- Aulia, O., (2023) Les traditions culinaires comme patrimoine culturel : les maintenir et les développer à l'ère moderne, article en ligne, disponible : <https://medium.com/@oniaulia/culinary-traditions-as-cultural-heritage-maintaining-and-developing-them-in-the-modern-era-787f5aea0433>, dernière consultation le 09/05/2024
- Barska, A.; Wojciechowska-Solis, J. (s.d.) Les aliments traditionnels et régionaux vus par les consommateurs – résultats de recherche : le cas de la Pologne. Br. Food, J. 2018, 120, 1994–2004
- Kalenjuk Pivarski B. et al., (s.d.) La durabilité du patrimoine gastronomique et son importance pour le développement du tourisme régional. Heritage. 2023; 6(4):3402–3417, <https://doi.org/10.3390/heritage6040180>, dernière consultation le 09/05/2024
- İlçin, Şener A. (s.d.) Du foyer à la haute cuisine : l'évolution fascinante de la gastronomie européenne, EuropeLifestyle, article en ligne : <https://www.smartinvestmentfund.com/fund-blog/the-fascinating-evolution-of-european-gastronomy>, dernière consultation le 09/05/2024
- Manon R. et Coste M. (2020) Food is Culture, article en ligne : https://multimediar.k.slowfood.com/wp-content/uploads/2020/10/1_Policy_Brief.pdf, dernière consultation le 09/05/2024
- Direction générale de l'agriculture et du développement rural (2023) Protection des aliments et boissons locaux : 3 500 indications géographiques enregistrées, article en ligne : https://agriculture.ec.europa.eu/news/protecting-local-food-and-drinks-3-500-geographical-indications-registered-2023-02-23_en, dernière consultation le 09/05/2024
- Le Festival de la Citrouille (s.d.) : <https://fest-bg.com/event/%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BD%D0%B8%D0%BA-%D0%BD%D0%B0-%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B0/>, dernière consultation le 09/05/2024
- OMT (s.d.) Gastronomie. <https://www.unwto.org/gastronomy>

