



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



Patrimoine
culturel
immatériel

Original: français

CONVENTION POUR LA SAUVEGARDE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

COMITÉ INTERGOUVERNEMENTAL DE SAUVEGARDE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Cinquième session
Nairobi, Kenya
novembre 2010

DOSSIER DE CANDIDATURE N° 00437 POUR L'INSCRIPTION SUR LA LISTE REPRÉSENTATIVE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN 2010

A. ÉTAT(S) PARTIE(S)
<i>Pour les candidatures multinationales, les États parties doivent figurer dans l'ordre convenu d'un commun accord.</i>
France
B. NOM DE L'ÉLÉMENT
B.1. Nom de l'élément en anglais ou français
<i>Il s'agit du nom officiel de l'élément qui apparaîtra dans les publications concernant la Liste de sauvegarde urgente. Il doit être concis. Veillez à ne pas dépasser 200 caractères, ponctuation et espaces compris. Le nom doit être transcrit en caractères latins Unicode (Basic Latin, Latin-1 Supplément, Latin Extended-A ou Latin Extended Additional).</i>
Le repas gastronomique des Français
B.2. Nom de l'élément dans la langue et l'écriture de la communauté concernée, le cas échéant
<i>Il s'agit du nom officiel de l'élément dans la langue vernaculaire qui correspond au nom officiel en anglais ou en français (point B.1). Il doit être concis. Veillez à ne pas dépasser 200 caractères Unicode (latins ou autres), ponctuation et espaces compris.</i>
—

B.3. Autre(s) nom(s) de l'élément, le cas échéant

Outre le(s) nom(s) officiel(s) de l'élément (point B.1), mentionner, le cas échéant, le/les autre(s) nom(s) de l'élément par lequel l'élément est également désigné, en caractères Unicode (latins ou autres).

D'autres noms sont donnés couramment au repas qualifié de « gastronomique », un terme qui renvoie, dans la langue française, à la culture populaire du bien manger et du bien boire: repas festif, festin, banquet, gueuleton, bonne bouffe (dans les jeunes générations) où se pratique « l'art de la bonne chère ».

C. CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉLÉMENT

C.1. Identification des communautés, des groupes ou, le cas échéant, des individus concernés

Selon la Convention de 2003, le patrimoine culturel immatériel ne peut être identifié que par rapport à des communautés, groupes ou individus qui le reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Il est par conséquent important d'identifier clairement une ou plusieurs communautés, groupes ou, le cas échéant, individus concernés par l'élément proposé. Les informations fournies doivent permettre au Comité d'identifier les communautés, groupes ou individus principalement concernés par l'élément, et doivent être en cohérence avec les rubriques 1 à 5 ci-dessous.

Les Français. La communauté concernée par l'élément est l'ensemble du peuple français. C'est une communauté étendue, diverse et unie dont l'expérience collective s'est construite depuis plusieurs siècles. Elle est le fruit de mixités culturelles et sociales, de pluralités régionales et d'apports migratoires. Elle est cimentée par des pratiques communes dont le repas gastronomique. C'est un repas festif par lequel elle célèbre, de manière ritualisée, les moments importants de la vie des individus et des groupes.

C.2. Situation géographique et étendue de l'élément, et localisation des communautés, des groupes ou, le cas échéant, des individus concernés

Cette rubrique doit identifier l'étendue de la présence de l'élément, en indiquant si possible les lieux où il se concentre. Si des éléments liés sont pratiqués dans des régions avoisinantes, veuillez le préciser.

Le repas gastronomique se pratique sur tout le territoire de l'Etat partie concerné. Il est aussi pratiqué par les Français qui vivent à l'étranger. Il est diffusé dans de nombreux pays par la proximité géographique (régions frontalières), par l'action d'associations, par les migrations et les flux de populations.

C.3. Domaine(s) représenté(s) par l'élément

Identifiez brièvement le(s) domaine(s) du patrimoine culturel immatériel représenté(s) par l'élément, qui peuvent être un ou plusieurs des domaines identifiés à l'article 2.2 de la Convention (cette information sera principalement utilisée pour la visibilité, si l'élément est inscrit).

Le repas gastronomique est une pratique sociale qui réunit un groupe pour marquer de façon festive les moments importants de la vie des individus et des groupes.

Il s'inscrit principalement dans le domaine (c) : pratiques sociales, rituels et événements festifs.

Cependant, d'autres domaines sont secondairement concernés : domaine (a) : traditions et expressions orales (pour ce dossier : conversations de table, lexiques spécialisés), et domaine

(d) : connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers (pour ce dossier : choix des produits, connaissance des terroirs).

D. BREF RÉSUMÉ DE L'ÉLÉMENT

Cette rubrique est particulièrement utile, car elle permet au Comité d'identifier rapidement l'élément proposé pour inscription et, en cas d'inscription, elle sera utilisée à des fins de visibilité. Elle doit être un résumé des éléments fournis au point 1 ci-dessous mais ne doit pas constituer une introduction à ce point.

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes (naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles). C'est un repas festif réunissant des convives qui pratiquent ensemble, pour cette occasion particulière, « l'art de bien manger et de bien boire ». Cette pratique, très populaire et familière à tous les Français, se développe en France depuis des siècles. Elle se transmet et évolue en permanence.

C'est une pratique sociale qui s'attache à une représentation commune du bien manger plutôt qu'à des mets particuliers. Son homogénéité dans toute la communauté provient :

- d'une part, du sens qu'elle lui donne : le bien être ensemble, l'attention à l'Autre, le partage autour du plaisir du goût, l'équilibre entre l'être humain et les productions de la nature ;
- d'autre part, des rites précis selon lesquels il se déroule : recherche de bons produits, référence aux corpus de recettes codifiées, savoir-faire culinaires, esthétisation de la table, succession des services, mariage des mets et des vins, conversations autour des mets.

Le repas gastronomique rythme la vie des membres de la communauté. Il resserre le cercle familial et amical et, au delà, renforce le lien social. Il constitue un repère identitaire important et procure un sentiment de continuité et d'appartenance.

1. IDENTIFICATION ET DÉFINITION DE L'ÉLÉMENT (CF. CRITÈRE R.1)

C'est la rubrique de la candidature qui doit démontrer que l'élément satisfait au critère R.1 : « L'élément est constitutif du patrimoine culturel immatériel tel que défini à l'article 2 de la Convention ». Une explication claire et complète est essentielle pour démontrer que l'élément à inscrire est conforme à la définition du patrimoine culturel immatériel par la Convention. Cette rubrique doit aborder toutes les caractéristiques significatives de l'élément, tel qu'il existe actuellement. Elle doit inclure notamment :

une explication de ses fonctions sociales et culturelles, et leurs significations actuelles, au sein et pour ses communautés,

les caractéristiques des détenteurs et des praticiens de l'élément,

tout rôle ou catégorie spécifiques de personnes ayant des responsabilités spéciales à l'égard de l'élément,

les modes actuels de transmission des connaissances et les savoir-faire liés à l'élément.

Le Comité doit disposer de suffisamment d'informations pour déterminer :

que l'élément fait partie des « 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 [le] reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel » ;

qu'il est « transmis de génération en génération, [et] est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire » ;

qu'il procure aux communautés et groupes concernés « un sentiment d'identité et de continuité » ;
et

qu'il n'est pas contraire aux « instruments internationaux existant relatifs aux droits de l'homme ainsi qu'à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement durable ».

Les descriptions trop techniques doivent être évitées et les États soumissionnaires devraient garder à l'esprit que cette rubrique doit expliquer l'élément à des lecteurs qui n'en ont aucune connaissance préalable ou expérience directe. L'histoire de l'élément, son origine ou son ancienneté n'ont pas besoin d'être abordés en détail dans le dossier de candidature.

Le repas gastronomique est une pratique sociale coutumière à laquelle les Français sont très attachés.

Ils le reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine. L'édition 2009 de l'enquête annuelle sur « l'Alimentation des Français » établit qu'il est pour 95,2% des Français un élément de leur patrimoine culturel et de leur identité, et que 98,7% d'entre eux souhaitent le sauvegarder et le transmettre aux générations futures. L'Etat l'a inscrit à l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France.

Quand les Français veulent célébrer et témoigner ensemble d'un événement important et heureux de la vie (naissances, anniversaires, mariages, succès, retrouvailles), ils organisent un repas gastronomique.

C'est un repas festif qui réunit, pour un moment de plaisir partagé, un groupe de convives (familial, amical, associatif, voire villages entiers). Il se déroule à la maison, parfois dans un lieu public (salle des fêtes ou restaurant).

Le repas gastronomique s'attache à une représentation commune du bien manger plutôt qu'à des mets particuliers. Il se réfère à la culture gastronomique, très populaire, familière à tous les Français, transmise depuis longtemps de génération en génération et recréée en permanence, par exemple par l'apport de nouveaux savoirs et savoir-faire. Il est profondément ancré dans le patrimoine culturel immatériel des Français, leur procure un sentiment d'identité, d'appartenance.

Ce sentiment est aussi nourri par le regard des étrangers qui y voient un marqueur de l'identité des Français.

Le repas gastronomique est une pratique sociale homogène dans toute la communauté. Cette

homogénéité provient :

1) de son sens et de sa fonction sociale. Il a des fonctions culturelles fortes. Il symbolise l'équilibre entre l'homme et les productions de la nature, la convivialité, le bien être ensemble par la volonté commune du partage du plaisir du goût. Il resserre ainsi le cercle familial et amical et renforce le lien social.

2) de ses rites qui requièrent connaissances et savoir-faire. Son élaboration demande une anticipation. Sa préparation et sa consommation demandent un temps plus long que celui du repas quotidien. Cette attention est destinée à honorer l'Autre du mieux possible. Il est ouvert à la diversité des traditions, des aliments et des cuisines, fondement de sa récréation permanente.

Il se déroule toujours selon les mêmes rites :

a) Etablir à l'avance un menu inhabituel en se référant aux corpus de recettes qui s'enrichit en permanence.

b) S'approvisionner en bons produits, prévoir l'accord des saveurs.

c) Marier mets et vins.

d) Respecter une même structure : ouvert par l'apéritif, clos par le digestif, il comporte des services successifs : entrée, poisson et-ou viande avec légumes, fromages, desserts. De quatre minimum, le nombre de services peut aller jusqu'à cinq ou six selon les circonstances.

e) Esthétiser la table selon le goût français « classique » (symétrie à partir du centre). Elle comporte nappe, serviettes (art du pliage), objets aux formes adaptées à chaque service et étudiés pour sublimer les goûts. Selon l'apparat, on trouve deux à cinq verres, plusieurs assiettes et couverts, parfois un menu écrit. Les places à table peuvent marquer le statut (hiérarchie, genre).

f) Sa consommation s'accompagne d'une gestuelle : humer, goûter, découper à table les grosses pièces (viande, gâteaux, etc.) selon des gestes codifiés symbolisant le partage dans l'unité du groupe. Elle s'accompagne aussi d'expressions orales : parler à table de ce que l'on mange et boit, montrer par les mots d'un lexique spécifique qu'on apprécie le repas. Ce que la communauté nomme « le discours gastronomique » est une composante de la fonction sociale de l'élément. Pour ne pas rompre cette communication, les convives restent à table après les desserts. Parfois, il arrive que des chants accompagnent le repas.

Le repas gastronomique est profondément ancré dans le mode de vie de la communauté. Il conjugue traditions populaires et savantes ; transcende coutumes vernaculaires, générations, milieux sociaux, opinions ; s'adapte aux convictions religieuses et philosophiques. Ses valeurs, intégratives des diversités, renforcent pour ceux qui le pratiquent le sentiment d'appartenance.

Il s'ancre dans une communauté selon deux processus :

1) la transmission individuelle.

Les Français sont praticiens et détenteurs de ce patrimoine transmis de façon non formelle dans la famille, entre amis, de génération en génération et sans cesse recréé. Les savoirs, savoir-faire et rituels du repas gastronomique sont gardés, de façon informelle, par certains membres de la communauté (parents, grands-parents, tante, ami, etc.) qui en ont des connaissances approfondies et en gardent la mémoire. On les nomme « les gastronomes ». Ce sont eux qui veillent à la pratique vivante des rites, et contribuent ainsi à leur transmission, orale ou écrite, particulièrement en direction des jeunes générations. L'enfant aide aux préparatifs, reçoit oralement et par l'exemple, façons de faire, d'agir, d'être, de dire. Sa présence à la table relève du rite d'initiation par ce qu'il suppose d'intégration des codes nés de l'observation. C'est le socle de la récréation. La transmission se fait aussi par l'école, la littérature, le cinéma et les médias, les associations. Plus de 2000 associations, certaines très anciennes, maintiennent en France cette pratique dans la vie sociale, hors de la famille.

2) la transmission dans le continuum de l'histoire.

Les Français ont conscience que leur pratique actuelle est investie d'un sens hérité d'une histoire partagée, qu'elle porte des valeurs qui fondent la culture française : attachement à l'univers agricole (important dans l'imaginaire des Français, d'où leur attention aux bons produits) ; à la commensalité ; aux manières élégantes, à la conversation (le repas de la Haute Société transmis par la France révolutionnaire a inspiré les pratiques populaires) ; à l'idéal du

bonheur pour tous (héritage de la philosophie du XVIII^e siècle) et à l'idéal populaire d'opulence festive. Il rappelle leur histoire et leur procure ainsi un sentiment de continuité.

Par la valeur positive qu'est la convivialité, le repas gastronomique est un lieu de pacification, de partage, d'inclusion et de générosité. Il n'est aucunement contraire aux droits de l'homme. Il ouvre à la connaissance de l'Autre, au dialogue interculturel, à l'amitié entre les peuples. Il peut aider à l'insertion sociale, aux échanges intergénérationnels. Des associations favorisent les liens entre générations et cultures autour de repas gastronomiques, aident les personnes démunies à « réaliser les repas des plus beaux jours de leur vie (mariage, baptêmes, etc.) » telle « les Arts des mets ».

Le repas gastronomique utilise de préférence des denrées issues de la tradition des « terroirs » (par exemple en provenance des marchés) qui ont une haute valeur culturelle. Elles symbolisent pour les Français, la qualité (gustative, nutritionnelle, sanitaire) et l'absence de standardisation qui découlent d'une interaction intelligente entre l'homme et l'environnement. La reconnaissance de l'élément contribuerait à maintenir et renforcer le respect d'une gestion harmonieuse de l'environnement, de la biodiversité, des paysages, et renforcerait aussi le tissu social, éléments constitutifs d'un développement durable.

2. CONTRIBUTION À LA VISIBILITÉ ET À LA PRISE DE CONSCIENCE, ET ENCOURAGEMENT AU DIALOGUE (CF. CRITÈRE R.2)

La candidature doit démontrer (critère R.2) que « l'inscription de l'élément contribuera à assurer la visibilité et la prise de conscience de l'importance du patrimoine culturel immatériel et à favoriser le dialogue, reflétant ainsi la diversité culturelle du monde entier et témoignant de la créativité humaine ».

Expliquez en quoi l'inscription sur la Liste représentative contribuera à assurer la visibilité du patrimoine culturel immatériel et à faire prendre davantage conscience aux niveaux local, national et international de son importance. Cette rubrique ne doit pas traiter la manière dont les inscriptions apporteront une plus grande visibilité à l'élément, mais la façon dont son inscription contribuera à la visibilité du patrimoine culturel immatériel d'une façon plus générale.

Expliquez en quoi l'inscription favorisera le « respect de la diversité culturelle et la créativité humaine, ainsi que le respect mutuel entre les communautés, les groupes et les individus ».

L'élaboration du dossier de candidature du repas gastronomique des Français pour inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel a suscité un vif intérêt. Les médias s'en sont fait largement l'écho, montrant à quel point les Français sont attachés à cet élément de leur vie quotidienne.

La réflexion liée au dossier a nécessité de déployer une pédagogie active pour faire comprendre la notion de patrimoine culturel immatériel et le périmètre des éléments concernés par la convention de 2003. L'élaboration du dossier de candidature a fortement contribué à ce que la communauté française, qui était peu familiarisée avec la notion de PCI, prenne conscience de l'importance de ce patrimoine qui s'exprime dans sa vie quotidienne, ses modes de vie et ses pensées. Cette démarche de sensibilisation est d'autant plus importante qu'en France, comme dans beaucoup d'autres pays, le patrimoine promu sous l'égide de l'UNESCO est compris - au moins pour le moment - comme matériel et relevant essentiellement de la convention UNESCO de 1972.

L'inscription contribuera à amplifier cet intérêt et à installer la notion de patrimoine culturel immatériel dans l'esprit des Français qui n'ont pas toujours conscience que leurs pratiques sociales relèvent de la culture immatérielle. Au delà, elle donnera lieu à une plus grande visibilité du patrimoine culturel immatériel en général et de la Convention de 2003.

Au niveau international, l'inscription du repas gastronomique des Français pourrait tout d'abord contribuer à enrichir la liste représentative par l'ajout d'un élément qui relève des pratiques alimentaires. En effet, la liste des Chefs d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité proclamée par l'UNESCO avant l'entrée en vigueur de la Convention de 2003 ne comportait aucune pratique alimentaire bien que ces pratiques constituent un élément important de la culture et de l'identité des communautés.

L'inscription du repas gastronomique des Français pourrait donc montrer à tous que la diversité culturelle inclut les pratiques alimentaires et que leur inscription pourrait aider à lutter contre la standardisation et l'uniformisation des modes de vie dans le monde.

La liste, ainsi enrichie, serait encore plus représentative de la créativité humaine et serait, par le partage de ces éléments, plus respectueuse de la diversité culturelle.

L'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste représentative pourrait inspirer d'autres communautés, groupes ou individus, sur ce que les pratiques alimentaires, et, plus largement les pratiques sociales, peuvent représenter comme support de l'identité des communautés. Elle participerait aussi de cette façon à donner une visibilité plus large au patrimoine culturel immatériel et à la Convention de 2003.

De plus, par le partage de l'élément et, plus largement par l'attention qu'elle manifesterait à l'ensemble des pratiques sociales et aux sens dont elles sont porteuses, l'inscription favoriserait le dialogue entre les communautés et les cultures et ouvrirait à la compréhension et au respect entre les peuples. Elle sera un vecteur privilégié pour susciter et nouer des contacts internationaux, développer des dialogues féconds entre les peuples et les communautés. Aux niveaux de la recherche et de l'enseignement, des contacts ont déjà été établis à l'heure actuelle avec le Brésil, la Chine, l'Espagne, l'Inde, l'Italie, le Niger, le Pérou, le Togo.

L'inscription favorisera dans la communauté la conscience du fait qu'elle est détentrice et praticienne de nombreux éléments patrimoniaux immatériels dont l'importance pour son bien-être et son identité, ainsi que pour le respect et la diversité des cultures, est confirmée par la Convention de 2003.

3. MESURES DE SAUVEGARDE (CF. CRITÈRE R.3)

Les points 3.a. à 3c. exigent l'élaboration d'un ensemble cohérent de mesures de sauvegarde comme demandé dans le critère R.3 : « Des mesures de sauvegarde qui pourraient permettre de protéger et de promouvoir l'élément sont élaborées ». De telles mesures devraient refléter la participation la plus large possible des communautés, groupes ou, le cas échéant, des individus concernés, aussi bien dans leur formulation que dans leur mise en œuvre.

3.a. Efforts en cours et récents pour sauvegarder l'élément

Décrivez les efforts en cours et récents de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés pour assurer la viabilité de l'élément. Décrivez les efforts du ou des État(s) partie(s) concerné(s) pour sauvegarder l'élément, en précisant les contraintes externes ou internes, telles que des ressources limitées.

Le repas gastronomique des Français jouit en France d'une bonne viabilité. Il est soutenu par des initiatives variées qui nécessitent une mise en cohérence pour garantir une sauvegarde selon les termes de la Convention de 2003. Parmi les efforts en cours et récents pour promouvoir et gérer ce patrimoine, on peut signaler :

1 - Des mesures favorisées par l'Etat.

a) Depuis la fin des années 1980 la recension du patrimoine alimentaire autour des produits et des savoir-faire traditionnels a permis la réalisation et la publication de l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Cet inventaire qui se poursuit contribue, notamment, à assurer la viabilité d'un des rites du repas gastronomique qu'est le choix « du bon produit ».

b) Depuis le début des années 2000, des initiatives importantes dans le domaine de l'enseignement et de la recherche scientifique ont été développées qui ont permis une plus large connaissance de la pratique sociale du repas, de son histoire et de ses représentations.

c) La sensibilisation des jeunes enfants, avec l'organisation annuelle d'une « Semaine du goût ». Les établissements scolaires ont la possibilité d'orienter leurs activités éducatives autour de la nutrition et de l'apprentissage du goût constitutif du maintien des rites de l'élément : accord des saveurs, plaisir du goût, choix du bon produit, conversation et discours gastronomiques.

d) Avec le soutien de l'Etat, la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

(MFPCA) a largement contribué à l'élaboration du dossier de candidature. La MFPCA est une association à but non lucratif qui agit en faveur de la reconnaissance des éléments du patrimoine alimentaire comme essentiels à la diversité et la créativité culturelles. Elle a été et sera encore invitée à participer à de nombreuses prises de parole dans des manifestations populaires. Elle sillonne le territoire, organise des rencontres et des débats pour fédérer la demande collective et réunir les préconisations pour la mise en œuvre d'un plan cohérent de mesures de sauvegarde du repas gastronomique et de ses rites. Les travaux, réunions, rencontres et publications engagées constituent des efforts récents et en cours contribuant à une plus large prise de conscience de l'importance du repas gastronomique comme élément du patrimoine culturel immatériel des Français.

2 - Les collectivités territoriales organisent régulièrement des repas gastronomiques pour célébrer certains moments importants de la vie des membres de groupes spécifiques ; « repas des anciens » (repas annuel en l'honneur des aînés) ou repas d'anniversaire de la personne la plus âgée d'un village. En France, toutes les « fêtes gourmandes », manifestations populaires et festives se déroulant à l'échelle nationale ou locale, s'accompagnent systématiquement d'un repas gastronomique qui réunit l'ensemble des organisateurs et des participants.

3 - Les médias (presse, radio, télévision, blogs, forums et sites internet) sont nombreux à traiter le repas gastronomique dans son contexte historique, social et culturel. Ils contribuent à la transmission de ses rites et témoignent, par l'intérêt qu'ils suscitent, de l'attachement des Français à cet élément de leur patrimoine.

3.b. Mesures de sauvegarde proposées

Pour la Liste représentative, les mesures de sauvegarde sont celles qui peuvent aider à renforcer la viabilité actuelle de l'élément et permettre à cette viabilité de ne pas être menacée dans le futur, en particulier du fait des conséquences involontaires produites par l'inscription ainsi que par la visibilité et l'attention particulière du public en résultant.

Citez et décrivez les différentes mesures de sauvegarde qui sont élaborées et qui, une fois mises en œuvre, sont susceptibles de protéger et de promouvoir l'élément, et donnez des informations succinctes sur divers aspects tels que leur ordre de priorité, les domaines d'application, les méthodologies, les calendriers, les personnes ou organismes responsables, et les coûts.

Les mesures de sauvegarde envisagées sont destinées à assurer la viabilité à long terme de la pratique sociale qu'est le repas gastronomique des Français et à favoriser sa transmission aux générations futures.

Ces mesures, élaborées avec les représentants de la communauté, ont pour objectif de permettre la sauvegarde de chacun des rites qui composent le repas gastronomique. Elles s'attachent ainsi à la transmission formelle par l'éducation, au développement de la documentation et de la recherche, à la création d'outils et d'équipements de sensibilisation et d'information au plus grand nombre, au renforcement du dialogue interculturel par la coopération internationale.

1 - Mesures relatives à la transmission par l'éducation.

Pour accompagner et renforcer la transmission familiale, seront mis en œuvre des apprentissages qui s'appuient sur l'Education nationale et sur les centres de loisirs (lieux d'accueil extrascolaire) avec une implication des familles.

Pour transmettre la pratique de l'élément qui contribue au renforcement des liens sociaux et familiaux, au plaisir du goût partagé, l'État instituera des « ateliers de découverte » de cette culture qu'est le repas gastronomique 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, personnel d'encadrement et parents. Ces repas auront pour objet, d'une part, la mise en valeur du sens donné au repas gastronomique par les Français (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 de 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'Etat 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. La communauté dans son ensemble bénéficiera de l'action de ce Centre. 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 l'équipement culturel tel que décrit ci-après.
- b) Encourager la recherche sur le repas gastronomique et son contexte socio-culturel.
 - b.1) L'Etat 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 2, Paris 1 et Paris 4, 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) L'Etat engagera une réflexion avec l'ensemble des acteurs concernés, privés comme publics (notamment les collectivités territoriales), afin d'étudier les conditions de création d'un équipement culturel pluridisciplinaire à dimension nationale et internationale qui contribuera à sensibiliser le public à l'histoire, aux fonctions et valeurs de l'élément, ainsi qu'à la vitalité de ses expérimentations en France et dans le monde. Cet équipement culturel pourrait être 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'Etat encouragera les grandes manifestations culturelles nationales à intégrer un volet dédié au repas gastronomique. L'Etat 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) Organisme spécifique de veille et de suivi des mesures de sauvegarde.

La MFPCA, organisme spécifique et fédérateur, assurera en lien avec l'Etat 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'Etat sur les risques éventuels d'utilisation dévoyée de l'inscription sur la liste de l'UNESCO, tels que l'instrumentalisation ou la labellisation mercantiles.

5) 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.

3.c. Engagement de la communauté, du groupe ou des individus concernés

La faisabilité de la sauvegarde dépend en grande partie des aspirations et de l'engagement de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés. Cette rubrique doit démontrer que la communauté, le groupe ou, le cas échéant, les individus concernés ont la volonté et s'engagent à sauvegarder l'élément si les conditions sont favorables. La meilleure preuve sera souvent la démonstration de leur implication dans les mesures de sauvegarde passées et présentes, et de leur participation à la formulation et la mise en œuvre des mesures de sauvegarde futures, plutôt que de simples promesses ou affirmations de leur soutien ou de leur engagement.

Le fort attachement des Français au repas gastronomique et leur volonté de préserver et de transmettre ce patrimoine vivant se sont manifestés lors de l'enquête annuelle sur « l'Alimentation des Français » (CREDOC 2009) : pour 95,2% d'entre eux le repas gastronomique fait partie de leur patrimoine et de leur identité, pour 98,7% il faut le sauvegarder et le transmettre aux générations futures.

De nombreux Français ont exprimé le souhait de s'engager dans la mise en œuvre des mesures proposées. La communauté et ses représentants, à travers les réseaux institutionnels et associatifs, s'engageront dans les actions prévues au sein des écoles et des centres de loisirs.

Des associations engagées dans l'organisation de repas gastronomiques comme élément de la cohésion sociale participeront à la mise en réseau des informations qu'ils détiennent et communiqueront leurs expériences pour la création de la base de données en ligne. A l'échelle locale, elles participeront à la collecte des données (correspondances, photographies, témoignages), à leur restitution au Centre de ressources, et relayeront les mesures de sauvegarde vers leurs membres.

Les institutions représentatives de la communauté (villages, villes, départements, régions) ont aussi manifesté la volonté d'engager des efforts notamment dans les domaines relevant de leurs compétences, éducation, insertion sociale et information.

3.d. ENGAGEMENT DES ÉTATS PARTIES

La faisabilité de la sauvegarde dépend également du soutien et de la coopération de l'(des) État(s) partie(s) concerné(s). Cette rubrique doit démontrer que l'État partie concerné est prêt à soutenir l'effort de sauvegarde en créant des conditions favorables à sa mise en œuvre, et doit décrire comment l'État partie a démontré un tel engagement par le passé et pour l'avenir. Les déclarations et les promesses de soutien sont moins instructives que les explications et les démonstrations.

L'Etat qui a pleinement accompagné (mise à disposition de ressources humaines et d'expertise) et soutenu par la voix du Président de la République la candidature, s'engage à créer les conditions favorables à la mise en œuvre des mesures de sauvegarde décrites au point 3b.

L'Etat s'engage par ailleurs pour les domaines qui relèvent de sa compétence, principalement en matière d'éducation nationale, de documentation, de recherche universitaire et de coopération :

- l'État instituera des ateliers de découverte de la culture gastronomique dans le cadre des mesures d'accompagnement éducatif mises en place dans les écoles.
- l'Etat engagera une action de recensement et de collecte des éléments de ce patrimoine culturel immatériel qu'est le repas gastronomique des Français et des rites qui le composent.
- l'Etat 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 ».

- l'Etat encouragera les grandes manifestations culturelles nationales à intégrer un volet dédié au repas gastronomique.

4. PARTICIPATION ET CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTÉ, GROUPES ET INDIVIDUS CONCERNÉS DANS LE PROCESSUS DE CANDIDATURE (CF. CRITÈRE R.4)

Cette rubrique demande à l'État partie qui soumet la candidature de prouver que la candidature répond au critère R.4 : « L'élément a été soumis au terme de la participation la plus large possible de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés et avec leur consentement libre, préalable et éclairé ».

4.a. Participation des communautés, groupes et individus concernés dans le processus de candidature

Décrivez comment et de quelle manière la communauté, le groupe et, le cas échéant, les individus concernés ont participé activement au processus de candidature à toutes les étapes, comme le requiert le critère R.4. Les États parties sont en outre encouragés à préparer les candidatures avec la participation de nombreuses autres parties concernées, notamment, s'il y a lieu, les collectivités locales et régionales, les communautés voisines, des ONG, des instituts de recherche, des centres d'expertise et autres parties intéressées. La participation des communautés dans la pratique et la transmission de l'élément doivent être traitées dans le point 1 ci-dessus, et leur participation dans la sauvegarde doit être traitée dans le point 3 ; ici les États soumissionnaires doivent décrire la participation la plus large possible des communautés dans le processus de candidature.

Les Français et leurs représentants ont participé de façon étroite et suivie à chaque étape de l'élaboration du dossier.

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), association réunissant des centaines de membres, a été informé en octobre 2006, lors de son entrée en vigueur, des termes de la Convention de 2003. Il a entrepris des démarches afin de consulter la communauté sur son adhésion à des candidatures visant à l'inscription de certaines expressions et pratiques du patrimoine alimentaire des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel. Les très nombreuses manifestations de soutien et d'engagement l'ont encouragé à rendre public le projet d'une candidature portant sur la pratique sociale chère à tous les Français et qui dit son identité commune, le repas gastronomique.

La MFPCA a été créée à la suite de cette forte adhésion de la communauté. Elle a reçu le soutien de l'Etat qui l'a encouragée à finaliser la démarche.

Depuis, le dossier a été élaboré en synergie avec les représentants de la communauté qui ont organisé sur tout le territoire des réunions participatives d'information et des débats qui ont contribué à réunir l'information nécessaire au dossier et aux propositions de mesures de sauvegarde.

On peut citer parmi de nombreux exemples : dans la ville de Nantes, l'Université d'automne a rassemblé 200 personnes ; à Strasbourg, l'Assemblée des Cercles culinaires de France a réuni des centaines de congressistes ; dans la ville de Périgueux se tient chaque année un Salon du livre, très populaire (8000 visiteurs pendant 3 jours), où a été organisée en 2008 une table ronde sur la Convention de 2003 et sur le repas gastronomique des Français.

Des rencontres ont également été organisées : réunions d'universitaires (journées d'études 30 janvier et 6 mars 2009) ; débats publics qui se sont tenus avec le soutien actif du Sénat le 19 mars (assemblée d'élus qui est l'expression des territoires) et de l'Institut de France les 24 et 25 juin 2009 (siège des cinq Académies) ; publications fréquentes dans la presse nationale et régionale qui ont rendu compte de la candidature pour l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel du repas gastronomique. Ces initiatives ont suscité de nombreuses contributions de la communauté au processus de candidature.

4.b. Consentement libre, préalable et éclairé à la candidature

Le consentement libre, préalable et éclairé de la communauté, du groupe ou, le cas échéant, des individus concernés peut être démontré par une déclaration écrite ou enregistrée, ou par tout autre moyen, selon le régime juridique de l'État partie et l'infinie variété des communautés et groupes concernés. Le Comité accueillera favorablement une diversité de manifestations ou d'attestations de consentement des communautés au lieu de déclarations standard et uniformes.

Prière de joindre au formulaire de candidature les preuves démontrant un tel consentement en indiquant ci-dessous quelle preuve vous fournissez et quelle forme elle revêt.

Le consentement libre, préalable et éclairé de la communauté est démontré par les résultats de la dernière enquête nationale sur « l'Alimentation par les Français » : 89,2% des Français soutiennent la candidature de l'élément à l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel (enquête annuelle réalisée auprès d'un échantillon représentatif de la population française, CREDOC 2009).

De plus, ont été recueillies d'autres preuves de consentement de la communauté :

1. Au près de ses institutions représentatives, et ce en conformité avec le régime juridique de l'Etat français (niveaux : national, régional, départemental et local). Ces institutions représentatives ont toutes des compétences dans les domaines d'action éducative, culturelle et sociale.

Les preuves de leur consentement sont ici présentées sous forme de lettres et d'attestations émanant des:

- Ministère de la Culture et de la Communication (attestation du Ministre)
- Association des Régions de France (lettre de consentement du Président de l'association)
- Assemblée des Départements de France (lettre de consentement du Président de l'Assemblée)
- Association des Maires de France (lettre de consentement du Président de l'association)
- Association des Maires des Grandes Villes de France (déclaration de consentement du Président de l'association)
- Association des Maires des Petites Villes de France (lettre de consentement du Président de l'association)
- Conseil National des Associations Familiales Laïques (attestation du Président du Conseil). Le CNAFAL réunit l'ensemble des associations familiales laïques de France. Il est le principal interlocuteur des pouvoirs publics en matière de politique de la famille (éducation, loisirs, habitat, environnement, culture ...)

2. Au près d'associations. Nombreuses sont les associations qui, ayant pour objet de faire vivre le repas gastronomique, ses rites et ses valeurs, ont spontanément manifesté leur consentement libre et éclairé à la candidature. L'importance de leur nombre ne nous permet pas de les citer de façon exhaustive, mais nous pouvons citer et produire à titre d'exemple les consentements de :

Académie des Gastronomes (Paris - 75)

Association Les sens du gout (Le Quesnoy - 59- Nord),

Alimentine (Bonsecours - 76 - Seine-Maritime),

Association les Arts des mets (Marquillies - 59 - Nord),

Coordination nationale des actions alimentaires, gastronomiques et touristiques (Saint-Cyr-sur-Loire, 37 -Indre et Loire)

La Confrérie des Epicuriens de Provence (Arles - 13 - Bouches du Rhône)

Gastromie Provençale (Marseille - 13- Bouches du Rhône)

Geofood Sorbonne (Paris - 75)

La Catananche Cartusienne (Crolles - 38- Isère)

La Taula del Souquet (La Digne d'Aval - 11- Aude)
Le Lagouill'Eure (Bernay - 27- Eure)
Le Cercle des gourmets (Saint Quentin de Baron - 33- Gironde)
Les Symposiarques (Bazainville - 78- Yvelines)
Miam INSEEC (Paris - 75)
Association ADCEP-« Festival l'art du goût, le goût de l'art » (Paris - 75)
Question de goût (Besancon - 25- Doubs)
La cuisine du Hameau de Noisement (Savigny le Temple - 77- Seine Maritime)
Vivre-Autrement.net (Lyon - 69-Rhône)
Centre Polyvalent Jean Rieux (Toulouse - 31- Haute-Garonne)

4.c. Respect des pratiques coutumières en matière d'accès à l'élément

L'accès à certains aspects spécifiques du patrimoine culturel immatériel est quelquefois limité par les pratiques coutumières régissant, par exemple, sa transmission, son interprétation, ou préservant le secret de certaines connaissances. Prière d'indiquer si de telles pratiques existent et, si tel est le cas, démontrez que l'inscription de l'élément et la mise en œuvre des mesures de sauvegarde respecteraient pleinement de telles pratiques coutumières qui régissent l'accès à des aspects spécifiques de ce patrimoine (cf. article 13 de la Convention). Décrivez toute mesure spécifique qui peut être nécessaire pour garantir ce respect.

Il ne semble pas y avoir de problème ni de difficulté dans le respect des pratiques coutumières en matière d'accès au repas gastronomique. Si des structures ou associations d'individus souhaitaient organiser des repas gastronomiques avec certaines restrictions, l'Etat, qui est informé de l'article 13 d (ii) de la Convention, le fera appliquer s'il y a lieu.

5. INCLUSION DE L'ÉLÉMENT DANS UN INVENTAIRE (CF. CRITÈRE R.5)

C'est la rubrique dans laquelle l'État partie doit démontrer que la candidature satisfait au critère R.5 : « L'élément figure dans un inventaire du patrimoine culturel immatériel présent sur le(s) territoire(s) de(s) l'État(s) partie(s) soumissionnaire(s) tel que défini dans les articles 11 et 12 ».

Indiquez l'inventaire dans lequel l'élément a été inclus, ainsi que le bureau, l'agence, l'organisation ou l'organisme chargé de le tenir à jour. Démontrez que l'inventaire a été dressé en conformité avec les articles 11 et 12, et notamment avec l'article 11 paragraphe (b) qui stipule que le patrimoine culturel immatériel est identifié et défini « avec la participation des communautés, des groupes et des organisations non gouvernementales pertinentes », et l'article 12 qui exige que les inventaires soient régulièrement mis à jour.

L'inclusion dans un inventaire de l'élément proposé ne devrait en aucun cas impliquer ou nécessiter que le ou les inventaire(s) soient achevés avant le dépôt de candidature. Un État partie soumissionnaire peut être en train de compléter ou de mettre à jour un ou plusieurs inventaires, mais doit avoir déjà intégré l'élément dans un inventaire en cours d'élaboration.

Le repas gastronomique des Français figure dans l'Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel de la France.

Les inventaires du Patrimoine Culturel Immatériel présent sur le territoire de la France sont coordonnés par la « Mission Ethnologie » du ministère de la Culture et de la Communication (Direction du patrimoine/ sous-direction archéologie, ethnologie, inventaires et systèmes d'information) qui est chargée de coordonner les Inventaires, en collaboration avec les autres directions concernées par les différents domaines de ce patrimoine.

Le but de cet Inventaire, outre celui de répondre aux objectifs et obligations de la Convention de 2003, est d'être un outil de connaissance à la disposition de tous les publics.

Cet Inventaire est dressé en conformité avec les articles 11 et 12 et notamment avec l'article 11(b) qui exige la participation active et le consentement éclairé des communautés, des groupes

et des individus concernés. Ceux-ci sont invités à remplir des fiches et à fournir de la documentation et d'autres informations relatives à la pratique inscrite.

L'Inventaire est également conforme à l'article 12 puisqu'il est régulièrement mis à jour. Il comporte, outre les fiches, des photographies et des extraits audiovisuels relatifs aux pratiques inscrites.

Les informations correspondant à la fiche type d'Inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France sont accessibles à l'adresse suivante : http://www.culture.gouv.fr/culture/dp/ethno_spci/pdf1/Fiche_Type.pdf

Les travaux ont commencé en mars 2008, et le premier résultat sera publié au premier trimestre 2010.

Des patrimoines associés au repas gastronomique figurent dans deux autres Inventaires :

- L'Inventaire des savoir-faire agricoles et alimentaires traditionnels ainsi que des produits du terroir qui y sont associés (aromates et condiments, boissons et spiritueux, boulangerie, confiserie, pâtisserie, charcuterie, fruits et légumes, produits laitiers, viandes et volailles). Cet Inventaire commencé en 1989 couvre aujourd'hui 22 des régions qui composent le territoire français. Les deux autres régions sont en cours de traitement. Il est publié en version papier sous le titre Inventaire du patrimoine culinaire de la France (éditions Albin Michel) et sa mise en ligne est à l'étude.
- Les objets et artefacts qui sont traditionnellement utilisés pendant la préparation et la consommation du repas gastronomique (objets de la cuisine et de la table) figurent dans l'Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France - Objets civils domestiques. Cet Inventaire lancé en 1964 a été publié en 1985 (Imprimerie Nationale) et figure partiellement sur le site Internet du Ministère de la Culture.

Tous ces inventaires s'inscrivent aussi dans un Inventaire des Inventaires, entamé en août 2007, et établi selon un principe documentaire de recensement des inventaires déjà existants, ouvrages déjà parus ou bases de données déjà réalisées, disponibles ou non sur internet. Le résultat de ce travail est disponible sur le site internet du ministère de la Culture et de la Communication, dans la rubrique « dossiers thématiques/ ethnologie/inventaire des inventaires du patrimoine culturel immatériel ».

http://www.culture.gouv.fr/culture/dp/ethno_spci/invent_invent.htm

DOCUMENTATION

a. Documentation obligatoire et facultative

Documentation obligatoire fournie

b. Cession de droits avec une liste des éléments

Cession de droits obligatoire fournie.

c. Liste de références documentaires

Sur la communauté des Français :

Beaune (Colette), Naissance de la nation France, Gallimard, 1985, 431 p.

Braudel (Fernand), L'Identité de la France. 1. Espace et histoire, 2. Les hommes et les choses, (1986), Flammarion, 1990, 3 vol., 410, 241, 536 p.

Noiriel (Gérard), Le creuset français. Histoire de l'immigration, XIXe-XXe siècle, seuil, 1993, 604 p.

Sur le repas gastronomique des Français :

Arminjon (Catherine), Objets civils et domestiques, Imprimerie nationale, 1984, XXIII-632 p.

Aron (Jean-Paul), Le mangeur du XIXe siècle, Robert Laffont, 366 p.

CNAC, L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Albin –Michel, 22 vol. depuis 1989

Cobbi (Jane), Flandrin (Jean-Louis) éd., Tables d'hier, Tables d'ailleurs, Odile Jacob, 1999, 496 p.

Fischler (Claude), Masson (Estelle) ed., Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation, Odile Jacob, 2008, p.

Flandrin (Jean-Louis), L'Ordre des mets, Odile Jacob, 2002, 288 p.

Garrier (Gilbert), Histoire sociale et culturelle du vin, Bordas, 1995, 366 p.

Goudchaux (Florence), Table Décor, Hachette, 1992, np.

Guillemard (Colette), Les mots de la cuisine et de la table, Belin, 1990, 429 p.

Le Grand Larousse Gastronomique, éditions Larousse, 2007, 989 p.

Marengo (Claudine), Manières de table, modèles de mœurs, 17ème-20ème siècle, Ecole Normale Supérieure de Cachan, 1992, 310 p.

Mordacq (Philippe), Le Menu, Une histoire illustrée de 1751 à nos jours, Laffont, 1989, 153 p.

Ory (Pascal), Le Discours gastronomique français des origines à nos jours, Gallimard, 1998, 199 p.

Pitte (Jean-Robert), Gastronomie Française. Histoire et géographie d'une passion, Fayard, 1991, 265 p.

Poulain (Jean-Pierre), Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire, PUF, 2005, 287 p.

Quellier (Florent), La Table des Français. Une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle), PUR, 274 p.

Rambourg (Patrick), De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française, Audibert, 2005, 286 p.

Revel (Jean-François), Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours, J.J. Pauvert, 1985, 316 p.

La gastronomie, le vin, l'art, Magazine Art Presse, n°10, août -sept -octobre 2008.

Littérature et gastronomie – Les mots à la bouche, Le Magazine littéraire, n° 480, novembre 2008

COORDONNÉES

a. Personne à contacter pour la correspondance

Ministère de la Culture et de la Communication – Direction de l'architecture et du patrimoine – Mission ethnologie.
 Christian Hottin
 182, rue Saint-Honoré, 75033 Paris Cedex 01
 christian.hottin@culture.gouv.fr
 Tél : 00 33 (0)1 40 15 77 37

b. Organisme(s) compétent(s) associé(s)

Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires
 Pierre Sanner
 12 rue Henri Rol-Tanguy - 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
 pierre.sanner@mf-pca.fr - Tél : 00 33(1) 73 30 26 04
 Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, IEHCA

Francis Chevrier
16 rue Briçonnet - 37000 Tours
Tél. : 00 33 (0)2 47 05 90 30 - Mèl : contact@iehca.eu

Ministère de la Culture et de la Communication - Mission Ethnologie
Christian Hottin
182 rue du Saint Honoré - 75001 Paris
christian.hottin@culture.gouv.fr - Tél : 00 33 (0)1 40 15 77 37

c. Organisme(s) communautaire(s) ou représentant(s) des communautés concerné(s)

Les organismes communautaires, clubs et associations concernés sont beaucoup trop nombreux pour pouvoir être mentionnés ici de façon exhaustive. En effet, rien que pour ces dix dernières années plus de deux mille associations dont l'objet porte sur le repas gastronomique et ses rites associés ont été créées en France.

Les institutions représentatives concernées sont :

Ministère de la Culture et de la Communication – Direction de l'architecture et du patrimoine,
182, rue Saint-Honoré, 75033 Paris Cedex 01

Association des Régions de France, 282, boulevard Saint-Germain, 75007 Paris

Assemblée des Départements de France, 6 rue Duguay-Trouin, 75006 Paris

Association des Maires de France, 41 quai d'Orsay, 75343 Paris cedex 07

Association des Maires des Grandes Villes de France, 45 rue Notre-Dame des Champs, 75006 Paris

Association des Maires des Petites Villes de France, 42 boulevard Raspail, 75007 Paris

SIGNATURE POUR LE COMPTE DE L'ÉTAT PARTIE

Nom : Catherine COLONNA

Titre : Ambassadeur, déléguée permanente de la France

Date : 15 janvier 2010

Signature : <signé>