



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



Patrimoine
culturel
immatériel

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° 00400 POUR L'INSCRIPTION SUR LA LISTE REPRESENTATIVE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL 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>
Mexique
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>
La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán
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).

—

C. CARACTERISTIQUES DE L'ELEMENT

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.

Collectifs de cuisiniers et autres praticiens consacrés au développement des cultures et au sauvetage de la cuisine traditionnelle en particulier dans le centre-ouest du pays, dans l'État du Michoacán, mais aussi dans les zones prééminentes des États de Puebla, Veracruz, Oaxaca, Chiapas, Campeche, Tabasco, Yucatán et d'autres États du Mexique. Le travail réalisé par les femmes cuisinières dans de nombreuses communautés du Michoacán constitue la structure centrale de ce document, du fait de leur participation à la conception du modèle de sauvetage qu'il faut appliquer pour sauvegarder et promouvoir les cuisines locales dans d'autres communautés à travers tout le pays. Les projets particulièrement dignes d'attention établis dans cette région du Michoacán, dans le centre ouest du Mexique, incluent Santa Fe de la Laguna, San Juan Nuevo, San Lorenzo, Tzurumútaro, Uranden, Oponguio, Calzontzin, Nuevo San Juan Parangaricutiro, San Francisco Úrico, Tarecuato, Janitzio, Chilchota et autres villages lacustres, la Meseta Purépecha et la Cañada de los Once Pueblos. Les autres centres de connaissances culinaires identifiés dans le plan de sauvegarde proposé dans cette initiative sont dans des communautés implantées dans d'autres régions du pays. On peut affirmer clairement qu'un paradigme de sauvetage et de sauvegarde basé sur la participation de groupes de collectifs de cuisiniers, producteurs et autres praticiens a été créé dans le Michoacán et peut être appliqué par les communautés des différentes zones à travers tout le pays, puisque le modèle s'est déjà révélé efficace en termes de préservation et d'appréciation de la culture traditionnelle culinaire des communautés.

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 modèle de sauvetage est en cours d'application dans les zones lacustres, la Meseta Purépecha, la Cañada de los Once Pueblos et d'autres poches à l'intérieur du Michoacán où les traditions sont fortement conservées. Le plan pilote s'appliquera à travers tout le pays dans les communautés identifiées comme centres de connaissances culinaires nécessitant des mesures de protection. Ces communautés sont classées en catégories (A, B, C) dans le plan d'action inclus dans ce dossier. Elles figurent aussi sur la carte indiquant le type d'actions requises par les diverses communautés, selon les problèmes et les menaces auxquels elles sont

confrontées.

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).

La cuisine traditionnelle du Michoacán et d'autres communautés à l'intérieur du pays est préservée depuis les temps anciens par la transmission orale des talents et des connaissances entre les générations; par la symbiose entre cuisine, cosmogonie et environnement, mais aussi par son rôle essentiel dans le système culturel complexe dans lequel s'inscrivent les rituels, les cérémonies et les célébrations, qui est un puissant facteur de cohésion sociale et d'identité nationale. Les moments clés dans le groupe naturel et le cycle de vie individuel – naissance et mort, activité communautaire, festive ou professionnelle – sont étroitement liés à la cuisine et deviennent un foyer d'expression pour la créativité artisanale et artistique et le reste du réseau culturel.

D. BREF RESUME DE L'ELEMENT

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.

La cuisine traditionnelle mexicaine – et dans le cas présent, le paradigme de Michoacán – fait partie intégrante de l'ancien système culturel basé sur le maïs, les haricots et le piment. Cette trilogie, parallèlement à de nombreuses autres cultures d'origine associées, représente la base de l'alimentation communautaire et est au cœur des rituels et des cérémonies ponctuant l'existence. Elle est liée à des techniques et des pratiques séculaires –parfois millénaires– qui sont encore en usage, comme la nixtamalisation (procédé de cuisson qui augmente la valeur nutritive du maïs). De même, les méthodes agricoles uniques comme la milpa (champ de maïs et autres cultures auto-entretenus) et la chinampa (îlot de culture artificiel dans les zones lacustres), ainsi que des ustensiles singuliers comme le metate ou pierre meulière et le molcajete, mortier en pierre, sont encore couramment employés. Hormis son originalité, sa nature ancestrale, collective et communautaire, clairement observable dans le projet des cuisines traditionnelles dans les zones hautement préservées du Michoacán, présenté ici, rend sa préservation impérative. Ce système prudent a encouragé le développement des grandes civilisations mésoaméricaines et sa poursuite assure la continuité historique des communautés autochtones et mixtes sur le plan ethnique. Sa protection implique de faire renaître les produits, procédés et techniques grâce au transfert de connaissances et à l'insertion dans les circuits de développement durable. Il y a une nécessité pressante à transférer le modèle en place dans le Michoacán vers les centres de connaissances culinaires traditionnelles dans les communautés exposées à des conditions et des menaces similaires.

1. IDENTIFICATION ET DEFINITION DE L'ÉLÉMENT (CF. CRITERE 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.

La cuisine traditionnelle mexicaine est un modèle culturel complet qui rassemble des pratiques agricoles, rituelles, des talents de longue date, des techniques culinaires et des coutumes et manières communautaires ancestrales, dont les racines profondément ancrées continuent d'être vitales au XXI^e siècle. Le système met la nourriture sur la table mexicaine depuis des milliers d'années et continue de garder son authenticité – un désir de ne pas falsifier les origines –, ce qui veut dire que les communautés préparent encore les aliments selon des méthodes éprouvées au fil du temps. Cela est rendu possible grâce à la participation collective – illustrée ici par les cuisinières dans le projet de Michoacán – dans la chaîne alimentaire traditionnelle tout entière : de la plantation et la récolte à la cuisson et à la dégustation.

Dans la vie communautaire, l'acte de manger a tendance à garder une nature sacrée en relation avec le cosmos et les dieux (comme chez les Huichols aujourd'hui) ou le Dieu chrétien (comme la Saint Isidore, Jour des Agriculteurs). L'acte de cuisiner joue un rôle si fondamental dans la vie du groupe, contenant le patrimoine local et national le plus vénéré, un héritage passé au fil des générations depuis que le maïs est domestiqué. (voir les témoignages des rencontres de la cuisine traditionnelle dans le Michoacán).

La milpa où pousse le maïs en protégeant d'autres cultures dans les mêmes sillons, est un écosystème complexe dont les plantes partagent les nutriments. Cette méthode agricole s'adapte à tous les climats et est respectueuse de l'environnement, car l'interaction entre les plantes éloigne naturellement les parasites et les mauvaises herbes tandis que les restes des plantes font le compost du sol après la récolte.

Cela témoigne de la vaste dimension du régime alimentaire, décrit dans ce document à travers le modèle de Michoacán, et qui prévaut depuis l'antiquité sur tout le territoire national. Cela explique aussi pourquoi, du point de vue historique, les aliments de base que sont le maïs, les

haricots et le piment chili (tous des ingrédients indigènes domestiqués il y a des milliers d'années) ont toujours été le plus puissant facteur de l'identité culturelle mexicaine observable dans les foyers mexicains de concentration culturelle, comme celui de Michoacán. L'exemple est illustré à profusion dans ce dossier.

L'intégralité des pratiques et des coutumes dominantes associées à la cuisine traditionnelle de Michoacán constitue maintenant l'une des manifestations les plus dynamiques du riche patrimoine immatériel du Mexique, bien au-delà des simples aspects alimentaires, nutritifs et gastronomiques.

La variété considérable des plats que font les communautés est un reflet de la grande diversité de cultures et de la biodiversité géographique. À l'intérieur du Michoacán il y a des manifestations de la meseta, de la côte, de la zone des lacs et d'autres régions avec une vaste diversité alimentaire. Et cependant, malgré la variété, la structure élémentaire du maïs, du haricot et du piment chili est immuable, demeurant le tronc d'où se ramifie une myriade de plats extrêmement nuancés de la richesse gastronomique complexe du pays. Toutes sortes d'ingrédients indigènes s'ajoutent au trio de base, parmi lesquels une collection d'espèces de tomates, courges, avocats, du cacao et de la vanille.

Avec ces ingrédients se dégagent des techniques et usages vernaculaires qui ont en réalité révolutionné leurs apports nutritifs. La nixtamalisation permet ainsi de précuire le maïs avec l'hydroxyde de calcium, rendant le grain qui est la base de l'alimentation mexicaine plus digestible et nutritif pour la consommation humaine. Le procédé représente l'origine même de la culture culinaire mexicaine et permet à ses populations d'avoir un régime sain et équilibré depuis des milliers d'années.

À ce jour, les peuples autochtones conçoivent l'univers en termes de nourriture. L'humanité s'est forgée à partir du maïs et la nourriture est le vecteur de l'interaction entre les peuples et les déités, ainsi qu'avec le reste de la communauté. Les offrandes présentées dans les rituels et les cérémonies s'appuient toujours avec éloquence sur la nourriture locale tout en donnant aussi une démonstration éclatante de la réciprocité entre les vivants et entre eux et leurs ancêtres.

Les tortillas et les tamales quotidiens, tous deux à base de maïs, constituent le fondement primordial d'un des systèmes gastronomiques les plus élaborés et chargés de symboles qui perdure dans les cuisines locales et régionales (par exemple, leur inclusion indéfectible dans les offrandes du Jour des Morts dans les foyers et les cimetières, sur les tombes mêmes des disparus, comme cela se pratique si couramment dans le Michoacán). Là, comme dans les autres régions du pays, il y a une prise de conscience de plus en plus grande du rôle fondamental du patrimoine culturel de la nation que représente la cuisine traditionnelle, non seulement comme héritage et modèle, mais encore comme moyen de développement durable. Ce modèle renferme des rituels et des coutumes, des produits, des usages, des expressions, des connaissances et des techniques ancestrales, ainsi que des instruments et des ustensiles uniques en leur genre qui expriment l'identité communautaire. La Route de Don Vasco, projet de développement socioculturel mis en œuvre dans le Michoacán, présente la réalisation des objectifs énumérés dans ce dossier : sauvegarder le patrimoine immatériel à travers la conservation de la mémoire collective, transmettre les connaissances et créer une infrastructure de développement communautaire dans ce domaine.

Rétablir la cuisine traditionnelle mexicaine et de Michoacán équivaut à ne pas perdre les coutumes ancestrales effectives comme la consommation généralisée du maïs et des autres cultures produites dans la milpa. En même temps, dans l'immense territoire qui abrite la grande diversité des cultures mexicaines, comme c'est le cas du Michoacán, dans ces lieux où les pratiques culinaires traditionnelles s'exécutent avec une authenticité chargée d'une émotion encore plus grande, leur usage habituel doit être conservé, malgré l'invasion d'autres coutumes et le battage du marché qui démolit de manière générale le système traditionnel sans contribuer pour autant à améliorer l'état de santé de la communauté.

La sauvegarde de la cuisine traditionnelle n'est pas une lubie prétentieuse de gastronomes et de spécialistes mais une urgente nécessité avec des implications économiques et sociales. Compris comme un système culturel dans lequel la nature, l'agriculture et la culture, les coutumes, les manières, la vie rituelle et spirituelle, la cohésion sociale et les liens communautaires, et l'identité nationale sont tous en corrélation, le style de vie d'un peuple

dépend des modèles d'alimentation.

Pour sauver l'unité de ce système culinaire, des efforts concentrés doivent être faits dans les communautés du Michoacán et les autres centres de connaissances culinaires : Puebla, Veracruz, Oaxaca, Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán, Huasteca, Valle de México et autres enclaves communautaires qui réclament des mesures de protection équivalentes. Il doit y avoir des actions spécifiques qui s'inspirent de la réussite du projet pilote de sauvegarde des cuisines traditionnelles dans le Michoacán proposé ici.

2. CONTRIBUTION A LA VISIBILITE ET A LA PRISE DE CONSCIENCE, ET ENCOURAGEMENT AU DIALOGUE (CF. CRITERE 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 ».

La cuisine traditionnelle mexicaine – celle de Michoacán, par exemple – est un élément vital dans le développement permanent d'une nation qui a réussi à la perfectionner tout au long de son histoire. L'inscription sur la Liste représentative du patrimoine immatériel mondial revêt ainsi une importance stratégique dans la mesure où elle contribue à assurer une vitalité et une utilisation continues. En exaltant leurs qualités et en faisant ressortir leurs avantages sur les modèles culinaires exogènes, les communautés qui se conforment aux modèles culinaires traditionnels défendent en fait un système culturel global qui s'exprime fondamentalement à travers les pratiques alimentaires. Ces communautés manifestent aussi admirablement une bonne image d'elles-mêmes et les valeurs soutenues par une structure ancrée dans la réciprocité et le travail collectif.

La reconnaissance de la cuisine traditionnelle mexicaine, à travers l'exemple de Michoacán, suppose d'accepter la spécificité d'une culture dont la singularité se distingue par 7 000 ans d'histoire ; des cultures d'origine comme celles du maïs, des haricots et du piment chili, qui demeurent fortement à la base de l'alimentation nationale, en présentant une étonnante continuité historique ; l'éternelle identification de la nourriture avec la dimension religieuse, rituelle et cérémoniale des communautés et sa capacité à renforcer les liens sociaux et à consolider l'identité nationale, régionale et locale. Cela devient un facteur important de la diversité culturelle sur la scène mondiale et un exemple de la force de sa propre identité, ainsi que l'interaction avec les autres cultures culinaires.

Il est essentiel de préserver le patrimoine culinaire unique du Michoacán et d'autres communautés mexicaines pour conserver les aspects distinctifs pertinents d'une culture indigène avec des traits spécifiques, capable de contribuer au dialogue interculturel, qui est maintenant, et plus que jamais, nécessaire dans le cadre de la diversité culturelle mondiale. Faute de prendre des mesures pour sauvegarder ces manifestations singulièrement distinctives, comme l'a entrepris le modèle de Michoacán – et applicables au reste des centres culinaires à l'échelon local et global –, elles seront vouées à rejoindre les rangs d'une alimentation indifférenciée. Ce dossier est, par conséquent, une contribution évidemment précieuse pour communiquer sur l'importance d'un patrimoine vivant et vital grâce à des méthodologies concrètes de sauvegarde, à l'instar de celles qui s'appliquent dans le cas de Michoacán.

Assurer la visibilité de pratiques culinaires dont l'efficacité est prouvée, qui ont permis à une nation de bien s'alimenter au fil du temps, revient en outre à préserver la viabilité du système culturel. Cela sera réalisé en évitant la rupture entre la production et la préparation des aliments, ainsi qu'en respectant les modes de gestion de l'environnement déjà établis et les pratiques

agricoles qui ont historiquement prouvé leur capacité d'autonomie. L'observation des usages culinaires dans le Michoacán peut suffire.

L'inclusion de la cuisine traditionnelle mexicaine, et du paradigme de Michoacán, sur la Liste représentative augmentera l'appréciation des éléments spécifiques qui distinguent ces traditions culinaires dans les communautés locales, lesquelles ont montré une remarquable créativité dans la préparation des aliments à partir de la diversité des cultures et des produits à leur disposition. En ce sens, et sur la base du programme des cuisines du Michoacán, il est indispensable de faire en sorte de sauver et sauvegarder les produits, les procédés, les recettes, les techniques, les talents, les traditions et les connaissances dans chaque région où le savoir-faire des communautés en matière culinaire conserve sa vitalité, bien qu'étant exposé au risque de perdre ses particularismes culturels à cause de la mondialisation. Les cuisines locales sont un facteur qui stimule le respect interculturel et la reconnaissance au niveau national et international.

Par conséquent, une cuisine comme celle de Michoacán, entrelacée dans la vie communautaire et le réseau culturel qui la préserve, nécessite toutes les voies et moyens qui conviennent à sa sauvegarde et à son développement futur. L'élaboration de politiques et d'actions appropriées permettra donc d'en assurer la protection et de donner une visibilité aux moyens qui illustrent l'importance de la préservation du patrimoine immatériel dans le monde.

Ce n'est pas un rêve utopique : le modèle de Michoacán déjà concluant doit s'appliquer aux autres régions. Le fait d'inscrire la cuisine traditionnelle du Mexique sur la Liste représentative stimulera cet objectif de façon substantielle grâce à un plan d'action fondé sur les principes exposés dans l'ensemble du présent document. L'objectif est d'amener le plus possible cet élément du patrimoine immatériel, comme quelques autres, à renforcer le dialogue sur la carte du monde dans sa diversité culturelle.

La visibilité du programme de Michoacán, obtenue en exécutant des projets de développement concrets basés sur la production agricole et les savoir-faire culinaires, permet d'envisager la réactivation viable des vastes chaînes de production qui vont de pair avec les activités culinaires dans les autres régions. La production accrue crée davantage d'emplois, une formation et des modalités d'enseignement améliorées, l'essor du tourisme culturel et, de manière générale, une meilleure qualité de vie au sein des communautés.

L'effet de visibilité qui est d'ores et déjà évident dans le Projet des cuisinières traditionnelles de Michoacán peut se reproduire dans d'autres enclaves où subsistent des pratiques culinaires qui sont essentielles pour la survie des populations qui en usent. Il faut attirer l'attention sur les localités du Mexique et autres qui se heurtent à de sérieuses difficultés. Les dangers encourus sont la dégradation de l'environnement, le manque d'incitations en termes agricoles, l'émigration chronique et les familles décomposées. Malgré une certaine dégradation du système culturel, il a réussi à conserver son essence traditionnelle grâce aux coutumes relatives à la préparation et la consommation des aliments encore largement observées par quelques-uns des groupes qui disposent du matériel de cuisine le plus rudimentaire.

La visibilité de ces enclaves sera le facteur déclenchant de l'action pour appliquer progressivement les mesures soulignant l'importance du patrimoine culinaire immatériel dans d'autres communautés ayant des conditions de vie analogues. Le plan d'action concret propose une liste de projets à exécuter par ordre de priorité dans les centres de connaissances culinaires.

La méthodologie suivie dans le Michoacán a abouti à des actions qui encouragent le développement socioéconomique et l'échange de connaissances, ainsi que le dialogue entre les différentes communautés et cultures. L'influence du projet de Michoacán peut donc être observée dans d'autres régions latino-américaines qui ont créé un réseau pour étudier et étendre le modèle de préservation de ces cuisines.

3. MESURES DE SAUVEGARDE (CF. CRITERE 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 Conservatoire de la Culture gastronomique mexicaine, ONG et consultant de l'UNESCO, a accueilli six congrès, dans une approche organisée visant à sauver et promouvoir la cuisine traditionnelle, soutenir les projets de recherche sur la production des produits alimentaires indigènes et l'évaluation des cuisines locales comme élément essentiel du patrimoine culturel immatériel. L'État de Campeche a produit « La cuisine traditionnelle comme patrimoine culturel : Critères et définitions », un document avec des recommandations du Mexique et de pays sud-américains et européens (soumis à l'UNESCO) : la promotion de politiques publiques en faveur des cuisines traditionnelles, les ressources alimentaires du pays et leur rapport avec l'environnement, les programmes de développement fondés sur le patrimoine culinaire et la transversalité alimentaire dans le développement durable ; l'inclusion et la protection des cuisines traditionnelles dans les routes touristiques. Une autre action remarquable est la collection de 55 titres sur la cuisine indigène du Mexique (La Cocina Popular e Indígena de los Pueblos de México), parmi d'autres initiatives de sauvegarde. Toutefois, c'est lors des réunions de Puebla 1999-2005 qu'a été mis en lumière le besoin de sauvetage systématique des cuisines dans le cadre de leurs origines culturelles. Le contact direct et la communication se sont établis entre les experts et les intellectuels et les cuisiniers traditionnels travaillant dans les communautés rurales et urbaines : la racine et l'épine dorsale qui maintiennent en vie la cuisine traditionnelle. Une approche méthodique a aussi été adoptée afin de définir la cuisine comme partie intégrante du patrimoine culturel du pays. Mais l'incorporation des cuisiniers soutenus par la communauté crée manifestement une nouvelle autorité dans la défense de ce patrimoine, faisant la différence en sauvant leurs racines vivantes.

Le projet de Michoacán a été élaboré pour s'attaquer précisément au problème, dont les caractéristiques sociales et les coutumes communautaires ont permis de construire – avec la participation intégrale des cuisiniers – un modèle qui peut protéger et créer l'appréciation d'autres systèmes de communautés ayant un patrimoine de même nature.

Depuis 2004, le Projet des cuisiniers traditionnels de Michoacán est axé sur les aspects théoriques et pratiques des gastronomies considérées comme un système culturel, en devenant un banc d'essai pour dresser le plan pilote. Organisé par le Conservatoire de la Culture gastronomique mexicaine et le gouvernement du Michoacán, il donne aux cuisiniers de la communauté le rôle de protagonistes au centre du processus. Des réunions annuelles sont organisées pour échanger des expériences et des informations sur les activités entreprises tout au long de l'année. Durant cette période interannuelle, la construction de l'infrastructure pour le domaine public est planifiée, ce qui contribue à réunir les conditions nécessaires pour permettre aux cuisiniers de passer leur savoir aux plus jeunes générations et aux membres de leur famille. Ainsi donc, des plans sont établis pour rendre viable la commercialisation des produits et des cours de formation sont dispensés dans le secteur du tourisme le long des routes du patrimoine culinaire. La création de petites entreprises d'alimentation est promue à travers l'apprentissage dans plusieurs domaines. La publicité de ces actions rend visible le savoir-faire traditionnel des cuisiniers dans le pays et à l'étranger. Les réalisations et les perspectives du Projet des cuisiniers traditionnels de Michoacán exercent maintenant un véritable effet de levier pour le développement de la communauté, et son démarrage est attendu dans d'autres centres culinaires.

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.

L'inscription de la cuisine traditionnelle mexicaine et de son paradigme de Michoacán sur la Liste représentative du patrimoine immatériel mondial complètera sûrement les efforts entrepris pour perpétuer une valeur complexe mais néanmoins fondamentale du patrimoine dans les communautés où elle perdure. Des mesures de protection sont, cependant, inévitables pour parer à toutes sortes d'obstacles : les questions culturelles, environnementales, agricoles, commerciales et autres liées aux changements structurels dans le cadre national et international.

La cuisine traditionnelle, avec les éléments culturels qui la protègent, demande une structure en référence aux programmes, qui garantit la continuité des traditions des communautés autochtones et rurales, exprimées à travers les coutumes et les produits alimentaires qui ont historiquement aidé les groupes à vivre dans leur milieu naturel.

Fondé sur la régionalisation illustrée sur la carte du Mexique, avec les grands centres de connaissances culinaires, le programme modèle appliqué dans le Michoacán, est proposé comme plan d'action en faveur de la sauvegarde de la cuisine traditionnelle de nombreuses communautés de la nation, utilisant les critères de la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel comme référence. Grâce à cela, les conditions ont commencé à apparaître, amenant les instances gouvernementales et non gouvernementales ainsi que les autres acteurs à s'engager dans la sauvegarde du patrimoine immatériel et, par la même occasion, du patrimoine culinaire traditionnel.

Le modèle de Michoacán met en relief un besoin impératif de relever les défis en adoptant les mesures déjà utilisées dans le secteur : sauver les traditions, les pratiques agricoles et culinaires, la formation technique et administrative et l'insertion dans les circuits économiques qui encouragent le développement local. Il est aussi nécessaire de protéger les cultures et les produits traditionnels, de consolider les programmes pour diffuser les connaissances concernant la manipulation hygiénique des aliments, et de répondre à la demande touristique, sans modifier le cadre culturel qui est caractérisé par l'attachement aux coutumes et le travail en communauté.

Le projet demande aux cuisiniers des communautés du Michoacán et à leurs familles d'assister à la rencontre annuelle et d'y présenter leurs spécialités. Chacun porte la tenue journalière traditionnelle et les équipes de travail composées des mères, grands-mères, filles et petites-filles se répartissent les tâches extrêmement codifiées. Elles décoorent leurs stands comme si c'était leur propre cuisine, construisent un foyer en pierre et en terre, disposent leurs ustensiles et leur équipement, la table et le garde-manger faits main et, une fois tout cela achevé, se mettent au fourneau. Aspect essentiel en toute occasion, l'esthétique est toujours respectée, à l'intérieur comme à l'extérieur de la maison. Les cuisinières participent en outre aux conférences et aux cours dont bénéficient également les visiteurs locaux et étrangers qui viennent observer et s'initier aux pratiques traditionnelles. La rencontre représente le point culminant des travaux du programme courant qui comprend des cours, des ateliers, des démonstrations et d'autres activités toute l'année. En 2009, l'ouverture de plusieurs restaurants est à signaler à Santa Fe de la Laguna, Tzurumútaró, Tzintzuntzan, Pátzcuaro et dans d'autres communautés dans la zone de Purépecha.

Le plan d'action nécessite que le gouvernement à tous les niveaux, les ONG, les institutions privées et publiques et les organisations internationales coopèrent à la mise en œuvre d'une initiative complexe, fortement basée sur le patrimoine qui intègre tous les aspects du développement.

Plan de sauvegarde

Priorité A

- Michoacán: Conçu par le Conservatoire de la Culture gastronomique mexicaine et les communautés elles-mêmes en association avec le projet de la Route culturelle et touristique de Don Vasco, le programme propose de continuer à établir de petites entreprises et de dispenser une formation en administration des affaires, hygiène et marketing. Objectif : développer et perfectionner le modèle des cuisiniers traditionnels qui s'appliquera au reste des centres culinaires du pays. Durée : Deux ans. Coût : quatre cent mille dollars EU.

- Autres centres culinaires avec un haut degré de conservation dans la vie de la communauté et nécessitant des mesures pour relever de sérieux défis : sauver les cuisines indigènes, dresser des inventaires, former, développer et multiplier les petites entreprises. Objectif : intégration dans les circuits de développement locaux. Lieux : Oaxaca, Puebla, la Région de Huasteca (Tamaulipas, San Luis Potosí, Veracruz), Chiapas, Yucatán, Campeche, Tabasco et Vallée de Mexico.

Priorité B

- Centres culinaires avec un bon niveau d'authenticité et de conservation mais ayant besoin de reconnaissance et d'auto-évaluation à travers des projets d'aide communautaire, la sauvegarde des recettes et des pratiques, la recherche et les études des chaînes alimentaires locales. Objectif: positionner les cuisines afin qu'elles soient promues et contribuent au développement économique et culturel des localités. Lieux : Jalisco, Nayarit, Colima, Sinaloa, la Région de Bajío (Guanajuato et Querétaro), Durango, Zacatecas, Guerrero, Hidalgo, Tlaxcala et Morelos.

Priorité C

- Sites nécessitant des mesures de sauvetage et d'évaluation au moyen de la mémoire et du rappel des connaissances traditionnelles, de la recherche et de la transmission du savoir. Objectif : retrouver une bonne image de soi ; valeurs identitaires et appréciation des cuisines locales. Lieux : Quintana Roo, Baja California, Baja California Sur, Sonora, Chihuahua, Coahuila, Nuevo León et Aguascalientes.

Organisations responsables :

Le Conservatoire de la Culture gastronomique mexicaine est entièrement chargé d'exécuter le plan d'action basé sur le modèle de Michoacán et adapté aux spécificités de chaque site. Avec les agents du gouvernement, les établissements d'enseignement, les instituts de recherche et les ONG locales, il viendra en aide aux communautés engagées. Objectifs généraux : Pour la catégorie A, les actions sont destinées spécialement à encourager l'organisation intercommunautaire, puisque, étant donné les similitudes avec le cas de Michoacán, les programmes existants sont facilement adaptables. De plus, tous les États du pays sont priés de déclarer leur cuisine locale comme patrimoine culturel immatériel bénéficiant de mesures de protection, comme l'a déjà fait Oaxaca. Quant aux catégories B et C, durant la première période de deux ans, la première phase des programmes consistera à classer en catégories et diagnostiquer les particularités de chaque site, puis à développer les programmes d'action correspondants dans chaque communauté. Durée : Des programmes de deux ans sont proposés dans tous les cas. Coût: calculé en fonction des sommes prévues pour le Michoacán mais ajustées en fonction des particularités de chaque cas.

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.

Les communautés engagées dans le Projet des cuisiniers traditionnels de Michoacán ont participé de 2004 à 2009 à un programme qui comporte des rencontres annuelles, ainsi que des démonstrations et des activités pédagogiques et de formation professionnelle proposées toute l'année. Les cuisiniers assistent aux rencontres où ils ont des échanges avec des experts, des professionnels de la cuisine, des producteurs, et d'autres groupes et institutions qui partagent un intérêt pour la préservation et la sauvegarde du cadre culinaire. L'engagement clair des cuisiniers est tout à fait évident dans les travaux pratiques, ainsi que dans les activités en rapport avec la planification des futurs projets de développement. Le témoignage le plus récent de leur attachement apparaît dans le matériel de l'annexe documentant la toute dernière rencontre tenue du 3 au 6 décembre 2009 à Morelia, Michoacán. L'annexe contient aussi la Déclaration des cuisiniers traditionnels pour la reconnaissance de la cuisine traditionnelle du Michoacán comme patrimoine culturel immatériel. Elle comprend aussi les signatures des nombreux représentants des diverses communautés et les matériels audiovisuels offrant un témoignage éloquent du degré de mobilisation de la communauté dans le processus, ce qui fournit à ce jour la meilleure illustration des résultats présentés dans ce dossier.

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.

En annexe à ce dossier figurent les promesses de soutien des autorités étatiques et locales, d'institutions académiques, d'ONG, d'individus et de professionnels qui ont participé au projet de Michoacán et soutiennent maintenant l'expansion du programme pilote, les déclarations des cuisines locales comme patrimoine culturel, ainsi que l'attachement au programme décrit dans le plan d'action qui s'inscrit dans cette proposition.

4. PARTICIPATION ET CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTE, GROUPES ET INDIVIDUS CONCERNES DANS LE PROCESSUS DE CANDIDATURE (CF. CRITERE 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.

Depuis 2004, le Projet des cuisiniers traditionnels de Michoacán représente la plus importante expérience sur le terrain à partir de laquelle présenter la proposition d'inscription de la cuisine traditionnelle mexicaine sur la Liste représentative du patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO. En commençant avec le travail effectué par les communautés elles-mêmes, le processus a évolué conjointement avec de nombreuses initiatives visant à étudier et promouvoir la cuisine traditionnelle, entreprises par des institutions publiques et privées. Parmi les plus remarquables d'entre elles on peut citer l'Université nationale du Mexique, l'Université Claustro de Sor Juana et les agences de développement social, culturel et touristique d'un certain nombre de gouvernements d'État. Des créateurs et des groupes culinaires ont uni leurs forces avec les institutions pour organiser des rencontres, des congrès, des cours et d'autres projets clés afin de modeler un fondement théorique sur lequel développer l'argument en faveur de la cuisine traditionnelle mexicaine.

Il convient de noter, aux congrès de Puebla, précurseur direct du Projet des cuisiniers Michoacán, l'implication des praticiens individuels, des groupes et des représentants de communautés qui ont participé aux formulations initiales qui allaient aboutir à la création d'un projet spécifique consacré aux problèmes particuliers de la culture culinaire traditionnelle. L'un des résultats de ces congrès est la série des 14 Cuadernos sobre Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo (Cahiers sur le Patrimoine culturel, le Développement et le Tourisme), publiée par le Conseil national pour la Culture et les Arts, contenant les travaux pratiques et théoriques réalisés sur le terrain entre 1999 et 2005.

À côté de Michoacán, plusieurs entités, à l'exemple de Campeche, Oaxaca, Puebla et du District fédéral, ont lancé des projets similaires dans un but de sauvetage, sensibilisation et promotion. Les résultats exemplaires de ces initiatives axées sur la cuisine sont essentiellement dus à l'authenticité des pratiques et des expériences en harmonie avec le cadre environnemental des communautés.

Depuis le début, l'engagement des femmes dans le Projet des cuisines traditionnelles s'est exprimé avec enthousiasme à travers la participation à la préparation de la candidature au patrimoine culturel immatériel. Dans le même temps, elles ont lancé d'autres initiatives de développement en ouvrant des tables et des chambres d'hôtes – toujours avec la participation de la communauté – à Santa Fe de la Laguna, Tzurumútaro, Tzintzuntzan, Zirahuén et d'autres sites du patrimoine sur la Route de Don Vasco. Ce projet de développement culturel et de tourisme s'inspire de l'œuvre de l'humaniste espagnol du xv^e siècle, Vasco de Quiroga, qui a laissé un héritage d'une haute portée sociale et culturelle à travers ses fondements, qui continue à porter ses fruits aujourd'hui. La partie la plus visible de cette organisation communautaire réside dans les multiples travaux manuels et styles de vie collectifs, y compris les coutumes

liées à la nourriture.

Les cuisiniers se sont résolument engagés dans ce projet basé sur le consentement libre et éclairé des membres de la communauté, qui s'accordent essentiellement avec les objectifs de sauvegarde de leurs traditions et pratiques coutumières. Un document en annexe signé par les membres de plusieurs communautés, atteste de leur engagement.

À différents stades du projet, les cuisiniers de plusieurs villes sont arrivés avec un large éventail de plats extrêmement originaux aussi variés que leurs localités d'origine et leur degré de créativité. Quelques-uns sont listés dans leur langue d'origine – en majorité purépecha et náhuatl –, puisque c'est ainsi qu'ils sont identifiés (avec leur glossaire respectif en annexe) dans des cadres gastronomiques extérieurs à la région : chou, nopal, garniture du cactus, viande et fromage, atápakuas et turkas ; toutes sortes de corundas ; churipos de fiesta, mariage et récolte ; un assortiment semblable de xandúcatas ; des charicurundas sous la cendre ou au lard ; toutes sortes de huchepos, tamales et papákatas ; des sauces rouges et vertes, mole et pipián, composées de plusieurs variétés de piments ; toutes sortes de semoules de maïs et même des pozoles de haricots ; un arc-en-ciel de tortillas de maïs colorées ; des boissons et des gruaux de maïs atole, et des pâtisseries et pains spéciaux.

Cette brève liste de plats d'une région qui abrite seulement une minuscule partie du vaste territoire mexicain donne une indication de la vitalité et de la diversité de la culture culinaire de l'ensemble du pays. Les efforts en vue de préserver la cuisine dans cette petite zone ont été obtenus en convainquant les communautés de soutenir les cours sur la manipulation hygiénique des aliments, la transmission orale de la culture ou du savoir-faire diététique ainsi qu'en discutant des problèmes qu'elles rencontrent, en défendant la pureté de leurs traditions et en trouvant les moyens de surmonter leur isolement et la paralysie des activités, qui ont besoin de plus grands espaces pour s'étendre et se développer.

Dans cette veine, le travail promotionnel conjoint des agences gouvernementales et privées, des ONG et des experts avec les cuisiniers est destiné à élargir les perspectives et à créer des engagements conjoints qui renforcent les arguments justifiés pour l'inscription sur la Liste représentative de l'UNESCO.

En même temps, toutes les parties se sont engagées à démarrer le plan d'action comme moyen de parvenir à l'objectif de protection du patrimoine culturel culinaire traditionnel du Mexique en assurant son sauvetage, sa sauvegarde et sa promotion.

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.

Les témoignages des communautés confirment que, depuis 2004, les efforts des cuisiniers en vue de promouvoir la cuisine du Michoacán ont été accompagnés de progrès notoires. Cette préservation manifestement effective du patrimoine culinaire et ce développement durable de la communauté ont été réalisés par une coalition de forces, incluant au tout premier plan les femmes des communautés, les agences gouvernementales de l'État et les experts et spécialistes en matière d'alimentation et de gastronomie.

Par coïncidence, les progrès du Projet de la cuisine traditionnelle du Michoacán et les préparations du dépôt de candidature à l'UNESCO ont aidé à faire passer le message sur les cuisiniers de Michoacán dans les cercles gastronomiques au Mexique et à l'étranger. Une telle réussite témoigne de l'authenticité des pratiques des cuisiniers et de leur manière de transmettre leurs talents et leur savoir-faire, en conformité avec un mode de vie basé sur la viabilité et la fidélité à leur environnement culturel et naturel.

Le lien entre la cuisine traditionnelle et la création artisanale, les paysages culturels et les

préoccupations environnementales est l'un des emblèmes intrinsèques de l'identité de chaque communauté. Ainsi, avec leurs caractères distinctifs et néanmoins partagés, elles représentent à elles toutes une cuisine florissante à travers tout le pays. Certaines communautés, bourgades et villes se font remarquer par leur engagement assidu aux différents stades du projet de Michoacán : San Lorenzo, Angahuan, Zacán, Charapan, Nuevo San Juan Parangaricutiro, San Salvador Combutzio, San Ángel Zurumucapiuo, Chilchota, Acachen, Santo Tomás, Huáncito, Carapan, Acachén, Cherán, Aranza, Paracho, Santa Clara del Cobre, Janitzio, Opongui, Tzurumútaró, Cuanajo, Tarerio, Tzintzuntzan, Quiroga, Santa Fe de la Laguna, Erongarícuaro, San Jerónimo Purenchécharo, Urandén, Ziracuaretiro, Uruapan, Coahuayana, Zitácuaro, Ciudad Hidalgo, Apatzingán, Zamora, Cuitzeo, Playa Jardín, Playa Eréndira, Caleta de Campos et autres localités de l'État.

En dépit du caractère anonyme du travail culinaire, parmi les multiples entreprises motivées par le projet, certains cuisiniers ont mobilisé leurs familles et participé de manière si remarquable qu'elles ont gagné une reconnaissance, des récompenses, le soutien de leur propre entreprise et même des voyages de travail au Mexique et à l'étranger. Une mention particulière s'adresse à Benedicta Alejo Vargas, Margarita Morales, Gloria Mejía, Antonina González, Timotea Cervantes, Victoria Cervantes, Juana Bravo, Basilia Amescua, Carmen Vidales, Berta Alicia Cruz, Ángeles Alfaro, Incolaza Isidro Chávez, Vitalina Gallardo, Genoveva Alejo et bien d'autres. Des cuisiniers hommes venant d'endroits réputés pour leur gastronomie traditionnelle y ont aussi participé.

Il faut souligner que les membres de la communauté ont, à tout moment et en conformité avec la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, exprimé leur consentement libre et éclairé dans le but de renforcer les coutumes culinaires comme un moyen culturel de réaliser le développement socioéconomique.

Explicitement et implicitement, les premiers gardiens du patrimoine culinaire traditionnel du Mexique sont et continueront à être ses cuisiniers, à tel point que les mesures de sauvegarde sont pleinement intégrées dans le mode de vie de leurs communautés. Néanmoins, ces mesures de secours et de sauvegarde exigent nécessairement un soutien sous forme de mécanismes et de plans qui, après beaucoup de recherche et de discussion, finissent par reconnaître la cuisine traditionnelle comme un élément essentiel du patrimoine culturel d'un peuple.

En annexe figure la Déclaration des cuisiniers traditionnels pour la reconnaissance de la cuisine traditionnelle du Michoacán comme patrimoine culturel immatériel signée des principaux représentants des communautés participant au programme des communautés de Michoacán.

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.

Depuis qu'il a commencé, les départements de la culture et du tourisme du gouvernement de l'État du Michoacán, en association avec l'Université michoacana de San Nicolás de Hidalgo et d'autres établissements d'enseignement, ont apporté leur soutien engagé au Projet des cuisiniers traditionnels pour sa précieuse contribution à la défense du patrimoine culturel de l'État. Ce dernier et d'autres initiatives entendent contribuer au développement communautaire, en adoptant le principe du respect des coutumes, surtout quand le système alimentaire d'une communauté a été exposé à des forces externes telles que le commerce et le tourisme qui, tout en profitant d'un côté à son bien-être social, risque aussi de mettre en danger le patrimoine authentique de la communauté.

Pour relever ces défis et atteindre les objectifs du Projet des cuisiniers traditionnels pour le développement économique et social aux niveaux local, régional et national, l'accès au

patrimoine culinaire fondé sur les coutumes doit être soutenu par des programmes et des plans éducatifs, de formation et de sensibilisation. Ces programmes doivent, à leur tour, être bien reliés aux autres secteurs de développement socioéconomique du pays. Des méthodes interdisciplinaires doivent être utilisées pour illustrer les répercussions d'un respect insuffisant du patrimoine culturel, en cherchant avant tout à améliorer les conditions de vie de la population, sans en dénigrer pour autant les aspects originaux.

La protection et la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel est une condition préalable requise pour permettre aux futures générations d'adopter les attitudes respectueuses qui conviennent vis-à-vis des coutumes et des pratiques culinaires des communautés.

Dans ce contexte, les objectifs du projet de la Route de Don Vasco, comprenant des itinéraires culturels vers les fondements établis par Vasco de Quiroga, sont instructifs. L'œuvre éminemment sociale et culturelle accomplie par l'humaniste espagnol du XVI^e siècle est encore florissante près de 400 ans plus tard, grâce en grande partie à son organisation communautaire autour des guildes et des métiers, particulièrement dans l'artisanat, lesquels sont encore en pleine activité et donnent à la population une existence viable. Avant d'ouvrir la route au tourisme, une série de dispositions a dû être prise, comme par exemple la mise à disposition d'informations aux acteurs principaux, autrement dit les cuisiniers, mais aussi aux opérateurs et étudiants du réseau du tourisme. Il était aussi nécessaire de susciter une prise de conscience du touriste pour ne pas déprécier les aspects d'origine authentiques des communautés qui y sont intégrées ou de celles ayant des aspects semblables. Étant donné que la cuisine traditionnelle est un aspect majeur du voyage culturel, ceux qui sont en charge du projet ont promu un programme de chambres et tables d'hôtes qui permet aux cuisiniers de travailler dans leur domaine et d'améliorer les conditions dans lesquelles ils peuvent offrir leurs plats sans nuire à leur authenticité.

Les mesures centrales prises par le programme pour sauvegarder et promouvoir la cuisine traditionnelle de Michoacán sont parfaitement applicables aux autres régions du Mexique dont les systèmes alimentaires historiquement enracinés sont également mis en péril. Par conséquent, les initiatives inspirées dans ce modèle, qui a déjà été mis en place et s'est révélé efficace en répondant à ces menaces, doivent être encouragées.

L'inscription de la cuisine traditionnelle mexicaine sur la Liste représentative de l'UNESCO du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité permettra à l'expérience des cuisiniers du Michoacán de s'approfondir et de s'étendre, tout en reproduisant aussi le modèle sur tout le territoire culturellement et géographiquement divers du Mexique, partout où les communautés se heurtent à des menaces et des difficultés analogues dans la défense de leur patrimoine culturel et en particulier de leur cuisine traditionnelle. Il est temps maintenant de prendre des mesures respectueuses de manière appropriée pour veiller à ce que les communautés qui le détiennent et sont en train de le recréer continuent à exprimer leur diversité culturelle et naturelle de façon harmonieuse.

Pour le Mexique, la défense de sa cuisine traditionnelle revêt un sens stratégique et transcendantal. Sa sauvegarde peut être rendue viable, en devenant un puissant moteur pour le développement durable, grâce à la reconnaissance de sa valeur culturelle par l'UNESCO.

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 gouvernement mexicain a ratifié la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel en décembre 2005. Son engagement s'est exprimé à travers son soutien aux initiatives institutionnelles et communautaires d'inscrire des éléments du patrimoine culturel immatériel sur la Liste représentative, ainsi que sur la Liste de sauvegarde d'urgence.

C'est pourquoi le Groupe de travail pour la promotion et la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel du Mexique a été créé en 2002. Il a mis en place un premier inventaire estimé des éléments du patrimoine culturel immatériel en 2008. « La cuisine traditionnelle dans la culture mexicaine » a été inscrite à cet inventaire en tant que valeur du patrimoine placée sous la protection du gouvernement mexicain.

Des stratégies et des méthodes procédurales ont dû être spécifiées avant de créer l'Inventaire. Des concepts et des critères avaient besoin d'être définis et une méthodologie établie qui permettrait d'identifier des éléments culturels pertinents, d'indiquer comment et quelle information recueillir, et également de décider quelle portion de l'information devrait aller dans l'inventaire, au regard du fait que celle-ci doit refléter de manière satisfaisante la nécessité du sujet en question d'être évalué et reconnu comme patrimoine culturel immatériel.

L'équipe de travail devait par conséquent compter des individus culturellement adaptés, professionnellement compétents et formés avec une expérience dans les différents domaines, pratiques, usages, histoire et coutumes traditionnelles, ainsi que des connaissances culturelles et des capacités, de manière à contribuer au plus grand accomplissement de la mission, en recueillant toutes les expressions et les manifestations qui représentent les groupes culturels du pays.

Par conséquent, les principales tâches du Comité de spécialistes ainsi formé sont :

- Concevoir le fondement conceptuel de l'Inventaire ;
- Développer des instruments méthodologiques pour identifier et répertorier le patrimoine culturel immatériel ;
- Évaluer les informations recueillies pour les inclure dans l'Inventaire et recommander le meilleur cadre d'organisation et de systématisation ;
- Jouer un rôle de conseil dans l'élaboration des plans de sauvegarde et des dossiers complets.

Tout au long de l'année de travail, les critères permettant de structurer l'Inventaire de manière conceptuelle, ainsi que le cadre de classification du patrimoine culturel immatériel du Mexique ont été définis dans le cadre des structures mises en relief par la Convention tout en les alignant sur la réalité culturelle du Mexique. Il convient de noter que les spécialistes ont été choisis sur la base de leur expérience anthropologique dans les communautés, ce qui veut dire qu'ils devaient avoir une solide formation universitaire associée à une sensibilité, obtenue grâce au contact direct avec les détenteurs du patrimoine, ainsi qu'une combinaison de compétences afin d'amener une systématisation du patrimoine culturel immatériel auquel les communautés peuvent s'identifier et se sentir représentées.

De plus, une carte du registre de données de l'inventaire a été mise au point ; elle veille aux aspects requis par le formulaire de candidature de la Liste représentative de l'UNESCO, ainsi qu'à d'autres facteurs clés pour la sauvegarde et le cheminement, tel que le processus historique et l'évolution détaillée de l'élément en question.

La fiche de données de « la cuisine traditionnelle mexicaine : culture communautaire, vivante, ancestrale et authentique » ainsi que les 245 registres du patrimoine culturel immatériel mexicain obtenus à ce jour ont été formulés par des chercheurs et des spécialistes de divers domaines du patrimoine culturel immatériel, qui ont tout simplement systématisé l'information recueillie à partir du travail de terrain direct avec les détenteurs et les praticiens du patrimoine. Leur travail est documenté au moyen d'enregistrements audiovisuels.

À l'heure actuelle, les avant-postes d'État de l'Office général des Cultures populaires (CONACULTA) organisent des ateliers et des séminaires sur l'importance du patrimoine culturel immatériel et la formation de diffuseurs culturels communautaires pour qu'ils puissent servir de guides dans leurs communautés respectives et être ceux qui formulent les fiches de données de l'Inventaire.

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

Bartolomé, Miguel A. "El mundo maya del maíz", en Susana González Aktories (coord.), *Rituales del maíz, Artes de México*, núm. 78, 2006.

Benítez, Ana M. *Cocina prehispánica*. México, Euroamericanas, 1974.

Brandes, Stanley. "La comida ceremonial en Tzintzuntzan", en *América Indígena*, vol. XLVIII, núm. 3, julio-septiembre de 1988.

Carrasco, David. "Cosmic Jaws: We Eat the Gods and the Gods Eat Us", en *Journal of the American Academy of Religion*, vol. 63, núm. 3, otoño, 1995.

Casillas C., Leticia E. y Luis Alberto Vargas, "La alimentación entre los mexicanos", en Fernando Martínez Cortés (ccord.). *Historia general de la medicina en México*, tomo 1, 1984.

CONACULTA. *Pueblo de maíz. La Cocina Ancestral de México. Ritos, Ceremonias y Prácticas Culturales de la Cocina de los Mexicanos*. Expediente técnico para la postulación como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Gloria López Morales (dirección editorial), Sol Rubín de la Borbolla (coord. Editorial), José Hernández Reyes (editor responsable), CONACULTA, 2004.

García Acosta, Virginia. *Los señores del maíz. Tecnología alimentaria en Mesoamérica*. México, CONACULTA/Pangea, 1990.

Good Eshelman, Catherine. *Comida y vida ritual en la construcción de la identidad mesoamericana*. Ponencia a la XXVIII Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología, 10 de agosto de 2007.

Instituto Nacional de Antropología e Historia. *Atlas cultural de México. Gastronomía*. México, SEP/INAH/Planeta, 1988.

Iturriaga, José N. *Las cocinas de México*. México, FCE, 1986.

Long-Solís, Janet. *Capsicum y cultura: la historia del chilli*. México, FCE, 1986.

_____ y Luis Alberto Vargas. *Food Culture in Mexico*. Greenwood publishing Group, 2005.

Novo, Salvador. "El maíz, nuestra carne", en *Mitos del maíz, Artes de México*. Núm. 79, 2006.

Pérez San Vicente, Guadalupe. *Repertorio de tamales mexicanos*. México, Conaulta/Culturas Populares (Cocina indígena y popular, 15), 2000.

COORDONNEES

a. Personne à contacter pour la correspondance

Gloria López Morales
Gladiolas No. 15 Esq. Diego Rivera
Col. San Ángel
C.P. 01040 Del. Álvaro Obregón
México, D.F.
Tel: 5550 9288
Fax: 5616 0951
E-mail: glorialm5@prodigy.net.mx

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

Alfonso de Maria y Campos Castelló
General-Director
National Institute of Anthropology and History
Av. Insurgentes Sur No. 421 Piso 15
Col. Hipódromo Condesa C.P. 06100
Del. Cuauhtémoc
México, D.F.

Tel: +52 55 4040 4300
E-mail: direccion.dgeneral@inah.gob.mx

Francisco Javier López Morales
World Heritage Director
National Institute of Anthropology and History
Av. Insurgentes Sur No. 421, 2º Piso
Col. Hipódromo Condesa C.P. 06100
Del. Cuauhtémoc
México, D.F.

Tel: +52 55 4040 4300 Ext. 415590
E-mail: direccion.pmundial@inah.gob.mx

Genovevo Figueroa Zamudio
Turism Secretary of Michoacán (SECTUR)
Av. Tata Vasco No. 80, Col. Vasco de Quiroga, C.P. 58000
Morelia, Michoacán, México.
Tel. +52 (443) 3178054 – 3178057 ext. 111
E-mail: gfigueroa@michoacan.gob.mx

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, S.C.
Gladiolas No. 15 Esq. Diego Rivera
Col. San Ángel
C.P. 01040 Del. Álvaro Obregón
México, D.F.
Tel: 5550 9288
Fax: 5616 0951
E-mail: jniturriagaf@yahoo.com.mx; solrubin@gmail.com

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

Juana Bravo Lázaro
Privada de Niños Héroes No. 7
Angahuan, Michoacán
Tel: +52 452 452 8054

Antonina González Leandro
Domicilio conocido
Tarerio,
Tzintzuntzan, Michoacán
Tel: +52 1 4431 712543

Benedicta Alejo Vargas
Hidalgo No. 88
San Lorenzo,
Uruapan, Michoacán
Tel: +52 452 452 1229

SIGNATURE POUR LE COMPTE DE L'ÉTAT PARTIE

Nom : Alfonso de Maria y Campos Castelló

Titre : Director General of the National Institute of Anthropology and History

Date : 27 janvier 2010

Signature : <signé>