

IDPCM

Inventaire et Documentation du Patrimoine Culturel du Maroc

11910
notices
localisées**Patrimoine immatériel****Diète de Chefchaouen** idpcm:7B278

Chef lieu de la province, Chefchaouen est située dans la région nord-ouest du Maroc à une altitude de 600 m. et est limitée au Nord par la Méditerranée sur une longueur de 120 Km. La communauté de la ville compte 54.562 hab. avec une densité de 120 hab./km². Chefchaouen est riche en forêts de chêne de liège et comprend une des grandes sapinières du Maroc constituant un parc naturel classé site à intérêt biologique. Riche en ressources hydriques, elle compte, en plus de la grande rivière Oued Laou qui traverse toute la province, avec les célèbres sources de Ras elma, Tissemlan, Cherafat d'Akchour et Magoun. La communauté de la ville de Chefchaouen compte une population de 54.562 habitants (2008). Depuis sa fondation en 1471, ses habitants jbala ont accueilli les morisques et les juifs séfardis qui ont quitté l'Andalousie espagnole au temps de la Reconquista, composant ainsi au fil des années une culture méditerranéenne très représentative du nord du Maroc. Chefchaouen est un modèle de biodiversité d'une grande importance environnementale. La gestion savante de ces ressources par la communauté de Chefchaouen se reflète à travers la Diète Méditerranéenne, par l'intime relation, du paysage à la table, entre la population et son terroir. Cet élément se présente comme une expression majeure de l'identité individuelle et collective des membres de cette communauté, dont leurs femmes potières, au savoir-faire séculaire, continuent d'assurer l'incontournable composante artisanale de cet élément. Les festivités importantes sont toujours associées aux repas familiaux ou collectifs –ces derniers souvent en plein air investissant les espaces les plus importants et symboliques de la communauté-, favorisant le voisinage, le partage et la convivialité. Les *romerías*, *panigirias*, *sagre*, *mousse*m ou rites de passage en témoignent. La Diète Méditerranéenne en tant que style de vie singulier, déterminé par le climat et l'espace méditerranéen, se manifeste aussi à travers les fêtes et les célébrations qui leur sont associées. Ces manifestations deviennent le réceptacle de gestes de reconnaissance mutuelle, d'hospitalité, de voisinage, de convivialité, de transmission intergénérationnelle et de dialogue interculturel. C'est ainsi que se renoue chez ces communautés en particulier et chez les populations méditerranéennes en général, un sentiment de refondation de l'identité, d'appartenance et de continuité, leur permettant de reconnaître cet élément comme une partie essentielle de leur patrimoine culturel immatériel partagé.

Reçu CLT / CIH / ITH	
Le	18 MARS 2013
N°	0182

Chronologie

Datation par période : Entre : *Antiquité*

Et : *20e siècle (1999 à)*

Source de datation : *Source historique, Tradition orale, Archive*

Protection / Statut juridique

Type de protection : *inventorié*

Référence du texte de protection : *n° d'inventaire idpcm:7B278*

Personnes et institutions associées

Praticien(s) | Interprète(s) : *Les communautés vivant dans la région de Chefchaouen et dans région*

Autres participants : *D'une manière générale, toutes les communautés riveraines de la côte méditerranéenne*

Pratiques coutumières régissant l'accès à l'élément ou à certains aspects de celui-ci : *Aucune pratique n'interdit l'accès à l'élément en question*

Organisations concernées : *Municipalité de Chefchaouen, Associations locales*

État de l'élément : viabilité

Mesures de sauvegardes existantes :

Plusieurs décisions, actions et activités ont été réalisées ou sont en cours de réalisation et qui

appuient toutes la mise en valeur et la protection du patrimoine de la Diète Méditerranéenne au Maroc.

La communauté de Chefchaouen mène depuis longtemps des activités pour la sauvegarde de

cet élément, dont les exemples ci-dessous en témoignent :

1.- 2008 : appel lancé par le comité "Initiative patrimoine culinaire" présidé par Mohamed Kheir

Bennani, journaliste gastronomique, suivi par une campagne sous le slogan "Protéger la cuisine marocaine". Une vingtaine d'associations qui s'intéressent à la culture alimentaire marocaine, faisant partie de la culture alimentaire méditerranéenne, se sont associées à cette campagne.

2.- 2009 : L'association Sedraoui s'est fortement impliquée dans le processus de candidature en organisant des ateliers de présentation de l'objet de la candidature et surtout en incitant les femmes à revaloriser la diète méditerranéenne dans leur cuisine à Dar Sannaea à Tétouan (juin 2009).

3.- 2010 : la Municipalité de Chefchaouen organise le 26-27 février la Foire Provinciale Produits de terroir, avec une table ronde sur la Diète Méditerranéenne. À l'occasion de cette Foire se tiendra à Chefchaouen la 1ère Rencontre entre les quatre communautés (Chefchaouen, Cilento, Coron et Soria), pour resserrer les liens et explorer ensemble les possibilités de collaboration et de projets partagés futurs, visant la sauvegarde, promotion et mise en valeur de la Diète Méditerranéenne. Aussi, pour contribuer à la visibilité du patrimoine culturel immatériel.

4.- 2010 : Sous le patronage de l'UNESCO le 3ème Forum International Planète Terroirs qui se déroulera à Chefchaouen les 31 Mai, 1er, 2 Juin 2010 au coeur de la Réserve de la Biosphère Intercontinentale de la Méditerranée. Ce Forum organisé grâce à un partenariat entre le Ministère de la Culture, la Municipalité de Chefchaouen, ATED-Chefchaouen et Terroirs et Cultures, programme des activités et des ateliers relatifs à la Diète Méditerranéenne en tant que patrimoine immatériel.

D'autres mesures, au niveau national, renforcent et appuient celles qui sont menées par la

communauté de Chefchaouen. Parmi celles-ci :

1977 : Arrêté 864-75, 22/09/1977. Création du Comité National des Semences et des Plants.

1983 : Arrêté se référant à l'homologation du règlement technique relatif à la production, au

contrôle, au conditionnement et à la certification du fraisier. 1477-83 du 21/12/83

1987 : Arrêté se référant à l'homologation du règlement technique relatif à la production, au

contrôle, au conditionnement et à la certification de l'olivier, 923/87 du 29/06/87

2003 : arrêtés se référant à l'homologation du règlement technique relatif à la production, au

contrôle, au conditionnement et à la certification des semences et plants de/d' :

- vigne, 2100-03 du 03/12/2003

- rosacées à noyaux, 2099-03 du 03/12/2003

- agrumes. 2098-03 du 03/12/2003

État de conservation

État général de conservation : *Bon*