



unesco

Patrimoine culturel
immatériel

PRO FOOD

LHE/25/PRO FOOD/1
Paris, le 4 mars 2025
Original : anglais

**CONVENTION POUR LA SAUVEGARDE DU
PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL**

ATELIER SUR LES RÉSULTATS DE LA PHASE DE DÉMARRAGE

**ATLAS INTERNATIONAL DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET PLATEFORME NUMÉRIQUE
POUR SAUVEGARDER, PROMOUVOIR ET TRANSMETTRE LE PATRIMOINE
ALIMENTAIRE AUX GÉNÉRATIONS FUTURES**

**10 mars 2025
En ligne**

Note conceptuelle

Introduction

Les pratiques alimentaires sont un marqueur déterminant des identités culturelles. Elles impliquent des connaissances, des savoir-faire et des pratiques sociales transmises au sein des communautés concernant l'approvisionnement, la préparation et la consommation des aliments, y compris la fourniture des ingrédients et les rôles de toutes les personnes impliquées. Les pratiques alimentaires traditionnelles, tant celles liées à la vie quotidienne que celles associées à des occasions spéciales (comme les rituels, les pratiques sociales et les événements festifs), constituent une part importante du patrimoine immatériel des communautés partout dans le monde.

Les pratiques et les connaissances associées à l'alimentation peuvent renforcer les synergies entre la culture et le développement local en consolidant les économies locales, la cohésion sociale et le sentiment de fierté locale, renforçant ainsi la transmission et la sauvegarde du patrimoine vivant. Reconnaisant la valeur des pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant et leur contribution holistique à l'Agenda 2030 pour le développement durable, le projet « Atlas international du patrimoine alimentaire et plateforme numérique pour sauvegarder, promouvoir et transmettre le patrimoine alimentaire aux générations futures » vise à faire progresser les connaissances et à développer des outils interactifs pour sauvegarder ces pratiques culturelles en :

- Développant une plateforme numérique pour renforcer la visibilité des pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant, en mettant en valeur leur diversité et leurs liens avec le développement durable et en soulignant les bonnes expériences de sauvegarde des communautés et des pays du monde entier.
- Créant des opportunités pour les acteurs de dialoguer et d'apprendre sur la sauvegarde des pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant, à travers des rassemblements nationaux et internationaux, des activités de renforcement des capacités sur mesure, ainsi que des échanges entre pairs.
- Générant des connaissances sur la contribution de la sauvegarde des pratiques alimentaires au bien-être des communautés et au développement durable, grâce à la recherche et à l'étude analytique.

Le projet est généreusement financé par le ministère de la Culture du Royaume d'Arabie saoudite dans le cadre du programme de l'UNESCO sur la culture et les technologies numériques. En tant que partenaire du projet, la Commission des arts culinaires apporte son expertise et son expérience en matière de sauvegarde des pratiques alimentaires.

Mis en œuvre par l'UNESCO, le projet s'appuie sur le réseau mondial de facilitateurs pour la mise en œuvre de la Convention de 2003. Il assure un équilibre régional dans la participation en incorporant divers exemples et expériences liés aux pratiques alimentaires du monde entier. En outre, le projet cherche à renforcer les synergies avec d'autres conventions culturelles de l'UNESCO et cadres internationaux, afin de mobiliser le potentiel de la sauvegarde des pratiques alimentaires pour le développement durable.

La phase de démarrage

Les pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant sont devenues un nouveau thème clé

de la Convention de 2003, et leur importance croissante est bien démontrée par les 50 inscriptions liées aux pratiques alimentaires qui figurent actuellement sur les listes de la Convention et proviennent de 54 pays du monde entier. Afin d'approfondir ce thème et de construire une base solide pour la mise en œuvre du projet d'Atlas du patrimoine alimentaire - y compris le développement d'une plateforme numérique innovante - une phase de démarrage du projet a été lancée en octobre 2023 et s'est conclue en décembre 2024.

Cette phase a impliqué une étude documentaire détaillée, des consultations d'experts et des recherches sur le terrain dans des pays sélectionnés, générant des informations précieuses sur l'état actuel des pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant, les besoins de sauvegarde et les priorités en matière de renforcement des capacités. La phase de démarrage a également été l'occasion de réfléchir à la manière d'intégrer les priorités globales et les groupes prioritaires de l'UNESCO dans la mise en œuvre, tout en maintenant l'accent sur les communautés.

Les consultations d'experts ont garanti une participation diversifiée, y compris des voix des communautés afrodescendantes et des peuples autochtones, et ont également mis l'accent sur les dimensions de genre. Des recherches sur le terrain ont été menées dans certains pays d'Afrique, des États arabes, d'Asie et du Pacifique, d'Amérique latine et des Caraïbes. Il s'agissait de pays les moins avancés (PMA), de pays en développement sans littoral (PDSL) et de petits États insulaires en développement (PEID). En outre, la recherche a également permis d'identifier diverses initiatives communautaires de sauvegarde menées par ou impliquant des jeunes et des peuples autochtones.

Les réflexions sur la plateforme numérique du projet ont également donné lieu à des synergies significatives avec d'autres travaux en cours du Secrétariat de la Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, notamment la plateforme en ligne pour le partage des bonnes expériences de sauvegarde, qui vise à fournir un espace aux communautés et autres acteurs de la Convention de 2003 pour partager, échanger, suivre, collaborer et renforcer les capacités en matière de bonnes expériences de sauvegarde. La plateforme est développée dans le cadre d'une mise en œuvre plus large de l'article 18 de la Convention de 2003, qui fait référence aux programmes, projets et activités qui reflètent le mieux les principes et les objectifs de la Convention. La plateforme numérique du projet d'Atlas du patrimoine alimentaire sera développée dans le cadre de la plateforme pour le partage des bonnes expériences de sauvegarde, en tant que thème clé.

Sur la base des riches réflexions générées lors de la phase de démarrage, une stratégie de mise en œuvre du projet a été établie pour guider le renforcement des capacités communautaires et les activités d'apprentissage par les pairs, ainsi que le développement de la plateforme numérique.

Objectifs de l'atelier et participants

Le présent atelier est organisé afin de partager les résultats de la phase de démarrage avec les partenaires et les spécialistes qui y ont contribué. L'atelier réunira des experts des précédents ateliers dirigés par le Secrétariat (octobre 2023 et mars 2024), des spécialistes qui ont mené des recherches (juin et octobre 2024), la Commission des arts culinaires et le ministère de la Culture du Royaume d'Arabie saoudite, ainsi qu'une équipe de l'UNESCO avec des collègues de huit bureaux hors Siège.

Les principaux objectifs de l'atelier sont les suivants :

- Partager les résultats de la phase de démarrage, y compris les réflexions issues des quatre ateliers d'experts et de la recherche sur le projet ;
- Présenter la stratégie de mise en œuvre du projet ; et
- Recueillir les commentaires des participants sur le renforcement des capacités, les activités d'apprentissage par les pairs, et le développement de la plateforme numérique proposés.

Informations sur l'atelier et contacts

Cette session aura lieu en ligne le 10 mars 2025, de 15h à 17h (heure de Paris), et sera interprétée en anglais/espagnol/arabe.

Les documents de l'atelier seront publiés sous le lien suivant :
<https://ich.unesco.org/fr/evenements/atlas-international-du-patrimoine-alimentaire-atelier-sur-les-resultats-de-la-phase-de-demarrage-01030>

Pravali Vangeti, coordinatrice du projet (p.vangeti@unesco.org)

Ana Gonzalez Medina, spécialiste de programme (a.gonzalez-medina@unesco.org)