



unesco

Patrimoine culturel
immatériel

PRO FOOD

LHE/26/PRO FOOD/2

Paris, le 5 mai 2026

Original : anglais

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

**RENFORCEMENT DES CAPACITÉS POUR LA SAUVEGARDE DES PRATIQUES
ALIMENTAIRES : ENSEIGNEMENTS TIRES DU PROJET D'ATLAS INTERNATIONAL DU
PATRIMOINE ALIMENTAIRE**

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

19 et 20 mai 2026

En ligne

14h – 17h (heure de Paris /UTC/GMT+2)

Programme et ordre du jour

JOUR 1 – Mardi 19 mai 2026	
13h45	Enregistrement des participants / test de connexion
14h – 14h15	<p>Point 1 : Ouverture</p> <p>A. Discours d’ouverture et de bienvenue</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mot de bienvenue de l’UNESCO Fumiko Ohinata, Secrétaire de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel - Mot de bienvenue du Royaume d’Arabie Saoudite (à confirmer) - Présentation des objectifs de l’atelier et des participants Susanne Schnuttgen, Cheffe, Unité du renforcement des capacités et des politiques du patrimoine, Entité du patrimoine vivant
14h15 – 14h30	<p>B. Aperçu de la mise en œuvre du projet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pravali Vangeti, Coordinatrice de projet, Unité du renforcement des capacités et des politiques du patrimoine, Entité du patrimoine vivant
14h30 – 15h00	<p>Point 2 : Expériences de renforcement des capacités</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inde - Koweït (à confirmer) - Maroc - République de Moldavie (à confirmer) - Zambie
15h00 – 15h30	<p>Discussion en plénière</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quels enseignements clés a-t-on tirés des activités de renforcement des capacités sur les pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant ? - Quelles approches se sont révélées les plus efficaces pour les communautés ? - Comment les efforts de renforcement des capacités peuvent-ils être étendus à l’échelle nationale ?
15h30 – 15h40	Pause
15h40 – 16h30	<p>Point 3. Expériences de sauvegarde menées par les communautés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Royaume d’Arabie saoudite (à confirmer) - Bolivie (État plurinational de) - Côte d’Ivoire - République démocratique populaire lao
16h30 – 16h50	<p>Discussion en plénière</p> <ul style="list-style-type: none"> - En quoi les pratiques alimentaires constituent-elles un patrimoine culturel immatériel ? - Quelles approches de sauvegarde se sont avérées efficaces ? - Quelles opportunités de collaboration inattendues ont émergé ?

	<ul style="list-style-type: none"> - Quels enseignements avez-vous tirés de la documentation de ces expériences de sauvegarde ?
16h50 – 17h00	Conclusion de la première journée
JOUR 2 – Mercredi 20 mai 2026	
13h45	Connexion des participants
14h00 – 14h40	Point 3. Suite <ul style="list-style-type: none"> - Cameroun (à confirmer) - Pérou - Zimbabwe
14h40 – 15h00	Poursuite de la discussion en plénière <ul style="list-style-type: none"> - En quoi les pratiques alimentaires constituent-elles un patrimoine culturel immatériel ? - Quelles approches de sauvegarde se sont avérées efficaces ? - Quelles opportunités de collaboration inattendues ont émergé ? - Quels enseignements avez-vous tirés de la documentation de ces expériences de sauvegarde ?
15h00 – 15h20	Point 4. Les technologies numériques au service de la sauvegarde des pratiques alimentaires Présentation de la plateforme de l'UNESCO pour le partage de bonnes expériences de sauvegarde – focus sur les pratiques alimentaires <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Scepi, chef de l'Unité de gestion des programmes, Entité du patrimoine vivant [à confirmer]
15h20 – 15h30	Questions-réponses
15h30 – 15h40	Pause
15h40 – 16h10	Point 5. Recherche sur les politiques <ul style="list-style-type: none"> - Argentine - Indonésie - Mongolie - Sénégal (à confirmer) - Tunisie
16h10 – 16h50	Discussion en plénière <ul style="list-style-type: none"> - Réflexions sur l'état actuel et les perspectives de l'élaboration de politiques pour la sauvegarde des pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant
16h50 – 17h00	Synthèse et clôture