



**unesco**

Patrimoine culturel  
immatériel

**PRO FOOD**

LHE/26/PRO FOOD/1  
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**

**Note conceptuelle**

## Introduction

La réunion intitulée « Renforcement des capacités pour la sauvegarde des pratiques alimentaires : enseignements tirés du projet d'Atlas international du patrimoine alimentaire » est organisée dans le cadre du projet « [Atlas international du patrimoine alimentaire et plateforme numérique pour sauvegarder, promouvoir et transmettre le patrimoine alimentaire aux générations futures](#) », 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.

Cette réunion mondiale sur les résultats du projet fera le point sur le premier cycle d'activités de terrain du projet, notamment le renforcement des capacités, la recherche sur les politiques et la documentation des expériences de sauvegarde. Elle servira également d'espace d'apprentissage entre pairs pour les parties prenantes impliquées dans le projet, offrant l'occasion de partager des expériences et d'identifier les principaux enseignements, défis et opportunités liés à la sauvegarde des pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant.

## Contexte

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 culturel 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.

Reconnaissant 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 » a été lancé en 2023 afin d'approfondir les connaissances, de développer des outils interactifs et de tirer parti des technologies numériques pour soutenir leur sauvegarde. Le projet vise à :

- Développer 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 de bonnes expériences de sauvegarde des communautés et des pays du monde entier.
- Créer 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.

- Générer 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.

**La phase de démarrage** du projet s'est déroulée entre septembre 2023 et décembre 2024, avec pour objectif de dresser un panorama du domaine thématique des pratiques alimentaires et de définir les grandes lignes de sa mise en œuvre. Grâce à une analyse documentaire, à des consultations d'experts et à des recherches sur le terrain, des informations précieuses ont été recueillies sur les pratiques de sauvegarde dans différentes régions, et les besoins en matière de renforcement des capacités ont été identifiés.

S'appuyant sur ces résultats, le projet est entré dans sa **phase de mise en œuvre** en 2025, avec des activités menées par treize bureaux hors Siège de l'UNESCO dans seize pays répartis dans les cinq régions.

Au niveau national, les activités se sont concentrées sur trois axes interdépendants :

1. **Activités de renforcement des capacités destinées aux communautés**, aux acteurs étatiques et aux autres parties prenantes concernées, fondées sur les besoins identifiés et s'appuyant sur le réseau mondial de facilitateurs de la Convention de 2003 ainsi que sur le programme de formation du programme mondial de l'UNESCO pour le renforcement des capacités en matière de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel au service du développement durable.
2. **Documentation des informations essentielles sur les bonnes expériences de sauvegarde menées par les communautés**, avec la participation active de celles-ci, en vue de leur inclusion éventuelle sur la plateforme en ligne de l'UNESCO dédiée au partage des bonnes expériences de sauvegarde. Une attention particulière est accordée aux initiatives de sauvegarde menées par ou impliquant des jeunes, des peuples autochtones, des femmes et des personnes d'ascendance africaine.
3. **Recherche et analyse des politiques** sur la manière dont les pratiques alimentaires sont intégrées dans les cadres, politiques et programmes nationaux et infranationaux existants concernant la culture, le patrimoine et d'autres domaines politiques pertinents, en vue de formuler des recommandations visant à renforcer cette intégration afin de soutenir la sauvegarde.

Au niveau mondial, la plateforme de partage de bonnes expériences de sauvegarde, communément appelée « plateforme de l'article 18 », est en cours de développement et comporte un espace dédié aux pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant. Une [version préliminaire](#) de cette plateforme a été lancée en mai 2025 et continue d'être enrichie.

## Objectifs et structure

L'UNESCO organise la présente réunion afin de partager les enseignements tirés du premier cycle de mise en œuvre des activités du projet au niveau national, menées entre 2025 et 2026. Elle vise à faciliter la réflexion et les échanges sur les trois axes décrits ci-dessus dans le cadre des activités menées au niveau national :

1. **Activités de renforcement des capacités**, axées sur la manière dont les activités de renforcement des capacités du projet ont soutenu et amélioré la sauvegarde des traditions alimentaires en tant que patrimoine vivant, et sur l'identification des approches qui se sont révélées les plus efficaces pour les communautés.
2. **Documentation des bonnes expériences de sauvegarde**, partage d'exemples d'initiatives communautaires de sauvegarde des pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant, et discussion sur la manière dont les technologies numériques peuvent soutenir davantage et accroître la visibilité de ces efforts de sauvegarde.
3. **Recherche sur les politiques**, présentant les conclusions sur le paysage politique actuel en matière de sauvegarde des pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant dans les pays du projet, et discutant des perspectives d'évolutions futures.

Le programme se déroulera sur deux jours, avec des sessions de trois heures. Pour chaque volet, cinq à six pays du projet présenteront leurs expériences, suivies de discussions plénières.

Les participants sont invités à partager des exemples concrets illustrant comment les activités du projet ont soutenu la sauvegarde des pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant, en mettant particulièrement l'accent sur les principaux enseignements tirés et les connaissances pratiques acquises.

## Participants

La réunion globale sur les résultats du projet réunira un large éventail de parties prenantes dont les contributions ont joué un rôle central dans la mise en œuvre des activités du projet au niveau national.

Les contreparties et coordinateurs nationaux apporteront un éclairage institutionnel sur la mise en œuvre du projet.

Les membres des communautés activement engagés dans la sauvegarde des pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant participeront en tant que détenteurs clés de savoirs, partageant leurs expériences vécues, leurs points de vue sur les défis actuels et leurs réflexions sur les opportunités découlant du projet.

Des experts internationaux et nationaux, y compris des membres du Réseau mondial des facilitateurs de la Convention de 2003, apporteront leur expertise technique, notamment dans le domaine du renforcement des capacités, et faciliteront les discussions.

Le Secrétariat de la Convention de 2003 de l'UNESCO organisera et encadrera la réunion, tandis que les bureaux hors-Siège partageront leurs connaissances et leur expérience en matière de coordination et de mise en œuvre des activités du projet.

## Informations sur la réunion et contacts

La réunion se tiendra en ligne les **19 et 20 mai 2026, de 14 h à 17 h (heure de Paris)**, et bénéficiera d'un service d'interprétation anglais/français.

Les documents de travail de la réunion seront publiés sur la page dédiée à la réunion : <https://ich.unesco.org/fr/evenements/renforcement-des-capacites-pour-la-sauvegarde-des-pratiques-alimentaires-les-enseignements-tires-du-projet-atlas-international-du-patrimoine-alimentaire-01068>.

Pour toute information concernant l'atelier, veuillez contacter Mme Pravali Vangeti, coordinatrice de projet (p.vangeti@unesco.org).