



*Royaume du Maroc
Ministère de la Culture
Direction du Patrimoine Culturel
Division de l'inventaire et de la documentation du patrimoine
Service du Patrimoine culturel immatériel*

Reçu CLT / GIH / ITH
Le 29 MARS 2019
N° 0210

0160200011

*Fiche d'inventaire
N° idpcm:25BE44*



Couscous: Pratiques, rituels et savoir-faire

Février 2019

**Fiche d'inventaire
du patrimoine culturel immatériel**

*Couscous: Pratiques, rituels et savoir-faire liés au
COUSCOUS*

1- Identification

Nom local :

Couscous: Pratiques, rituels et savoir-faire

Nom usuel :

Couscous, T'am, Kseksu, Seksu

Numéro d'inventaire national :

idpcm:25BE44

Domaine(s) concerné(s) :

Les traditions et expressions orales,
Les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;
les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
Les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.

Communauté(s) concernée(s) :

Le couscous est une tradition culinaire séculaire qui concerne tous les Marocains et toutes les régions du Maroc.

Localisation :

Le couscous est un plat traditionnel qui s'inscrit pleinement dans les modes de vie de tous les Marocains. Les pratiques, rituels, savoirs et savoir-faire liés au Couscous existent donc sur l'ensemble du territoire national. Bien que chaque région du Maroc (le nord, les plaines, les montagnes atlasiques, les oasis, les provinces sahariennes), a parfois ses propres spécificités culinaires en rapport avec la préparation du Couscous, toutes les régions partagent quasiment les mêmes dimensions rituelles et pratiques sociales liées au Couscous. Dans le monde rural, ces pratiques sont plus particulièrement rattachées aux calendriers agraires et aux rituels entrepris auprès des saints et des lieux sacrés.. Que ce soit dans les campagnes ou dans les milieux urbains, le Couscous est présent dans les fêtes, dans les cérémonies de joie ou de peine, dans les grands rassemblements familiaux ou communautaires, etc.

2- Données de l'inventaire

Description :

Le couscous est un plat de base pour les Marocains. Il reflète les plus grandes et les plus belles créations culinaires dans lesquelles les connaissances et les compétences traditionnelles héritées de génération en génération dépendent des grains de base de blé et d'orge que l'homme de l'Afrique du Nord a tendance à cultiver et à domestiquer depuis des milliers d'années.

Le Couscous est un met préparé généralement à base de céréales (blé, orge ou maïs), de légumes et de viande, associé, depuis des siècles, à un ensemble de pratiques, de rituels, de savoirs et de savoir-faire. L'ensemble constitue un élément du patrimoine culturel immatériel caractéristique de toutes les communautés du Maroc et des pays de l'Afrique du Nord. L'élément ainsi défini fait principalement partie des pratiques sociales, des rituels et des connaissances concernant la nature. Du paysage à la table, la préparation du Couscous incarne et reflète des pratiques et des savoirs ancestraux transmis de génération en génération. Il est omniprésent dans toutes les maisons marocaines aussi bien du monde rural que dans le milieu citadin. Plat de réception par excellence, le Couscous est principalement le symbole de convivialité, de commensalité, du bien-être collectif, de générosité, de sacralité et, surtout, du vrai sens du partage. Le Couscous est, en effet, fait pour être partagé. Il est systématiquement présent dans toutes les cérémonies familiales et sociales et rassemble les membres de la famille chaque vendredi. Le couscous est fortement tout indiqué dans les rituels liés à toutes les étapes de la vie, aux traditions agricoles, aux célébrations liées aux saisons, aux événements religieux, sociaux et officiels, aux offrandes propitiatoires, etc. Tous ces aspects relèvent encore aujourd'hui de l'identité profondément ancrée dans l'histoire de tous les Marocains, plus généralement de toutes les communautés du Maghreb.

Le couscous fait partie de la mémoire collective des marocains, qui se prolonge par les symboles, le goût, les odeurs et l'éloquence, et qui est omniprésent dans toutes les maisons marocaines aussi bien du monde rural que dans le milieu citadin. Le couscous est également considéré comme un voyage dans le temps et dans les lieux fortement invoqué dans les rituels liés à toutes les étapes de la vie, aux traditions agricoles, aux saisons, aux événements religieux, sociaux et officiels. C'est un plat vivant qui a conservé son histoire ancienne et qui continue à agrémenter allègrement la vie des marocains. Le Couscous est le symbole parfait de la convivialité, de la commensalité et du partage.

Toutes les pratiques liées au Couscous et toutes ses dimensions patrimoniales se transmettent encore de génération en génération et n'encourent à présent pas de menaces sérieuses qui pèseraient sur sa viabilité et sa pérennité en dépit des vents de la mondialisation et de la globalisation.

Caractéristiques de l'élément :

Élément(s) matériel (s) associé (s) :

La production, la préparation et la consommation du couscous sont associées à un certain nombre d'objets matériels qui constituent ainsi une part indissociable des savoirs, des savoir-faire et des pratiques sociales et rituelles liés au couscous. Ces objets sont essentiellement issus de l'artisanat traditionnel, bien qu'actuellement, des ustensiles manufacturés produits par des usines modernes risquent de faire disparaître les produits artisanaux traditionnels.

Ainsi, les ustensiles utilisés dans la production, la préparation et la consommation du couscous ont été faits, par le passé, à base de terre et de vannerie. Il est évident que la terre donne aux aliments un goût caractéristique extrêmement apprécié par les communautés du nord de l'Afrique. Les principaux objets matériels liés au couscous sont :

- Les moulins à main autrefois utilisés par les femmes pour mouliner les céréales (essentiellement le blé dur (*triticum durum*)). Aujourd'hui les moulins mécaniques modernes sont largement répandus,

- Les plats de différentes dimensions en vannerie : servant pour rouler la semoule
- La louche en bois, actuellement en métal : servant pour asperger régulièrement la semoule au moment de la rouler et pour assaisonner le couscous,
- Des tamis, bussayar, Chtato, de différents calibres permettant de séparer les boulettes de couscous d'une taille voulue,
- La chaudière, traditionnellement en terre, puis actuellement en métal, marmite passée au feu pour bouillir la sauce à base de légumes et de viande. La marmite joue un double rôle : celui de cuire les adjutants et fournir la vapeur pour cuire la semoule roulée mise dans le couscoussier,

Les deux ustensiles principaux, la marmite et le couscoussier sont montés convenablement de manière à assurer l'étanchéité entre eux. Pour ce faire, l'on applique une bande de tissu mouillée à la jointure des deux ustensiles et renforcée par la pâte du couscous.

- Le couscoussier, Keskas, Seksu : plat, à l'origine en terre ou en vannerie, de forme évasée vers le haut et trouée à sa base servant pour cuire la semoule roulée à la vapeur,
- De grands plats, *Gasssâa*, *Tazlaft* : pour servir le couscous prêt à être collectivement consommé.

Élément(s) immatériel (s) associé (s) :

Le couscous est associé dans l'imaginaire et dans les pratiques des marocains à un certain nombre d'aspects symboliques ancrés dans la culture des marocains.

- Le couscous est le plat de prédilection en cas d'offrandes offertes aux esprits invisibles occupant la nature : les sources d'eau, les agdal, les forêts, etc. Dans les rituels pratiqués par les communautés, notamment dans le monde rural, implorant le ciel en cas de sécheresse, le couscous est le médiateur privilégié,
- L'ambiance de joie collective qui accompagne les moments de préparation de la semoule par les femmes,
- La pratique séculaire collective dite Twiza relative à la préparation de grandes quantités de couscous dans une ambiance d'entraide et de partage, L'aspect hautement sacré accordé par les communautés aussi bien à la semoule roulée qu'au plat du couscous prêt pour être consommé
- La culture du partage qui caractérise le couscous. Celui-ci est en effet fait pour être partagé,
- Le couscous est intimement lié au jour du vendredi, jour de la grande prière collective, ce qui confère au couscous une part de sacralité religieuse,
- Le couscous est le symbole privilégié de bien recevoir, de commensalité et de convivialité chez toutes les familles marocaines et maghrébines,
- Plusieurs contes sont liés au couscous et où ce dernier joue systématiquement le rôle d'agent fédérateur auquel l'on exprime un profond respect.

Langue(s) utilisée(s) :

Les pratiques liées à la production, à la préparation et à la consommation du couscous sont exprimées dans les langues usuelles des communautés marocaines : Tamazight, l'Arabe dialectal et le Hassani. Les langues ainsi identifiées sont le vecteur de communication et d'échange entre les individus et s'expriment dans le langage courant et dans les productions orales s'y afférentes : contes, légendes, poésie, proverbes, etc.

Origine :

Les théories sur l'origine du couscous et la date de son apparition en Afrique du Nord varient, mais elles le font remonter généralement à l'aube de l'histoire. Par contre, la connaissance des céréales, leur domestication et leur usage dans les modes de subsistance ont été attestés depuis l'époque

néolithique, il y a de cela plus de six mille ans. Les premières références au couscous dans des sources historiques nous parviennent de la fin du VIII^e siècle par des auteurs musulmans qui vantaient ses qualités nutritionnelles et médicinales.

3- Personnes et institutions en relation avec l'élément

Praticien (s) / Exécutant (s) – nom(s), âge, sexe, nombre, situation familiale

Les détenteurs et les praticiens concernés par les savoirs, les savoir-faire liés à la préparation traditionnelle de la semoule et du plat du Couscous, des pratiques, des rituels et des manifestations qui l'entourent et qu'il incarne sont constitués de toute la population marocaine. Néanmoins, les femmes y jouent un rôle fondamental, car elles excellent pratiquement dans toutes les phases de préparation du plat, mais aussi dans la plupart des pratiques rituelles liées à la consommation collective du Couscous. Les femmes, les hommes et les enfants se réunissent tous autour du Couscous que ce soit au sein de la famille, petite et grande, au cours des cérémonies festives ou de peine, qui allient les communautés ou à l'occasion de l'organisation collective du plat rituel, notamment dans le monde rural pour célébrer les fêtes agraires saisonnières ou propitiatoires en temps de sécheresse. Dans plusieurs régions du monde rural, les femmes organisent le *Maârouf*, Couscous offert aux saints protecteurs pour implorer la pluie ou pour les remercier d'une bonne récolte.

Aujourd'hui, les praticiens englobent également un grand nombre de restaurateurs qui existent pratiquement dans toutes les villes et dans tous les villages et qui offrent, notamment chaque vendredi, des plats de Couscous aux clients. Bien des chefs excellent et se spécialisent dans la cuisine basée sur le Couscous préparé dans une très grande diversité d'assaisonnements, d'ingrédients et de présentation.

Autres participants :

Des coopératives, essentiellement de femmes, sont de plus en plus constituées autour de la filière « Couscous ». Les coopératives produisent de la semoule de blé, d'orge ou, plus récemment de semoule dite *Khmassi*, constituée de cinq types de grains. Les hommes interviennent souvent dans cette chaîne dans la phase de la commercialisation du produit.

Modes et moyens de transmission :

La transmission de tous les éléments : savoirs, savoir-faire, compétences, pratiques, rituels, etc.) liés au Couscous s'effectue généralement d'une manière non formelle. Les jeunes filles s'initient en bas âge auprès de leurs mères, de leurs grand-mères, de leurs tantes, de leurs sœurs aînées ou de leurs voisines, les savoir-faire traditionnels concernant la préparation de la semoule. Les femmes procèdent très souvent à cette besogne dans un cadre d'entraide dit *Twiza* quand il s'agit de préparer de grandes quantités de semoules en perspective d'une grande fête ou d'un rituel collectif. Dans ce cadre, les jeunes filles apprennent, non seulement les différentes phases de la préparation de la semoule bénie, mais également toutes les pratiques matérielles et symboliques qui accompagnent cette ambiance : chants, gestes, expressions orales caractéristiques, etc.

Le partage du plat au sein de la famille, toujours dans une ambiance de joie empreint d'une certaine sacralité, que ce soit le jour de vendredi, jour de prière et de convivialité, ou lors des réceptions communautaires ou religieuses, les enfants s'impliquent progressivement dans les différentes pratiques liées au Couscous et apprennent à devenir eux aussi des porteurs des charges symboliques et des pratiques sociales véhiculées par la consommation du Couscous.

Aujourd'hui, la plupart des écoles hôtelières ou gastronomiques intègrent l'enseignement de la préparation du Couscous, en tant que plat national emblématique, dans leurs cursus de formation, ce qui favorise désormais la transmission des, d'une manière formelle, des savoirs culinaires liés au Couscous. Les lauréats issus de ces écoles perpétuent la pratique et les savoirs relatifs à la préparation

du plat du Couscous dans toutes ses déclinaisons de saveur, de senteur et d'assaisonnement.

Organisations concernées (ONG et autres) :

- La Fondation Miftah Essaâd pour le Capital immatériel du Maroc, œuvrant dans le domaine de la sauvegarde et de la promotion du patrimoine culturel immatériel marocain ;
- l'Association Marocaine de la Gastronomie et des arts culinaires, AMG, dédiée à la promotion du patrimoine culinaire et des cultures alimentaires au Maroc ;
- Le Collectif « Initiative Patrimoine Culinaire »,
- l'Association des Cuisiniers du Maroc,
- l'Association Cont'Act pour l'Éducation et les Cultures, ONG nationale accréditée auprès de l'UNESCO (Convention de 2003);
- l'Association des Lauréats de l'Institut National des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine, ALINSAP, ONG nationale accréditée auprès de l'UNESCO (Convention de 2003);
- l'Association Marocaine de Recherche et d'Échange Culturel, AMREC, ONG dédiée à la mise en valeur de la culture amazighe au Maroc.

4- Etat actuel de l'élément : viabilité

Difficultés de promulgation de lois :

Il n'y a absolument pas de difficultés de promulgation de lois relatives à la production et à la consommation du couscous. Au contraire, les nouvelles politiques de développement durable et de l'économie solidaire encouragent juridiquement la création de coopératives féminines œuvrant dans la production de couscous d'une manière respectant les modalités traditionnelles.

Difficultés de transmission

Les savoirs, savoir-faire et pratiques liés au couscous sont transmis d'une manière non formelle par l'imitation et l'apprentissage direct au sein des familles marocaines. Les fillettes apprennent de leurs mères les gestes nécessaires à la préparation et à la production de la semoule magique roulée à la main. Les pratiques culturelles, sociales et rituelles en relation avec la consommation collective du couscous sont également transmises naturellement de génération en génération malgré les changements des modes vie moderne.

Disponibilité des éléments et des sources matérielles associées/

Les éléments matériels associés aux savoir-faire liés à la production et à la consommation couscous sont pratiquement tous encore aujourd'hui disponibles.

Viabilité des éléments matériels et non matériels associés

Les ustensiles traditionnellement confectionnés en terre et en vannerie continuent encore d'être utilisés. Cependant, de nouveaux objets modernes issus des usines modernes gagnent du terrain et meublent les cuisines des familles marocaines conformément au principe de l'évolution et de la recreation en permanence du patrimoine culturel immatériel. Par contre, toute la symbolique liée au couscous et les pratiques culturelles et sociales qui lui sont liées sont encore vivantes de nos jours.

Mesures de sauvegarde et de protection à prendre :

Plusieurs ONG Les institutions étatiques centrales, et les entités territoriales s'investissent désormais dans la promotion du patrimoine culturel national et s'engagent dans la promotion des productions alimentaires traditionnelles liées au terroir dont le couscous occupe toujours une place privilégiée. Tous ces acteurs institutionnels intègrent dans leurs politiques socioculturelles

des mesures et des actions qui contribueront certainement à la sauvegarde des savoirs, des savoir-faire et des pratiques liés à la production et à la consommation du couscous.

Les savoirs, savoir-faire, et pratiques liés à la production et à la consommation du couscous ne nécessitent pas, dans l'état actuel, de mesures de sauvegarde clairement identifiées et programmées. Le couscous est profondément ancré dans les pratiques sociales et culturelles de toutes les familles marocaines. Plusieurs mesures sont pourtant susceptibles de renforcer davantage la viabilité de cet élément dont nommaient :

- Des activités qui auront une incidence positive, directe ou indirecte, sur la durabilité des pratiques liées au couscous. La première mesure concerne la poursuite et l'élargissement de l'organisation de festivals gastronomiques; qu'ils soient locaux, régionaux, nationaux ou encore internationaux. Il s'agit plus spécifiquement des festivals qui incluent le couscous dans leurs programmes.
- La mise en place de structures économiques encourageant la production du couscous et respectant les impératifs du développement durable : Il s'agit ici de la création de plusieurs coopératives oeuvrant dans la production des produits de terroir y compris le couscous. Ces coopératives sont, en effet favorisées en raison de l'implication effective de la femme selon une approche genre prônée par les politiques publiques. Un grand nombre de coopératives de ce genre continuent d'être créées sur l'ensemble du territoire national, certaines d'entre elles s'investissent dans la production du couscous conformément aux procédés traditionnels relatifs au roulement du couscous à la main ;
- des activités relatives à la documentation contribuent substantiellement à la sauvegarde des savoirs et des savoir-faire liés au couscous par le biais de la documentation. Ainsi, le programme de l'inventaire du patrimoine culturel national mis en œuvre par la Direction du patrimoine culturel permet de recueillir des données issues des enquêtes de terrains et qui concernent la description et la documentation des pratiques sociales et culturelles liées au couscous chez plusieurs communautés à l'échelle nationale. Les universités encouragent également les recherches dans le domaine du patrimoine culturel et l'on trouve ainsi plusieurs mémoires et thèses qui abordent d'une manière directe ou indirecte la place du couscous dans les modes de vie des populations.

5- Sources de l'information

Communauté(s) concernée(s) par la collecte des données et par l'inventaire :

Certaines ONG nationales représentant des communautés

Restrictions (si elles existent) pour l'utilisation des données inventoriées :

Aucune restriction n'est enregistrée quant à l'utilisation des données inventoriées

Informations sur les personnes sources / nom, statut légal ou Filiation :

Date d'entrée des données dans l'inventaire :

Décembre 2018

Le classement des données dans l'inventaire a été effectué par :

Mustapha Nami

Chef de Service du patrimoine culturel immatériel.

6- Références : (Bibliographie, discographie, matériels audio visuel, archives, sites web...)

- AGOURRAM, Touria. La Cuisine marocaine. Paris, Albin Michel, 2000, 300 p.
- AMAR, Rosa. Cuisine juive marocaine. Paris, J.-P. Gisserot, 2005, 1 vol. 128 p.
- BASAN, Ghillie. La Cuisine marocaine : traditions ancestrales et cuisine d'aujourd'hui. Paris, Manise, 2003, 160 p.
- CHAOUI, Nelly. Maman prépare le couscous. Casablanca, La Croisée des Chemins.
- DANAN-BENADY. Ghislaine Couscous et méchouis. Paris, Hachette, 2001, 62 p
- GAUD, Maurice. L'Alimentation indigène au Maroc. Rabat, Fortin-Moullot, Bulletin de l'Institut d'hygiène du Maroc, n° 1 et 2, 1933, 64 p.
- GUIDOUM, Nadjette. Couscous. Paris, Solar, 2006, 1 vol., 64 p.
- GUINAUDEAU, Zette. Fès vu par sa cuisine. Rabat, Laurent, Cop., 1964, 209 p.
- HAL, Fatema. Cuisine du Maroc : recettes originales du royaume des médinas. Paris, Éd. du Pacifique, 2001, 131 p.
- HAL, Fatéma. Le Grand livre de la cuisine marocaine. Paris, Hachette Pratique, 2005, 544 p.
- HAL, Fatéma. Les Saveurs et les gestes : cuisines et traditions du Maroc. Paris, Stock, 1995, 239 p.
- HAL, Fatéma. Le livre du couscous. Paris, Éditions Stock, 2000.
- HAZAN-ARAMA, Fortunée. Saveurs de mon enfance : la cuisine juive du Maroc. Paris, Laffont, 1987, 452 p.
- IBRAHIM, Ilham et FEDAL, Moha. Jours de fête au Maroc. Courbevoie : ACR, 2004, 348 p.
- KFITA, Khadija. La Cuisine marocaine familiale. Paris, Publisud , 1994, 85 p.
- MATHIEU, Jean. Étude des conditions de vie dans une palmeraie du Moyen Gheris et contrôle de la nutrition de ses habitants. Rabat, Moncho, Bulletin de l'Institut d'hygiène du Maroc, n° 1-2, 1939, 64 p.
- MESSAOUDI, Leila et MESSAOUDI, Larbi. L'Art de vivre marocain : traditions et coutumes des communautés musulmanes et juives. Paris, Eddif international, 1981, 285 p.
- MORSY, Magali. Le Monde du couscous. Aix-en-Provence, Edisud , 1996 .-80 p.
- RABAA, Claudine et MOUHOU, Hadjira. Les Aventures du couscous. Arles, Actes Sud, 2003, .142 p.
- TAMZALI, Haydee. La Cuisine en Afrique du Nord. Paris, Vilo, 1986, 128 p.
- YAALA Mohamed. L'art culinaire marocain authentique, *un patrimoine méditerranéen immatériel. Actes du 1er festival des cultures immatérielles méditerranéennes de Nador, juillet; 2007.*

Fiche rédigée par : Mustapha Nami,

7- Illustrations:

