Unité 49

Imprimé 6 :

préparation des dossiers de candidature à la Liste représentative (2)

Ces trois textes sont tous consacrés à des formes de tradition culinaire et sont, en grande partie, extraits de la Section 1 (identification de l’élément).

**(a) *La cuisine traditionnelle mexicaine***

« La cuisine traditionnelle mexicaine est un modèle culturel complet qui rassemble des pratiques agricoles, rituelles, des talents de longue date, des techniques culinaires et des coutumes et manières communautaires ancestrales, dont les racines profondément ancrées continuent d’être vitales au XXIe siècle. Le système met la nourriture sur la table mexicaine depuis des milliers d’années et continue de garder son authenticité – un désir de ne pas falsifier les origines –, ce qui veut dire que les communautés préparent encore les aliments selon des méthodes éprouvées au fil du temps. Cela est rendu possible grâce à la participation collective – illustrée ici par les cuisinières dans le projet de Michoacán – dans la chaîne alimentaire traditionnelle tout entière : de la plantation et la récolte à la cuisson et à la dégustation… »

Et à la Section 4 sur le consentement libre, préalable et éclairé à la candidature, le dossier précise :

« … Cette préservation manifestement effective du patrimoine culinaire et ce développement durable de la communauté ont été réalisés par une coalition de forces, *incluant au tout premier plan les femmes des communautés*, les agences gouvernementales de l’État et les experts et spécialistes en matière d’alimentation et de gastronomie. » [sans *italique* dans le document original]

**(b) *Le repas gastronomique des Français***

« Le repas gastronomique est une pratique sociale coutumière à laquelle les Français sont très attachés. Ils le reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine. L’édition 2009 de l’enquête annuelle sur « l’Alimentation des Français » établit qu’il est pour 95,2% des Français un élément de leur patrimoine culturel et de leur identité, et que 98,7% d’entre eux souhaitent le sauvegarder et le transmettre aux générations futures […] C’est un repas festif qui réunit, pour un moment de plaisir partagé, un groupe de convives (familial, amical, associatif, voire villages entiers). Il se déroule à la maison, parfois dans un lieu public (salle des fêtes ou restaurant) […] Le repas gastronomique est une pratique sociale homogène dans toute la communauté… »

**(c) *La Diète Méditerranéenne***

Dans nos communautés, la richesse des expressions culturelles de la Diète Méditerranéenne, aujourd’hui toujours vivantes et dynamiques, provient de la puissance de ses vecteurs humains. Femmes et hommes, de tout âge et condition, en tant que vrais détenteurs et praticiens de l’élément, on les retrouve au sein de la famille, la confrérie, l’association, la corporation, de sa population toute entière. Les institutions locales, dans la proximité, jouent un rôle essentiel dans la création de cadres favorables à la protection de l’élément et dans l’appui des initiatives communautaires.

*Un groupe mérite d’être mis en valeur : celui des femmes qui, elles, jouent un rôle toujours très important*, dans la transmission des savoir-faire et des connaissances, dans la recréation des rituels, des gestes traditionnels et des célébrations, dans la sauvegarde des techniques, dans le respect des rythmes saisonniers et les ponctuations festives du calendrier, et dans l’inclusion de toutes les valeurs culturelles, sociales et environnementales de l’élément, dans l’éducation des nouvelles générations… » [sans *italique* dans le document original]