

# Réseau des villes créatives de l'UNESCO

## **Popayán, Colombie**

Ville créative de gastronomie

Rapport d'évaluation périodique

2012 – 2015

## 1.- RÉSUMÉ :

Popayán a été désignée "Ville de gastronomie" du Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO le 6 août 2005. Dans un premier moment, le noyau initial du Réseau a été constitué par Popayán (Colombie -Ville de gastronomie), Santa Fe (USA - Ville d'artisanat et des arts populaires), Edimbourg (Royaume Uni - Ville de littérature) et Aswan (Égypte, Ville d'artisanat et des arts populaires).

Tout exercice d'évaluation devrait tenir compte du rôle pionnier joué par ces quatre villes dans la mise en place des politiques promues par l'UNESCO en matière de préservation de la Diversité Culturelle, notion pleinement définie et acceptée aujourd'hui et même objet d'une Convention gérée par l'Organisation, mais dont l'application programmatique n'était pas encore bien déterminée au moment de la création du Réseau. Dans cette optique, Popayán a fortement soutenu les vues du Secrétariat du Secteur de la Culture de l'UNESCO qui a voulu inclure la gastronomie parmi les catégories définies comme "industries culturelles" ou "industries créatives".

La promotion de la gastronomie en tant que levier culturel du développement urbain durable est née à Popayán au sein d'un groupe de citoyens issu du secteur privé et de la société civile. Ils ont fondé en 2003 la "Corporation Gastronomique de Popayán", entité de droit privé, sans but lucratif, à même de pouvoir accepter et diriger l'action bénévole de ses associés. La Corporation a sollicité le partenariat des autorités du secteur public de la ville, notamment la Mairie, pour mener à terme des actions visant à améliorer l'accès et la participation de tous dans une culture de gastronomie. Les buts principaux de cette action visaient la formulation d'une politique publique de protection des cuisines traditionnelles, la diffusion des normes nutritionnelles des aliments, la formation de jeunes aux métiers de la cuisine, l'inclusion de l'offre gastronomique locale dans les plans du tourisme et, après sa nomination en tant que Ville Créative, la mise en place d'actions identifiées avec l'énoncé de Mission du Réseau et la réalisation de programmes en partenariat avec d'autres villes du Réseau.

D'un commun accord, la Corporation Gastronomique de Popayán y les autorités de la Mairie de la Ville ont décidé de regrouper les actions du programme gastronomique autour d'un grand événement annuel dont la préparation et le suivi remplissent l'opération de toute l'année. C'est ainsi que le **Congrès Gastronomique de Popayán** (dont la treizième version a eu lieu en 2015) est devenu le cadre de discussions académiques de très haut niveau, la scène de présentation des recherches anthropologiques sur les cuisines traditionnelles, le point de rencontre de gastronomes, intellectuelles, chercheurs, industriels, chefs, étudiants, ainsi que le lieu d'expérimentation et dégustation d'une grande diversité culinaire et le théâtre des rencontres internationales avec d'autres villes candidates ou membres du Réseau. (Voici plus loin un tableau qui montre la structure modèle de chaque Congrès).

Pendant la période évaluée (2012 - 2015) la "Politique Publique pour la connaissance, la sauvegarde et le développement de l'alimentation et les cuisines traditionnelles de Popayán" a été adoptée par le Conseil Municipale de la Ville; trois écoles des métiers de la cuisine, dont une de niveau universitaire, ont ouvert leurs portes aux étudiants de la ville; des échanges de jeunes cuisiniers ont été conclus à niveau international (avec le Pays Basque Espagnol et Chicago, E.E.U.U.); Trois pays (Corée, Équateur, Canada) et onze villes, dont quatre membres du Réseau (Séoul, Östersund, Montréal, Florianópolis) et deux candidates (Niigata, Hondarribia), ont eu une participation active dans des

activités du Congrès Gastronomique; 2000 personnes se sont inscrites aux activités globales (académiques et dégustations) du Congrès Gastronomique; 80.0000 personnes ont participé dans les espaces libres consacrées aux cuisines traditionnelles dont les retombées économiques (perçues par les cuisiniers populaires) ont été estimées en US \$ 2' 350.000. Les bénéfices pour la ville (hôtels, transport, shopping, etc.) ont été estimés en US \$ 6' 400.000.

Au fil des années évaluées on peut observer une prise de conscience de la société locale concernant sa cuisine en tant que patrimoine culturel. La médiatisation des événements culinaires a projeté un renouveau sur les bons vieux mets des aïeux et suscité des vocations parmi les jeunes vers tous les métiers de la cuisine et l'hostellerie. L'un des effets les plus notables de cette action conjointe secteur public-secteur privé peut être constaté dans l'offre des services de restauration: des restaurants ayant une carte de plats bien élaborés avec des ingrédients naturels, agréablement présentés, équilibrés sur le plan diététique et à des prix très raisonnables, foisonnent dorénavant dans la ville. Il en va de même pour la culture des boissons qui accompagnent les différentes sortes de nourriture, autrement dit les « maridages » plat-boisson : même si la Colombie n'est pas producteur de vin, la consommation de celui-ci s'est multiplié de manière exponentielle les dernières années. Une clientèle de plus en plus gourmète et avertie se fidélise aux nouveaux restaurant ce qui fait prospérer de jeunes entrepreneurs de l'hostellerie à Popayán.

## **2.- INFORMATIONS GÉNÉRALES**

2.1 Nom de la Ville : Popayán

2.2 Pays : Colombie

2,3 Domaine créatif :Gastronomie

2.4 Date de désignation : Le 6 août 2005

2.5 Date de soumission du présent rapport d'évaluation périodique :

28 février 2016

2.6 Entité responsable de l'élaboration du rapport : Corporation Gastronomique de Popayán

2.7 Rapports précédents et dates de soumission : « Le XIII ème Congrès Gastronomique de Popayán » 3 -6 septembre 2015

2.8 Point focal :

-M. César Cristian Gómez Castro  
[alcaldia@popayan-cauca.gov.co](mailto:alcaldia@popayan-cauca.gov.co)

Maire de Popayán  
Tel. +57 313 601 88 06

-Mme Claudia Cruz

Secrétariat pour la Culture

### 3.- CONTRIBUTION Á LA GESTION DU RÉSEAU :

- 3.1 Popayán a assisté à deux réunions annuelles du Réseau : Montréal en 2012 et Chengdu en 2014. Il faut tenir compte du fait que, dans les prévisions budgétaires d'une ville pas très riche, les voyages internationaux ne sont pas comptés parmi les priorités.
- 3.2 Aucune réunion du Réseau n'a été organisée par Popayán
- 3.3 Néant
- 3.4 Néant
- 3.5 Néant
- 3.6 Néant
- 3.7 En 2015 Popayán a participé à l'évaluation des candidatures de Gaziantep (Turquie) et Hondarribia (Pays Basque espagnol).

### 4.-PRINCIPALES INITIATIVES REALISEES AU NIVEAU LOCAL POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS DU RÉSEAU

D'un commun accord, la Corporation Gastronomique de Popayán y les autorités de la Mairie de la Ville ont décidé de regrouper les actions d'un programme de promotion de la gastronomie dans un grand événement annuel qui puisse réunir les différentes disciplines professionnelles qui intègrent ce secteur : C'est ainsi qu'il est né, en 2003, le **Congrès Gastronomique de Popayán**. Cet espace est devenu la plaque tournante où s'origine aussi bien la recherche académique que les orientations de l'enseignement de la cuisine, les actions favorisant les porteurs de la tradition culinaire ancestrale que la projection de la gastronomie comme valeur touristique, la politique publique de sauvegarde du patrimoine gastronomique que la politique de communication et partage avec les villes sœurs du Réseau des Villes Créatives. Au fil des treize années d'expérience, la réalisation des versions successives du Congrès a permis de trouver une structure organisatrice permettant de réaliser harmonieusement les différentes activités propres à chaque rencontre. En voici les éléments principaux de ce modèle:

- 1.-Un invité étranger (ville ou pays)
- 2.-Une ville ou une région colombienne invitée

*La culture et la cuisine des invités font l'objet d'exposés académiques ainsi que de dégustations par les participants.*

3.-Villes en qualité d'observateurs

*Outre l'invité d'honneur, des villes membres du Réseau ou bien des candidates à l'être assistent au Congrès en tant qu'observateurs.*

4.-Axe thématique

*Suivant la nature ou le caractère des villes invitées d'honneur, un sujet ou un thème transversal est traité au fil des expositions du segment académique.*

5.-Un produit donné.

*Le produit " invité" est l'objet d'exposés théoriques sur sa traçabilité et ses vertus nutritives mais aussi il est traité dans des expériences pratiques menées par des chefs cuisiniers, des nutritionnistes, des commerçants du produit et des cultivateurs.*

6.-Un événement dans le monde gastronomique

*La présentation de résultats de recherches spécialisées, la proclamation de politiques publiques approuvées, des lancements d'ouvrages ou de bibliothèques spécialisées en matière gastronomique ont lieu pendant le Congrès Gastronomique de Popayán.*

7.-Un hommage appelé "Oeuvre et vie"

*Est rendu chaque année à une personnalité du monde de la gastronomie: Chef, Critique, Chercheur, Journaliste, personnalité ayant rendu service à l'univers de la gastronomie.*

8.-Un Forum académique,

*Réunissant, autour d'un sujet donné, les principales Académies de gastronomie de la Colombie et de l'étranger.*

9.-L'espace des cuisines traditionnelles.

*La sauvegarde des cuisines traditionnelles passe par le soutien à des personnes porteuses de traditions culinaires ancestrales, souvent des personnes vulnérables, qui reçoivent de l'aide et de la formation pour que leur savoir-faire devienne un mode de vie.*

10.-Des ateliers publics de cuisine.

*Guidés par de chefs notoires, ces ateliers sont ouverts au public en général, localisés à différents endroits de la ville, ils se situent de préférence dans les quartiers défavorisés.*

11.-Dégustations diverses

*D'innombrables produits sont présentés au grand public et font l'objet de dégustations et de consommations guidées, dans un but éducatif, dans l'esprit d'améliorer la diversité en matière d'alimentation quotidienne.*

*Fromages, pains, laits, cafés, chocolats, huiles d'olive, huiles d'avocat, vins, liqueurs, alcools, sels, eaux, cigares, etc. ont été l'objet de ces dégustations.*

12,- Événements divers :

*Festivals de cinéma gastronomique, exposition de fleurs, concerts de musique variée, expositions de peinture, de livres de cuisine, artisanat de la table, concours de cuisine, etc.*

13.- Publications

*Les Mémoires et le compte-rendu des discussions de chaque Congrès sont publiés chaque année ainsi que les résultats des recherches sur les plats traditionnels. Des livres de recettes de la cuisine locale traditionnelles sont publiés périodiquement.*

14.-Participants :

*Un public bienfaiteur de près de 500 personnes à titre onéreux (prix forfait de l'entrée : US \$ 90.00) et un grand public (plus ou moins 40.000 personnes) dont l'entrée à titre gratuit leur donne le droit de participer dans la plupart des activités du Congrès.*

La préparation du prochain Congrès commence aussitôt termine le précédent. Cette préparation suppose maintenir, tout au long de l'année, des relations avec des producteurs, des cuisiniers, des restaurants, des hôtels, ainsi qu'avec des universités, l'administration municipale, des collèges, des promoteurs, etc. L'équipe de travail compte les 10 membres du Bureau de la Corporation Gastronomique, 4 secrétaires et 20 collaborateurs volontaires. Dans les semaines qui précèdent le Congrès et pendant sa tenue 150 personnes travaillent pour le Congrès.

Loin d'être un événement ponctuel, la préparation du Congrès devient une raison pour maintenir éveillé l'intérêt pour la gastronomie d'un grand nombre de personnes tout au long de l'année. Ceci contribue à renforcer de façon stable le développement socio-économique de la ville et ses alentours.

Il est à signaler l'intérêt que le Congrès de Popayán suscite chez les journalistes et les critiques gastronomiques. Il est présent dans des média digitaux et sur papier, des chaînes de T.V. et d'autres audiovisuels et parmi les réseaux sociaux de toute la Colombie. Les événements qui prennent place à Popayán Gastronomique bénéficient d'une large diffusion médiatique tout au long de l'année et, par ce biais, le Programme des Villes Créatives de l'UNESCO est largement connu de la population.

Ci-après un tableau-résumé des activités du Congrès Gastronomique de Popayán durant les versions 2012 – 2013 – 2014 – 2015.

<b>CONGRÈS GASTRONOMIQUE DE POPAYAN</b>					
	<b>ANNÉE</b>	2012	2013	2014	2015
	<b>CONGRÈS N°</b>	X	XI	XII	XIII

1	Invité Étranger	Korée	Équateur	Hondarribia	Montréal
2	Invité Colombien	La Côte Pacifique	Dept. Magdalena	Cartagena de Indias	Sincelejo
3	Ville observateur	Östersund	Santa Marta	Niigata (Japon)	Hondarribia - Florianopolis
4	Axe thématique	Le lointain Pacific	De la cordillère à la mer	Les ville fortifiées	La cuisine des immigrants
5	Produit	L'avocat	La Quinoa	La viande de porc	Le poulet
6	L'événement	Proclamation par le Ministère de la Culture de la Politique Nationale de Gastronomie	Lancement de la "Bibliothèque des cuisines traditionnelles de Colombie" par le Ministère de la Culture	Proclamation de la Politique Publique de Popayan pour la sauvegarde des Cuisines Traditionnelles	Exposé: la Politique gastronomique de la ville de Medellin
7	Hommage "Oeuvre et vie"	Chef Juan Carlos Franco	Mme Milagros del Corral	Chef Francois Cornelis	Chef Alex Quessep Carlos Ignacio Velasco Castrillon
8	Forum Académique	Les savoirs et les saveurs cachés du pacifique. Le patrimoine inmaterial.	L'impact de l'Académie et de l'enseignement dans la formalisation du Secteur gastronomique (Universités Colombiennes)	Gastronomie, construction sociale, développement économique régional	Les services de L'alimentation comment les rendre soutenables (Kendall College - Chicago)

9	L'espace des cuisines traditionnelles	IV festival des cuisines traditionnelles "Mesa larga" (la table longue)	Espace libre a la place centrale 30 stands de porteurs de tradition culinaire 20.000 visiteurs	20 stands de cuisines traditionnelles representatives des contrées de la région du Cauca. 14 stands de restaurants locaux. 30.000 visiteurs	28 stands de cuisines traditionnelles tenus par des personnes porteuses des tradition ancestrales. Entraînement préalable en manipulation d'aliments, regles d'hygiene et garanties de salubrité. 16 stands de restaurants locaux. 40.000 visiteurs
10	Ateliers publiques de cuisine	9 ateliers sur L'avocat, la cuisine du Pacifique, la fusion Italo-colombienne	9 ateliers sur la cuisine du caraïbe, la viande de porc, les coctails, la cuisine D'auteur, la "Maceta de alfeñique"	13 ateliers sur: cuisine caraïbe - amazonienne, ou Pays Basque, cuisine colombienne	23 ateliers sur: étiquette et protocole à table. Les txokos du Pay Basque cuisine de Montreal - la truite - les coctails - ceviche
11	Dégustations (tastes-catas)	19 Dégustations d'alcools de Korée, d'Huile d'avocat - fromages - Huile d'olive - Vins spumanti - Rhums et Eaux de vie - Gins et Vodkas - Tequilas et Mezcal - France - Espagne	13 dégustations "Boisson des Dieux" chocolat d'Équateur vins chiliens et argentins, quinoa	9 dégustation de: Huile d'olive, Txakoli (vin du Pays Basque) fromage Idiazabal, cigares, fromage et vins italiens, vins argentins	9 dégustations de: chocolat, vin, tequila, vins du sud de la France, cigares, huile d'olive.



12	Autres	Festival de cinéma gastronomique Koreén. Exposition de fleurs. VIII Expo regional d'artisanat. Expo photo: Corée	Signature de l'Accord de coopération entre "Sabor Barranquilla" et la Corporation Gastronomique de Popayan. Pannel: la Gastronomie et les massmedia.	Festival de cinéma gastronomique. Grupes de musique folklorique de Cartagène, du Pacifique, trio de cordes, fusion	"Les enfants en cuisine" atelier
----	--------	--	---	---	----------------------------------

#### 4. PRINCIPALES INITIATIVES REALISEES AU NIVEAU LOCAL POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS DU RESEAU

En voici trois résultats en rapport avec les objectifs du Réseau:

##### 4.1.- Politiques

Un résultat majeur de l'action de la Corporation Gastronomique pendant cette période, a été sans doute l'adoption par les autorités de la ville, d'une "Politique publique pour la connaissance, la sauvegarde et la promotion de l'alimentation et les cuisines traditionnelles de Popayán".

Cet instrument, qui fait l'objet de l'Accord numéro 013 du 12 août 2014 du Conseil Municipale de Popayán, a attiré l'attention de l'administration sur la méconnaissance des préparations traditionnelles, l'absence de mise en valeur de ces traditions, a signalé la problématique des marchés publics et les déficiences de la nourriture des cantines scolaires. Cette loi locale a reconnu l'alimentation en tant que droit fondamental et déclaré « Patrimoine Culturel » l'ensemble des recettes culinaires de la cuisine traditionnelle ancestrale. Cet Accord a autorisé le Pouvoir Exécutif (la Mairie) à assumer les relations de la ville avec le Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO et a déclaré le Congrès Gastronomique "Événement de la Ville", statut qui lui garantit dorénavant le soutien du gouvernement local.

Maints obstacles qui rendaient difficile l'application de certains programmes de promotion gastronomique disparaissent dorénavant grâce à la mise en vigueur de cette politique.

##### 4.2.- La créativité, moteur du développement urbain

La situation actuelle, qui présente une offre gastronomique satisfaisante à Popayán est le résultat de plusieurs facteurs conjoncturels fruit direct ou indirect du travail de la Corporation Gastronomique ces dernières années:

- La mise en valeur de l'image de la cuisine traditionnelle locale.
- La médiatisation du métier de cuisinier et des offices de la table, ce qui a attiré de nombreuses vocations des jeunes vers le secteur.
- L'ouverture de trois écoles de cuisine à Popayán (SENA, COMFACAUCA, Escuela Taller)
- Le niveau de qualité prôné par les Chefs nationaux et internationaux invités par le Congrès Gastronomique.
- Une bonne gestion des restaurants qui permet l'offre d'une nourriture saine et de qualité à des prix raisonnables pour le pouvoir d'achat local.

-La création d'un public amateur de bonne cuisine dont la fidélité assure la continuité de l'affaire.

#### **4.3.- Améliorer l'accès des personnes défavorisées à la vie culturelle**

Des personnes porteuses de traditions culinaires ancestrales, à présent, font un mode de vie de leur savoir-faire.

Vulnérables, parfois marginales, souvent ayant un grand talent pour la cuisine, de nombreuses personnes qui vendaient de la nourriture dans des quartiers éloignés sont soigneusement choisis pour être soumis à un processus de formation afin de que, tout en gardant leurs recettes originales, reçoivent des notions d'hygiène, de manipulation d'aliments, d'esthétique et de présentation des mets. Les stands de cuisine traditionnelle sont très prisés pendant le Congrès Gastronomique et leurs tenants en cueillent un bénéfique bien mérité. Leur savoir-faire traditionnel uni à leur nouvelle formation leur permet par la suite d'ouvrir un commerce digne et rentable. Chaque année la Corporation Gastronomique de Popayán accueille dans ce programme un nombre croissant de participants. (30 par an en moyenne).

Cette activité a comme support scientifique les recherches que le Groupe de Recherches sur le Patrimoine Culinaire, de la Faculté d'Anthropologie de l'Université du Cauca, mène à fin d'identifier les plats qui sont en danger de disparition pour des causes diverses. Les porteurs de tradition de ce programme sont choisis en fonction de ces indicateurs.

#### **4.4.- Publications**

Les Mémoires contenant le compte-rendu des conférences, lectures et discussions de chaque version du Congrès Gastronomique sont publiées et distribuées gratuitement aux participants au Congrès. Il en va de même pour les résultats des recherches menées sous le parrainage de la Corporation Gastronomique par le Groupe de Recherches sur le Patrimoine Culinaire de l'Université du Cauca. Des livres de recettes de cuisine traditionnelle ou inspirée du patrimoine gastronomique locale sont publiés avec le parrainage de la Corporation Gastronomique, de la Mairie de Popayán ou bien par initiative personnelle des membres de la Corporation Gastronomique. Dans ces trois catégories de publication, dans la période évalué, les Mémoires du X, XI, XII et XIII Congrès Gastronomique ont été publiées, les trois dernières années sur support électronique ; une réédition sur DVD de cinq recherches (La « Carantanta », le Pain de Popayán, le « Guampin », la Viande de veau, les Places du marché) a été faite; et deux livres de cuisine : « Cuisines familiales traditionnelles de Popayán » 2012 par la Tertulia payanesa et « Manger au verger de Yambitará » 2013 par Guillermo Alberto González (Président honoraire de la Corporation Gastronomique de Popayán) ont été publiés.

#### **4.5 Quelques chiffres :**

Pendant les quatre versions du Congrès Gastronomique objet de cette évaluation (2012 - 2013 – 2014 – 2015) 600 personnes volontaires ont travaillé à la réalisation du Congrès ; 2000 personnes se sont inscrites aux activités globales (académiques et dégustations); 80.000 personnes ont participé dans les espaces libres consacrées aux cuisines traditionnelles dont les retombées économiques (perçues par les cuisiniers populaires) ont été estimées en US \$ 2' 350.000. La réalisation des quatre versions du Congrès Gastronomique a coûté US\$ 484.000 et les bénéfices pour la ville (hôtels, transport, shopping, etc.) ont été estimés en US \$ 6' 400.000.

Dans la même période les contributions du Secteur Gouvernemental (Mairie, Département, Ministère de la Culture) à la réalisation du Congrès ont atteint US \$ 163.834.

## **5. PRINCIPALES INITIATIVES REALISEES A TRAVERS DES COOPERATIONS INTER-VILLES POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS DU RESEAU :**

Invitée par Popayán, la Ville d'Östersund a envoyé une Délégation officielle à la Xème version du Congrès Gastronomique qui s'est tenue en septembre 2012. À cette occasion un programme d'échange d'information gastronomique et culturelle a permis de jeter les bases pour un futur projet de partenariat.

La ville de Popayán s'est employée également à établir des relations avec des villes ayant un très haut degré de culture gastronomique et qui ne faisaient pas encore partie du Réseau, dans le but de les informer sur les objectifs et la philosophie du Programme des Villes Créatives et les encourager à présenter leur candidature. Tel a été le cas pour Vic (Catalogne espagnole), Niigata (Japon), Hondarribia (Pays Basque espagnol), Burgos (Espagne) et Dénia (Espagne).

En 2014 Hondarribia (Pays Basque Espagnol), ville candidate à intégrer le Réseau des Villes Gastronomiques, a participé à la programmation du XII ème Congrès Gastronomique de Popayán en tant qu'invité d'honneur. Des autorités de la Commune et des Chefs prestigieux d'Hondarribia sont venus prendre part dans les discussions académiques et les travaux culinaires du Congrès. Le premier "Concours de Pintxos" (la gastronomie en miniature) a été célébré et une étudiante de cuisine de Popayán a gagné le prix d'un voyage pour aller travailler durant un certain temps dans les Écoles de cuisine d'Hondarribia. Un Accord de Coopération a été signé entre les deux villes.

Pour sa part Niigata (Japon) également candidate à Ville Gastronomique, a envoyé la même année, une délégation de hautes personnalités du Gouvernement de la ville et de la Niigata International Food Award Foundation qui sont intervenus dans le segment académique du Congrès.

Au printemps 2014 une délégation volontaire de Popayán a rendu visite aux autorités de Dénia afin de les conseiller dans le processus de présentation de sa candidature au Réseau des Villes Créatives. (Cette ville a obtenu -ainsi que Burgos- sa nomination fin 2015).

En 2015, lors de la XIII ème version du Congrès Gastronomique de Popayán, le Canada a été l'invité d'honneur. Cette année a eu lieu la deuxième version du "Concours de Pintxos" jugée par un Jury de Chefs d'Hondarribia.

Florianopolis (Brésil) a assisté au Congrès et a offert une dissertation sur sa culture et la gastronomie.

Sur une proposition d'Hondarribia, Florianopolis et Popayan ont examiné un projet de Bibliothèque virtuelle contenant les recettes traditionnelles des Villes Créatives. Ce projet, destiné à être présenté dans la prochaine réunion des Villes Gastronomiques à Jeonju, figure dans la deuxième partie de la présente évaluation.

\* \* \*

## **6. PLAN D'ACTION SUR LE MOYEN TERME POUR LES QUATRE ANNÉES À VENIR (2016 – 2019)**

Comme il a été déjà dit dans la première partie de cette évaluation, le Congrès Gastronomique de Popayán constitue chez nous la colonne vertébrale des initiatives, projets et programmes relatifs à la gastronomie de notre ville. Loin d'être un événement ponctuel, sa préparation et ses retombées sont à même de maintenir en éveil toute l'année l'intérêt de chaque maillon de la chaîne productive et d'alimenter les relations programmatiques entre le secteur privé et le secteur public.

Il est important de signaler ceci parce que les projets inclus dans le Plan d'Action à Moyen Terme iront s'inscrire dans cette dynamique. Il est possible que, malgré une planification minutieuse, des événements propres de cette circonstance viennent altérer ou modifier si tant soit peu l'exécution ou les résultats prévus du projet. Néanmoins cela ne saura jamais changer la nature de l'objet ni détourner l'action des entités participant à son exécution.

Suivant les orientations pour la préparation du rapport d'évaluation, veuillez trouver ci-après six initiatives en rapport avec les objectifs du Réseau :

Trois projets concernant le plan local :

**6.1 Les cuisines traditionnelles**

**6.2 Le Guide secret de la gastronomie « Patoja »**

et un projet à caractère transversal (gastronomie + artisanat) :

**6.3 Les affaires et les ustensiles traditionnels de la cuisine populaire; point de départ pour le design et l'édition d'objets artisanaux**

Trois projets destinés à réaliser les objectifs du Réseau sur le plan international :

**6.4 La Bibliothèque Digitale des Patrimoines Culinaires Traditionnels**

**6.5 Les Forum Académiques**

**6.6 Les Congrès Gastronomiques de Popayán**

**6.1 La sauvegarde des cuisines traditionnelles**

Les modes de vie imposés par l'urbanisation risquent d'anéantir à jamais certaines expressions culinaires issues des traditions les plus anciennes et qui pourraient être considérées comme une partie de notre "patrimoine immatériel".

En effet, le manque de temps pour faire la cuisine, la consommation d'aliments et boissons traitées par de procédés industriels, les conserves, le "fast Food" et la culture du micro-ondes, ainsi qu'une imposition subtile et médiatique de modèles de consommation de mets industrialisés, déforment ou effacent peu à peu la perception de la cuisine traditionnelle: elle est considérée comme "rudimentaire" ou "peu élaborée", "nourriture de pauvres" en contraste avec d'autres mets "prestigieux", "modernes".

Un seul exemple: dans une région riche en production de fruits abondants et variés, la consommation de boissons gazeuses embouteillées industriellement s'impose et dans la nourriture des cantines scolaires foisonnent les produits artificiels à risque pour la santé.

**Objectifs**

Sauvegarder l'utilisation de produits naturels et empêcher la disparition de recettes de cuisine issues d'une tradition culinaire ancestrale.

Redonner à la cuisine traditionnelle ses quartiers de noblesse en tant que patrimoine culturel et promouvoir son image et sa consommation parmi la population contemporaine.

Permettre aux cuisiniers des plats traditionnels d'accéder aux techniques modernes de manipulation des aliments, connaissance de la chaîne du froid, procédures de mis en plat, etc. et leur procurer le scénario appropriée pour faciliter la commercialisation de leur production de telle façon qu'ils puissent faire de leur savoir-faire un mode de vie.

### **Acteurs impliqués dans la réalisation**

Corporation Gastronomique de Popayán  
Groupe de Recherches Culinaires de l'Université du Cauca  
Secrétariat de la Culture de la Mairie de Popayán  
Sponsors du Congrès Gastronomique de Popayán

### **Bénéficiaires**

Les cuisiniers porteurs d'un savoir-faire reconnu en matière de préparation de mets traditionnels.

Les restaurants de Popayán qui veuillent enrichir leur carte avec des mets traditionnels de la ville ou bien avec des plats fusion ou de cuisine d'auteur inspirés de la tradition locale.

La totalité de la chaîne de valeur, depuis les cultivateurs de produits traditionnels jusqu'à l'offre touristique de gastronomie de Popayán.

### **Résultats escomptés**

Une meilleure perception de la cuisine traditionnelle en tant que patrimoine immatériel du paysage culturel de Popayán.

L'inclusion des plats de la cuisine traditionnelle de Popayán dans liste quotidienne de nourriture offerte par des restaurants, cantines et bistrot de la ville.

La professionnalisation des cuisiniers traditionnels et la formalisation de leur activité comme restaurateurs.

### **Budget**

-Recherche sur les plats en danger de disparition	US \$ 8.000
-Localisation des cuisiniers de plats traditionnels	US \$ 4.000
-Processus de formation des cuisiniers traditionnels	US \$ 10.000
-Espace des cuisines traditionnelles dans le Congrès Gastronomique de Popayán	US \$ 8.000
Total	<u>US \$ 30.000</u>

Financé par :

Mairie de Popayán	US \$ 20.000
Corporation Gastronomique	US \$ 5.000
Sponsor du Congrès Gastronomique	US \$ 5.000
Total	<u>US \$ 30.000</u>

Note : Ce budget finance le projet pendant une année. Il est prévu de le réaliser pendant les quatre ans du présent Plan d'Action.

\*\*\*\*

## **6.2 Le guide secret de la Gastronomie "Patoja"(1)**

Le patrimoine culinaire de Popayán est le cumul de plusieurs composants: la tradition indigène précolombienne, la cuisine de la colonisation espagnole et, à partir du XVIII<sup>ème</sup> Siècle, l'apport de la culture afro-descendante.

Une grande partie des plats et préparations les plus caractéristiques de ce patrimoine a survécu grâce au savoir-faire discret des maîtresses de maison qui cultivent avec amour ces traditions et les transmettent de mère en fille. Les mets préparés dans le secret des cuisines familiales comprennent aussi les spécialités propres à chaque festivité du calendrier grégorien. Une partie de ces plats est commercialisée et les voisins de Popayán peuvent en acquérir une ou plusieurs unités chez les cuisinières de leur connaissance.

Cette coutume présente un aspect positif : la tradition de fidélité aux recettes authentiques des plats. Si l'on peut signaler un côté négatif, ce serait son caractère caché, connu seulement de peu de personnes de la ville et complètement ignoré des touristes qui cherchent les spécialités traditionnelles de la ville.

Invitées à faire connaître un peu mieux leur production, les cuisinières familiales mettent en avant qu'une enseigne à leur porte signifie pour elles une formalisation de leur activité et le paiement de taxes et impôts inhérents, alors que le volume de leurs ventes est pour ainsi dire insignifiant.

(La possibilité de faire connaître cette activité du public au moyen d'une enseigne à caractère "culturelle, en rapport avec le patrimoine" -sans taxes- est ouverte dorénavant dans le cadre de la Politique Publique de sauvegarde des cuisines traditionnelles).

Quoi qu'il en soit, le premier pas de cette initiative est celui d'établir un index sélectif de ce que l'on pourrait appeler "les cuisines secrètes" de Popayán et d'en publier un Guide qui ferait partie de l'information touristique de la ville. La Corporation Gastronomique de Popayán fera le choix des participants et prendra en charge un label de garantie de leur qualité.

### **Objectifs**

Faire connaître la cuisine traditionnelle familiale de Popayán. Octroyer une accréditation de qualité par la Corporation Gastronomique de Popayán aux cuisines familiales qui offrent au public une partie congrue de leur production. Élargir la demande touristique de ces spécialités et faciliter, le cas échéant, la conversion de l'activité de ces cuisinières à une offre commerciale formelle.

### **Acteurs impliqués dans la réalisation**

Groupe de Recherches Culinaires de l'Université du Cauca  
Corporation Gastronomique de Popayán  
Chambre de Commerce du Cauca  
Bureau du Tourisme de Popayán

### **Bénéficiaires**

Les cuisinières traditionnelles du milieu familial  
L'offre touristique des spécialités locales

### **Résultats escomptés**

La reconnaissance et l'accréditation d'une forme de gastronomie traditionnelle authentique et méconnue.

Offrir à des cuisiniers connaisseurs des recettes traditionnelles la possibilité de faire un mode de vie de leur savoir-faire.  
Enrichir l'offre de plats traditionnels au public local et au tourisme national et international.

### **Budget**

Création de la fiche de récollection de donnés. (Groupe de Recherches Culinaires de l'Université du Cauca, GRC)	US \$
5.000	
Récollection des données GRC	US \$ 30.000
Analyse, traitement de données, GRC, Corp. Gastronomique	US \$ 5.000
Élaboration du Guide	US \$ 10.000
Édition de 4000 exemplaires du Guide	US \$ 10.000
Total	US \$ 60.000

(1) L'adjectif « patojo » désigne les habitants originaires de Popayán

\* \* \* \*

### **6.3 Affaires et ustensiles traditionnels de la cuisine populaire; point de départ pour le design et l'édition d'objets artisanaux (Projet à caractère transversal)**

#### **Popayán, ville de colonies**

Popayán est la capitale du Département du Cauca, territoire formé par 43 Communes géographiquement situées aussi bien sur les pics enneigés de la cordillère des Andes que sur les côtes à climat tropicale et sur l'île de "Gorgona" dans l'Océan Pacifique.

À cette diversité de climats il faut ajouter une grande diversité ethnique: sur ce territoire habitent 8 ethnies indigènes, 3 groupes afro-descendants y de nombreux métissages.

#### **Objectifs**

Sauver de l'oubli et mettre en exergue l'esthétique des affaires et des ustensiles utilisés dans les cuisines traditionnelles de Popayán. (Couteaux, ciseaux, cuillères, fourchettes, louches, récipients, poêles, tasses, assiettes, bols, écumoirs, vaisselles, verres, pots, marmites, etc. mais aussi nappes, serviettes, torchons, tabliers et meubles de cuisine et salle à manger).

Rescaper la valeur patrimoniale des métiers et des techniques artisanales en rapport avec les ustensiles de la cuisine traditionnelle.

Mettre en exergue l'esthétique des affaires et des ustensiles traditionnels comme point de départ et source d'inspiration pour la création, le design et l'édition d'objets artisanaux contemporains.

Faciliter la création de chaînes de valeur de production et commercialisation d'objets artisanaux.

#### **Acteurs impliqués dans la réalisation**

Artesanías de Colombia S.A. (Ministère colombien de l'artisanat)

La Mairie de Popayán

Les artisans

Chercheurs et designers

Les cuisiniers de cuisine traditionnelle

La Corporation Gastronomique de Popayán

L'université du Cauca

#### **Bénéficiaires**

Artisans et designers

Cuisiniers de la cuisine traditionnelle  
 Restaurants  
 La chaîne du commerce de l'artisanat

**Résultats escomptés**

Rendre visible l'esthétique des ustensiles de la cuisine traditionnelle  
 Mettre en valeur les métiers et les techniques artisanales  
 Créer des collections et lignes de produits  
 Créer des alternatives nouvelles de production et commercialisation pour les artisans  
 Améliorer les revenus des artisans membres du projet.

**Budget sur quatre ans**

***Première année***

Recherche. Enquêtes ligne de base. (Travail sur le terrain)

Directeur	US\$	14 545
Anthropologue		11 636
Désigner leader		18 181
Dessinateur		11 636
Administratif		9 454
		<hr/>
		65.452

***Deuxième année***

Édition. Design. Innovation

Désigner leader		18 181
3 designers industriels		34 909
1 désigner textile		11 636
1 désigner graphique		11 636
Administratif		9 454
Matériaux pour production pilote		9 090
		<hr/>
		94 906

***Troisième année***

Production et commercialisation

2 Designers		23 724
Administratif (mi-temps)		4 575
Expert commercial		11 636
Matériaux		18 181
		<hr/>
		57 666

***Quatrième année***

Commercialisation. Propriété intellectuelle

Expert commercial		11 636
Stratégies de commercialisation. Foires		9 545
Expert entrepreneur		11 636
Expert propriété intellectuelle		11 636
		<hr/>
		44 454



Grand total, pour quatre ans : **262 478**

Le financement du projet est l'objet d'un accord de principe entre Artesanías de Colombia, la Mairie de Popayán et la Gobernación del Cauca et la direction des opérations sera confiée à la Corporation Gastronomique de Popayán associée au Groupe de Recherches sur le Patrimoine Culinaire de l'Université du Cauca.

\* \* \* \* \*

#### **6.4 La Bibliothèque Digitale des Patrimoines Culinaires Traditionnels**

Les villes de Popayán et Florianopolis, membres du Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO dans la catégorie de Gastronomie, conjointement avec Hondarribia, candidate à cette même nomination, ont travaillé dernièrement dans un projet qui vise la création d'une Bibliothèque Digitale des Patrimoines Culinaires Traditionnels. Cette initiative cherche à offrir une plateforme digitale à toutes les Villes du Réseau dans le but de sauvegarder, de mettre en valeur et de diffuser et partager l'héritage gastronomique traditionnel de chacune d'entre elles.

Une inter-face personnalisée permettra à chaque ville d'inscrire dans des fiches multimédia interactives les différentes formes de son **patrimoine** culinaire:

- Ses produits autochtones
- Ses recettes traditionnelles
- Ses recettes évoluées contemporaines

Ainsi que ses **porteurs de traditions**:

- Producteurs (agriculteurs, éleveurs, pêcheurs)
- Cuisiniers traditionnels, artisans
- Espaces culturels culinaires

Un chapitre sera consacré aux "Patrimoines Jeunes", permettant d'accueillir la créativité des nouvelles générations, des minorités et des groupes vulnérables.

La Bibliothèque Digitale des Patrimoines Culinaires Traditionnels sera pourvue d'un outil pour évaluer les **paramètres nutritionnels** aussi bien des produits que des recettes dans un souci d'apporter des éléments d'information aux politiques de santé de chaque ville.

#### **Objectif**

Sauvegarder, diffuser et partager, parmi les membres du Réseau des Villes créatives de l'UNESCO, le patrimoine immatériel de leur culture gastronomique. Cela comprends les produits, les recettes, les pratiques, les rituels et les traditions relatives aux cultures, les récoltes et les procédés de conservation ainsi que la façon de cuisiner, partager et consommer les aliments et de concevoir les diètes alimentaires de chaque société.

#### **Acteurs impliqués dans la réalisation**

Dans un premier moment, la Ville d'Hondarribia, avec ses 17 Txokos (Sociétés Gastronomiques); la Ville de Popayán, avec sa Corporation Gastronomique et le Groupe de Recherches sur le Patrimoine Culinaire du Cauca, de l'Université du Cauca; et la Ville

de Florianopolis, avec la Fondation FloripAmanhã, l'Université Fédérale de Santa Catalina et le réseau d'écoles de gastronomie.

Dans un deuxième temps on espère que tous les membres du Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO en fassent partie.

### **Bénéficiaires**

Tous les maillons de la chaîne de valeur de la gastronomie: producteurs, cuisiniers, restaurateurs, professionnels de l'hostellerie, opérateurs du tourisme, mais aussi les professionnels de la santé et les institutions de la recherche anthropologique de la cuisine. En outre, l'identification et le partage de son patrimoine culinaire traditionnel fera mieux connaître sur le plan internationale l'image de la culture de la ville.

### **Résultats escomptés**

La Bibliothèque Digitale des Patrimoines Culinaires Traditionnels sera un formidable outil pour promouvoir, parmi les autorités locales chargées de la culture et le patrimoine, la recherche et la sauvegarde de leur propre patrimoine culinaire traditionnel. En outre, la connaissance de produits, de recettes et de procédés culinaires venus d'ailleurs viendra stimuler la créativité des jeunes chefs et sera un outil de plus pour promouvoir la compréhension internationales et les idées de paix.

Pour les cuisiniers professionnels la Bibliothèque sera un outil précieux et une source intarissable d'information et d'inspiration dans les domaines de la cuisine fusion et la gastronomie exotique.

### **Budget**

Ce projet sera soumis à la Réunion des Villes Gastronomiques du Réseau qui se tiendra à Jeonjou en mai 2016. Il est à prévoir que chaque ville pourra créer son propre programme institutionnel de financement et de parrainage pour assurer localement le déroulement durable du projet

Un premier noyau fait l'objet de négociations entre les gouvernements de Colombie, Brésil et le Pays Basque Espagnol. Il est estimé un fond de US \$ 50 000 pour démarrer la première phase du projet.

\* \* \* \*

## **6.5 Forum Académique sur Gastronomie**

Lors de la tenue de chaque Congrès Gastronomique, la Corporation Gastronomique de Popayán invite des Doyens, Professeurs, Titulaires de Chaire et des étudiants de niveau Master et Doctorat des diverses disciplines en rapport avec la gastronomie, la nourriture, la culture agricole etc. etc. pour débattre pendant une journée sur un sujet donné. Des étudiants des écoles de gastronomie de tout niveau assistent et participent à ces débats.

Sujet pour 2016 : « La gastronomie, agent de paix »

### **Objectif:**

Créer un espace de discussion de haut niveau propice à l'analyse ouverte et actuelle des sujets en rapport avec le développement économique et social et leur rapport avec la gastronomie. Permettre aux étudiants des écoles de gastronomie d'élargir leur vision du rôle croissant de la gastronomie en tant que facteur du développement économique et sociale.

Permettre aux doyens, aux professeurs et aux directifs des Écoles de Gastronomie, d'échanger des idées qui viendront enrichir et actualiser par la suite les contenus académiques de leurs établissements.

**Acteurs:**

Doyens et professeurs de diverses disciplines universitaires ayant un rapport avec la gastronomie. Doyens, professeurs et élèves des Écoles de Gastronomie nationales et internationales, représentants des autorités du gouvernement.

**Bénéficiaires:**

Notamment les professeurs et les élèves des Écoles nationales et internationales de Gastronomie, les chercheurs, critiques et journalistes spécialisés dans les sujets concernant la gastronomie. Fonctionnaires du Secteur publique chargés de formuler et appliquer politiques publiques sur l'alimentation et la gastronomie.

**Résultats escomptés:**

Élargir le cadre conceptuel et enrichir la pratique des étudiants de Gastronomie. Faire prendre conscience du rôle de la Gastronomie en tant moteur du développement économique et sociale. Créer une conscience interdisciplinaire des métiers et des offices de la cuisine et de la table.

**Budget:**

Le Budget est appliqué notamment à subventionner les voyages locaux et internationaux des personnalités du monde académique qui participent au Forum.

Corporation Gastronomique de Popayán	US\$ 10.000
Sponsors du Congrès Gastronomique	US\$ 10.000

\* \* \* \*

## **6.6 Le Congrès Gastronomique de Popayán**

La programmation de la Corporation Gastronomique de Popayán pour les quatre années à venir, indique que le Congrès Gastronomique annuel se tiendra en 2016, 2017, 2018 et 2019.

Sauf force majeure, et sans fermer la porte à de nouvelles modalités de travail, pour ces versions du Congrès il est prévu de garder la structure administrative et les méthodes de gestion qui se sont révélés pratiques et efficaces depuis treize ans. (Voir les éléments constitutifs du Congrès au chapitre 4. du présent rapport).

Pour les versions du Congrès 2017 à 2019 nous ne connaissons pas encore les noms des pays et des villes invitées d'honneur, mais la priorité sera donnée aux villes membres du Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO. À ce stade ne pouvons pas décrire non plus les produits invités, ni signaler les conférenciers, les professeurs et les élèves des Écoles de Gastronomie, les chercheurs et les journalistes qui participeront dans ces Congrès compte tenu du fait qu'ils ne peuvent pas être invités trop en avance. Par contre, en 2016 nous savons que le pays invité sera la Belgique et la ville invitée sera Bogotá - Colombie, Ville Créative du Réseau dans la catégorie « Musique ».

## **Objectif**

Élargir une plateforme gastronomique à même de faciliter l'échange et le partage de nos expériences avec les villes du Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO.

Créer un espace de rencontres, de recherche et d'analyse académique ainsi que d'expérimentation pratique où soient exposées les nouvelles tendances des politiques publiques concernant l'alimentation et la gastronomie et où l'on puisse déguster les expressions culinaires les plus diverses. Offrir aux protagonistes des cuisines traditionnelles l'opportunité de faire connaître des spécialistes et du grand public leur production. Promouvoir le dialogue entre tous les maillons de la chaîne qui forme le Secteur de la gastronomie, autour des solutions concernant la production, le traitement et la commercialisation d'une nourriture naturelle, saine et plaisante. Susciter parmi les jeunes des vocations vers les métiers de la cuisine et de la table. Attirer l'attention des média sur le Secteur de la gastronomie et ses rapports avec le développement urbain soutenable, avec la santé publique et comme attrait touristique. Mettre en exergue l'importance culturelle de la gastronomie considérée comme patrimoine immatériel et comme valeur identitaire d'une communauté.

## **Acteurs impliqués dans la réalisation**

Membres de la Corporation Gastronomique de Popayán

Ministère de la Culture

Ministère du Commerce et Tourisme

Autorités de la Mairie de Popayán

Gouvernement du Cauca

Une cinquantaine de sponsors (banques, entreprises, fondations)

Autorités du Pays invité d'honneur

Autorités de la Ville invitée d'honneur

Chefs, critiques, chercheurs, journalistes

Écoles de gastronomie de Colombie et de l'étranger

Cuisiniers des cuisines traditionnelles

## **Bénéficiaires**

Les villes et les pays invités d'honneur aux Congrès.

Tous les maillons de la chaîne du Secteur de la Gastronomie (cultivateurs, pêcheurs, transporteurs, cuisiniers, personnel de table, restaurateurs, clients de restaurants, etc.)

Écoles et établissements d'enseignement de la cuisine. Chercheurs, critiques et journalistes du monde de la cuisine. Porteurs de tradition des cuisines traditionnelles.

Décideurs en matière de politiques publiques concernant l'alimentation, la santé publique, le tourisme et le développement urbain.

## **Résultats escomptés**

Une meilleure connaissance internationale des politiques et des programmes appliqués par les membres du Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO pour faire de la gastronomie un levier du développement urbain durable

L'adoption de politiques publiques de sauvegarde des cuisines traditionnelles. (La prise de conscience de leur valeur patrimoniale mais aussi la promotion d'une nourriture naturelle et saine pour tous, notamment pour les enfants en âge scolaire).

La formalisation de chacune des activités des maillons de la chaîne du Secteur de la gastronomie.

L'optimisation du niveau d'enseignement dans les Écoles de cuisine de la région et la formation d'un grand nombre de jeunes aux métiers de la cuisine et de la table.

L'inclusion de la Gastronomie parmi les atouts des politiques de tourisme.

Maintenir et améliorer la quantité et la qualité de l'offre de services de restauration à Popayán. De ce fait, continuer de former un public averti et connaisseur des vertus de la bonne nourriture.

La promotion continue de la culture de la gastronomie dans les médias et les réseaux sociaux.

### **Budget**

« Mutatis mutandi », la réalisation de chaque version du Congrès Gastronomique de Popayán coûte autour de US \$ 121.000.

Ce financement est assuré par:

Ministère de la Culture	US \$ 15 000
Gouvernement du Cauca	US \$ 15 000
Mairie de Popayán	US \$ 18 000
Des sponsors nationaux	US \$ 73 000

Le coût de réalisation des quatre versions du Congrès Gastronomique (2016 - 2019) s'élève à US \$ 484 000.

\* \* \* \*

## **6.7 BUDGET ANNUEL GLOBAL ESTIMÉ POUR LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN D'ACTION PROPOSÉ**

6.1 -Les cuisines traditionnelles	US \$ 30 000	
6.2 -Le Guide secret de la gastronomie « patoja »	US \$ 60 000	
6.3 -Les ustensiles traditionnels	US \$ 65 454	
6.4 -La bibliothèque digitale (estimé)	US \$ 50 000	
6.5 -Les Forum académiques	US \$ 20 000	
6.6 -Le Congrès Gastronomique	US \$ 121 000	
Total	US \$ 346 454	
Pourcentage consacré aux initiatives locales	(\$ 155.454)	45%
Pourcentage consacré aux initiatives internationales	(\$ 191.000)	55%

\* \* \* \*

## **7. PLAN DE COMMUNICATION ET SENSIBILISATION**

Le fait que Popayán ait été la première ville au monde à avoir été nommée "Ville de la Gastronomie" du Réseau des Villes Créatives de l'UNESCO en 2005, est un point d'honneur que la ville s'efforce de mettre en avant en toute occasion quand il est question d'informer et diffuser ses réalisations en matière de culture gastronomique à travers les médias.

La communication de ces initiatives aux médias en vue de leur diffusion, ainsi que leur rapport avec l'énoncé de mission du Réseau des Villes Créatives, peut provenir, soit de la Mairie de Popayán, soit de la Corporation Gastronomique.

Cette dernière utilise par ailleurs ses propres pages dans les réseaux sociaux:

[www.gastronomicopopayan.org](http://www.gastronomicopopayan.org)

Twitter : @gastronomicopop

Facebook: Corporacion Gastronómica de Popayan

En provenance des deux institutions, cette information est diffusée dans des chaînes de radio et TV locales et nationales, dans des journaux sur papier et dans des revues et publications spécialisées ainsi que sur des réseaux sociaux.

Il est à noter que chaque projet présenté dans le Plan d'Action n'inclue pas de ligne budgétaire pour sa diffusion car chaque institution chargée de l'exécuter compte sur un budget global prévu à cet effet.

**Fin du document**