



République d'Haïti
Ministère de la Culture et de la Communication
Direction du Patrimoine culturel
Commission Nationale Haïtienne de Coopération avec l'UNESCO
Délégation Permanente d'Haïti auprès de l'UNESCO



Fiche d'inventaire du patrimoine culturel immatériel

Pratiques et savoir-faire liés à la production et à la consommation de la Cassave

Fiche rédigée par : Fernney Piou, Chef du Département Patrimoine et Tourisme ; Orlando Henry, assistant chef du Département Patrimoine et Tourisme à l'Institut Supérieur d'Études et de Recherches en Sciences Sociales (IERAH-ISERSS), Université d'État d'Haïti.

Dossier coordonné par : S.E. Mme Dominique Dupuy, Ambassadrice, Déléguée permanente et M. Ricarson Dorcé, Ministre conseiller (Délégation permanente d'Haïti auprès de l'UNESCO), M. Kesler Bien-Aimé et M. Dieufort Deslorges (Commission nationale haïtienne de coopération avec l'UNESCO), M. Frantz Délice (Direction du patrimoine culturel, Ministère de la Culture et de la Communication).

Institutions impliquées dans l'inventaire : Commission nationale haïtienne de coopération avec l'UNESCO, Ministère de la Culture et de la Communication, Délégation permanente d'Haïti auprès de l'UNESCO et Université d'État d'Haïti.

1-Identification

Nom de l'élément : Cassave

Autres noms de l'élément : Kasav, Kwit Kasav, Fè Kasav

Inventaire classé sous : Pratiques alimentaires (3001), Transformation (3101), Recettes et cuisines (3141), Nationale (3145)

Secteurs identifiés : 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) : La Cassave est un produit du terroir consommé par tous les Haïtiens et toutes les Haïtiennes, et au-delà par une grande partie des populations caraïbéennes. Sa production est respectueuse de l'environnement naturel.

Localisation géographique et étendue de l'élément : La tradition séculaire de la production et de la consommation de la Cassave est pleinement appropriée par une partie importante de la population caraïbéenne. Ce patrimoine fait partie intégrante des pratiques culinaires haïtiennes. Les praticiens et praticiennes se trouvent principalement dans les départements du Centre, du Sud, de l'Ouest et du Nord d'Haïti.

2- Données de l'inventaire

Description sommaire de l'élément : Préparée en petite industrie (ateliers privés et communautaires) à des fins commerciales ou en famille, simplement pour la consommation, la Cassave est le reflet de quelques traits culturels propres à Haïti, voire à toute la région caraïbienne, provenant de la période précolombienne. C'est un patrimoine culinaire qui lie les Haïtiens avec leur héritage amérindien. L'ingrédient principal est le manioc. Pour sa préparation, d'autres éléments de base sont ajoutés, à savoir le sel, le sucre, la noix de coco, l'arachide (*pistach*), le hareng ou la morue, le sésame (*wowoli*), le gingembre, le lait de vache, la cannelle, le piment, le chocolat en poudre, etc. Des variations importantes peuvent être constatées dans la préparation de la Cassave selon la région : salée ou sucrée, fine ou épaisse, grande ou petite.

La production de la Cassave s'inscrit dans un long processus. Il faut d'abord avoir le manioc et le planter pendant la saison des semences, puis vient la saison de récolte. Les producteurs et productrices sélectionnent les meilleurs maniocs, puis les grattent afin d'en enlever la peau. Après le grattage, vient l'étape du lavage avant de les presser dans le but d'en extraire le maximum d'eau et de suc possible (ôter le surplus d'amidon et les toxines). A partir de ce procédé, on tire de la farine de manioc qui est mise à sécher au soleil. On y ajoute du sel. Vient ensuite l'étape du tamisage en vue d'obtenir la qualité de farine qui va être étalée sur la platine pour donner le résultat final qu'est la cassave après cuisson.

Il faut noter que l'on produit deux types de cassave dans les ateliers : cassave salée et cassave douce (sucrée). En général, la cassave salée est destinée à la vente dans les marchés publics. On utilise les ingrédients comme la farine, le manioc, le sel et parfois le piment. Alors que la cassave douce est faite de : sucre, noix de coco, jijiri, arachide, gingembre, lait, poudre de cacao.

Les techniques et savoir-faire liés à la production de la cassave sont transmis de génération en génération depuis des siècles. Toutefois, les situations de précarité économique au niveau communautaire et le processus d'uniformisation des cultures sur le plan planétaire, conséquence de la mondialisation, peuvent porter préjudice à la viabilité de cette pratique régionale sur le long terme.

Aspects matériels liés à l'élément : La préparation et la consommation de la Cassave dépendent de certains objets matériels fabriqués généralement par des artisans ou issus des usines modernes. On y trouve :

- A) La platine : Plaque de métal, circulaire ou rectangulaire utilisé pour la cuisson de la Cassave. L'objet est disposé sur le réchaud afin que toute la surface reçoive la même quantité de chaleur.
- B) Le réchaud ou foyer est souvent construit en béton ou avec trois grosses pierres lisses ; on y laisse un espace creux au centre qui est utilisé comme foyer du feu. Il est fait généralement de charbon de bois ou à l'aide de bois bruts pour (re) chauffer la platine.
- C) La presse : Appareil artisanal fait en bois avec une tige de fer utilisé pour extraire l'eau du manioc afin qu'il n'en reste que la pulpe dont on tirera la farine.
- D) Le moulin : Outil moderne qui sert à moudre le manioc après son lavage.
- E) Le tamis (*Bichèt* ou *je bichèt*) : Sorte de grosse passoire qui sert à enlever les morceaux inutilisés du manioc dans la préparation de la Cassave.
- F) La râpe (*Graj*) : Ustensile artisanal utilisé pour râper le manioc lorsque le moulin est absent.
- G) Le palet : Outil en bois plat en forme de machette utilisé pour dimensionner la bordure et la taille de la Cassave sur la platine, ou pour tracer la Cassave en carreaux. Il sert également à remuer la Cassave.
- H) Le balai (*Bale*) : Instrument servant à épousseter la farine sur la Cassave et à nettoyer les résidus qui restent sur la platine.
- I) La pelle ou (*Pèl*) : Outil de maçonnerie qui sert à prendre le charbon qu'on a allumé ailleurs pour alimenter le four artisanal capable de faire cuire la Cassave.

J) Le mortier ou pilon est utilisé pour piler le sel ou autres ingrédients tels que le gingembre, la cannelle.

K) La cuvette (Kivèt) : Récipient utilisé pour déposer la Cassave après cuisson.

L) Le couteau (Kouto) sert à découper les ingrédients nécessaires à la préparation de la Cassave.

Aspects immatériels liés à l'élément : La Cassave est fortement valorisée par les communautés haïtiennes et caraïbéennes. Cette pratique est liée à l'immatérialité de la culture haïtienne, reflet de la mémoire collective. Elle exprime une richesse culturelle très diversifiée :

- Les chants traditionnels accompagnent les praticiens et praticiennes dans leurs besognes, surtout dans la transformation du manioc.
- La consommation de la Cassave est surtout liée aux festivités de Pâques.
- La Cassave joue le rôle de transmission des valeurs ancestrales au sein de la communauté.
- La préparation et la consommation de la Cassave se font dans un climat de partage et de respect.

Langue(s) utilisée(s) :

La langue utilisée dans la production, la préparation et la consommation de la Cassave est le créole haïtien. Parlé par toute la population haïtienne, le créole facilite la transmission de ce patrimoine culinaire ancestral.

Historique général : Il n'est plus à démontrer que la technique de la préparation de la Cassave provient de la culture des Taïnos. C'est une pratique précolombienne qui se perpétue et se recrée constamment au sein de la communauté caraïbéenne, notamment en Haïti au niveau des régions Nord, Centre, Sud et Ouest. Des mots tels que manioc et cassave sont étymologiquement issus du marcorix, l'une des langues parlées par les Taïnos.

Les descriptions les plus anciennes de la préparation de la cassave par les populations précolombiennes des Antilles au 17^{ème} siècle décrivent un processus quasi en tout point similaire à celui qui est encore appliqué en Haïti de nos jours.

3- Les détenteurs et organismes liés à l'élément

Détenteurs : Dans tout le pays, il existe des détenteurs des pratiques, techniques et savoir-faire liés à la préparation et à la consommation de la Cassave. Toutefois, certaines régions en Haïti sont plus concernées, notamment le Nord, le Centre, le Sud et l'Ouest. L'ensemble des membres de ces communautés prend part activement à cette pratique culinaire ancestrale. En effet, les hommes assurent les tâches qui exigent plus de force physique (par exemple, presser les maniocs), les femmes participent surtout dans les tâches légères, les enfants et les jeunes s'impliquent au niveau de la récolte, du grattage et du lavage, notamment lors des périodes de vacances liées aux fêtes patronales. Dépendamment de leur état de santé, les vieux participent et font montre d'une certaine habileté surtout dans la cuisson.

Après la préparation de la Cassave, tout le monde participe dans la distribution, la vente ou la consommation. Lors des fêtes patronales, les vendeurs et vendeuses gagnent beaucoup plus d'argent, ce qui a de grandes retombées économiques pour les populations locales.

De nos jours, on compte parmi les praticiens beaucoup de restaurateurs (chefs cuisiniers) qui s'approprient cet élément patrimonial, tout en contribuant à sa transmission formelle. Ils offrent aux clients, notamment lors des petits déjeuners, de la Cassave au beurre d'arachide ou à l'avocat. Ils transmettent leur savoir culinaire aux jeunes en organisant des journées de formation autour du manioc et de la Cassave dans les écoles de cuisine et de la restauration.

L'inscription officielle de la technique de production traditionnelle de la Cassave au Registre National du Patrimoine Culturel Haïtien en janvier 2021 a favorisé une forte demande ces derniers temps. Certaines familles sont de plus en plus constituées autour de la filière du Manioc pour augmenter la production de la Cassave. Pendant les saisons de grande production, certaines cassaveries augmentent leur main-d'œuvre en vue de pouvoir honorer les contrats. Des Organisations Non Gouvernementales supportent financièrement et matériellement les communautés détentrices de ces savoir-faire. L'État, à travers des initiatives prises par le

Ministère du Commerce et de l'Industrie (MCI), favorise certaines Petites et Moyennes Entreprises (PME) à obtenir des prêts à un faible taux.

Autrement dit, cette tradition séculaire comporte non seulement une portée économique, mais également une forte charge symbolique et identitaire qui connecte différentes générations entre elles.

Organismes :

Des associations communautaires, des écoles professionnelles ainsi que des restaurants communautaires ont participé à ce travail d'inventaire. Des données ont été recueillies par le biais de ces différents opérateurs engagés dans la valorisation de ce patrimoine culinaire. On peut citer, entre autres :

- Rassemblement des Organisations Paysannes de Limonade (ROPL) / Cassaverie et Amidonnerie, structure qui œuvre dans la production, la sauvegarde et la promotion des produits dérivés du manioc.
- Atelier Ti Michel Moulen Kasav, dont son domaine d'activité stratégique est la cassaverie dans le département du Nord.
- Atelier Cassaverie de Vertières, institution qui intervient dans les domaines de la sauvegarde, de la promotion et de la transmission de la Cassave dans le département du Nord.
- Association Kasavri Janac dédiée à la sauvegarde et la promotion de la Cassave dans le département du Centre.
- École Hôtelière d'Haïti (EHH), établissement d'enseignement qui œuvre dans le domaine de la promotion et de la sauvegarde du patrimoine gastronomique haïtien.
- Académie haïtienne des arts culinaires (ACHAC), consacrée à la promotion et la sauvegarde du patrimoine gastronomique haïtien.

- Mouvman Kilti Lakay (MOKLA), institution qui œuvre dans le développement de la culture haïtienne auprès des paysans du département du Centre.
- Groupe de recherches et de réflexion sur le patrimoine & le tourisme (GRREPT), association estudiantine qui travaille dans les domaines de la promotion et de la sauvegarde du patrimoine national haïtien.
- Moulen Kasav Limbé, atelier qui s'occupe de la sauvegarde et de la promotion du patrimoine gastronomique haïtien, notamment la Cassave.

Apprentissage et transmission : L'apprentissage et la transmission des savoirs, savoir-faire, pratiques et rituels liés à la préparation et à la consommation de la Cassave se font généralement dans un cadre non formel. La méthode d'observation participante rend réel l'apprentissage de la technique de la préparation de la Cassave. Il faut se donner du temps pour pouvoir maîtriser les outils appropriés. Ceci dit, la technique de la préparation se transmet, à travers des expériences pratiques, entre détenteurs et individus ou groupes voulant acquérir ce savoir-faire.

Les jeunes sont surtout initiés auprès de leurs parents en allant à la récolte, au grattage, au lavage et à la distribution. Ils sont impliqués dans les différentes étapes liées à la préparation et la consommation de l'élément. Ainsi, ils se retrouvent dans le symbolisme qui caractérise la pratique, c'est-à-dire les gestes, les chants ou toutes formes d'expressions orales, etc.

L'enseignement des techniques de préparation de la Cassave est aujourd'hui très présent dans les écoles hôtelières. Cette transmission formelle renforce le sentiment d'appartenance communautaire à l'élément.

La consommation de la Cassave est perçue par les Haïtiens comme un hommage à leur héritage précolombien, donc à leurs ancêtres qui honoraient les dieux par le travail. La Cassave est un symbole du partage et de la convivialité. Un sacré qui garde encore sa fraîcheur traditionnelle et dont les techniques de préparation se pérennisent tout en tenant compte des progrès dans les domaines technologiques.

Les marchés publics, les fêtes patronales, les ateliers de Cassave, les foires gastronomiques (notamment à l'occasion de la fête de l'Agriculture et du Travail, soit le 1^{er} mai), les chansons traditionnelles offrent à cette pratique alimentaire des opportunités de promotion.

4- État actuel de l'élément : viabilité

Mesure juridique : Une nouvelle politique de développement agricole concernant la Cassave est sur le point de naître, notamment suite à son inscription le 14 janvier 2021 au Registre du Patrimoine Culturel Haïtien, ce qui lui confère un statut d'élément protégé par la loi.]

renforcer

La transmission dans les communautés : Les techniques associées à la Cassave sont transmises de génération en génération surtout de manière non formelle, notamment dans le monde rural. Les valeurs et pratiques symboliques associées à la production de la Cassave sont également transmises dans les communautés.

Viabilité des éléments associés : Les éléments servant à la préparation de la Cassave sont encore présents sur le territoire haïtien. Toute la charge symbolique de la production et de la consommation de la Cassave reste vivante non seulement en Haïti, mais également dans la région caraïbéenne. Toutefois, le phénomène de la mondialisation pousse surtout certaines familles dans les villes à changer de comportements alimentaires.

Mesures de sauvegarde : Plusieurs organisations et institutions étatiques sont impliquées dans la sauvegarde des techniques et savoir-faire liés à la Cassave. L'élément est très ancré dans les pratiques sociales et culturelles des communautés. Toutefois, il s'avère important de prendre des mesures urgentes afin de renforcer sa viabilité :

- a) Renforcer les actions des ONG autour de la production, la distribution et la consommation de la Cassave.
- b) Fédérer les familles ayant des petites et moyennes entreprises de cassaverie ou regrouper les différents ateliers afin de consolider les mécanismes de valorisation de la Cassave. ✓
- c) Promouvoir des recherches universitaires sur la Cassave. ✓

- d) Supporter financièrement les cultivateurs de manioc sur le territoire national à travers un fonds mis en place et géré par une structure constituée de Cadres du Ministère de la Culture et de la Communication, Ministère du Commerce et de l'Industrie, Ministère du Tourisme et des Industries Créatives, Ministère de l'Agriculture, des Ressources naturelles et du Développement rural.
- e) Organiser, tant à l'échelle nationale qu'internationale, des activités de promotion de la Cassave, telles que : journée nationale de la Cassave, concours de préparation de la Cassave, concours de textes sur la Cassave, documentaire sur la Cassave, foire gastronomique autour de la Cassave, etc.

5- Sources de l'information

Communautés, groupes et individus concernés par la collecte des données : Certains porteurs de traditions représentant des communautés, des instituts de formation en art culinaire et plusieurs ONG locales.

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

Date d'entrée des données dans l'inventaire : 8 mars 2021

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

ANTOINE Godson, étudiant-finissant en Histoire de l'Art et Archéologie, photographe, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

DESPAS Aurélys Sthalina, étudiante-finissante en Histoire de l'Art et Archéologie, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

FLEURANTIN Pierre Moïse Vilson, étudiant-finissant en Patrimoine et Tourisme, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

FRANÇOIS Leïla Nicky, mémorante en Patrimoine et Tourisme, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

JEAN-BAPTISTE Kettia Célestin, étudiante à l'École de droit de Jacmel, Université d'État d'Haïti

JOSEPH Naïka, mémorante en Patrimoine et Tourisme, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

LIBÉRISSE Jeffson, Plasticien-vidéaste, Jacmel

NERETTE Herbert, étudiant-finissant en Patrimoine et Tourisme, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

PIERRETTE Francia, étudiante-finissante en Patrimoine et Tourisme, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

PRICE Dawinson, mémorand en Patrimoine et Tourisme, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

Références :

CTA. « Une nouvelle technique de fabrication de la cassave ». Spore 71, Wageningen, The Netherlands, 1997

François Rozier et Jean-Antoine Chaptal, *Cours complet d'agriculture, théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire*, vol. 6, Paris, Chez Delalain, 1785-1805

Freguin Sandrine et Sophie Devienne. « Libéralisation économique et marginalisation de la paysannerie en Haïti : le cas de l'Arcahaie », *Revue Tiers-Monde*, no 187, vol.3, 2006, pp. 621-642

Jean-Pierre Moreau (dir.), *Un flibustier français dans la mer des Antilles : 1618-1620 : relation d'un voyage infortuné fait aux Indes occidentales par le capitaine Fleury avec la description de quelques îles qu'on y rencontre, recueillie par l'un de ceux de la compagnie qui fit le voyage*, Paris, Seghers, coll. « Étonnants voyageurs », 1990

Le Nouvelliste. « Le manioc, cette manne tropicale négligée » 23 mars 2007, <https://lenouvelliste.com/article/41493/le-manioc-cette-manne-tropicale-negligee>

Le Nouvelliste. « Un soutien aux producteurs de cassave du Nord », 13 septembre 2016, <https://lenouvelliste.com/article/163143/un-soutien-aux-producteurs-de-cassave-du-nord>

Marilyse Neptune Rouzier, *Plantes médicinales d'Haïti : description, usages et propriétés*, Presses de l'Université d'État d'Haïti, 2020

Metayer Claude, « Inventaire du patrimoine immatériel d'Haïti », UNESCO/Ministère du Tourisme, 2003

Monardes M., *De las Cosas que traen de las Indias Occidentales*, Sevilla, 1580

Paul Hubert et Emile Dupré, *Le manioc*, Paris, H. Dunod, 1910

Philippe Vernier, Boni N'Zué, Nadine Zakhia-Rozis, *Le manioc, entre culture alimentaire et filière agro-industrielle*, Editions Quae, 2018

Ref-Culture, Ann aprann Ayisyen à l'usage du secondaire, Programme d'Appui au Système Scolaire pour la Transmission du Patrimoine Culturel Immatériel (PASS-TPCI), Port-au-Prince, 2018

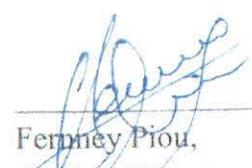
Saintene James. « Etude anthropo-sociologique des pratiques et comportements alimentaires et identité de l'Artibonite : le cas de la commune de l'Estère », Mémoire de maîtrise, Université d'Etat d'Haïti, Port-au-Prince, 2011

Saintene James. « L'apport de la culture indienne taino à la culture haïtienne dans les domaines de l'alimentation, l'histoire, la religion vodou, la langue », Mémoire de licence, Université d'Etat d'Haïti, Port-au-Prince, 2006

Serge Bahuchet et Gérard Philippon, Les plantes d'origine américaine en Afrique Bantoue : Une approche linguistique, LACITO-CNRS et INALCO, Lyon, 1998

Teller Philippe. « Les cassaveries : des outils pour l'autosuffisance alimentaire », Aachen, 29 avril 1993

www.ipimh.org/fiche-production-cassave-33.html


Fernéy Piou,
Chef du Département Patrimoine et Tourisme
IERAH/ISERSS

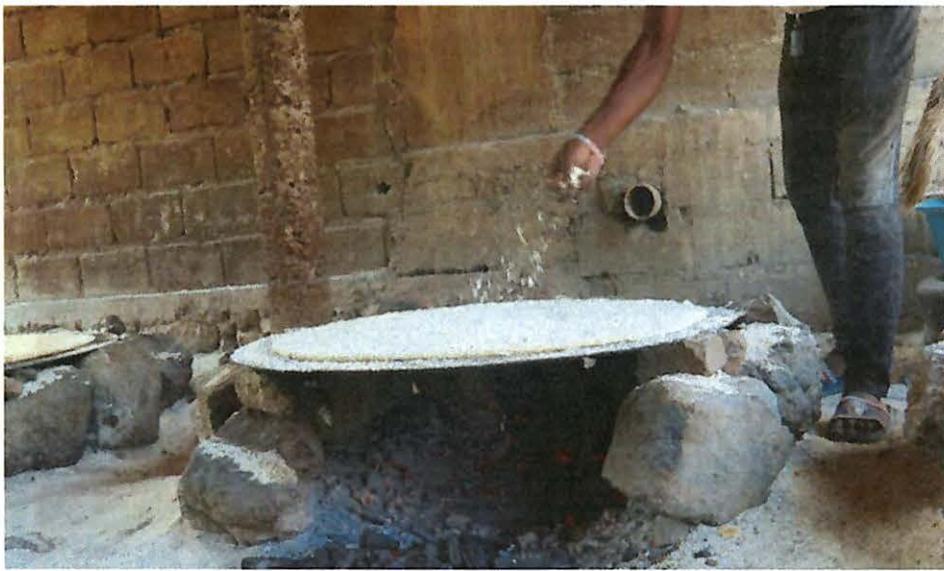

Kesler Bien-Aimé



Kesler Bien-Aimé
Commission nationale haïtienne de coopération avec l'Unesco,
Chef de Département Histoire de l'art et archéologie
IERAH/ISERSS

Annexe :







Séance d'entrevue pour l'inventaire

Fich Envantè¹ patrimwàn Kiltirèl imateryèl (PKI)² AYiSyEN



1.	IDANTIFIKASYON ELEMAN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
1.1	Non aktivite (pratik) sa a	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aktivite / pratik w ap (n ap) fè la a, ki jan moun nan zòn lan rele li? ▪ Èske se konsa yo te toujou rele li ? ▪ Ki lòt non yo ba li nan kominote a ?
1.2	Non yo ba li, epi lòt (aktivite) PKI ki makònen ak li	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki non yo bay pratik sa a, epitou ak ki pratik (domèn) patrimwàn kiltirèl imateryèl (PKI) li makònnen?
1.3	Kominote ki konsène	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kiyès oubyen ki gwoup moun ki ekzèse aktivite sa a ? ▪ Èske fi tankou gason fè li ? ▪ Èske timoun fè li? ▪ Èske granmoun ki nan laj avanse fè li?
1.4	Zòn eleman patrimwàn (PKI) sa a ye, chak kilè yo pratike l? Chak kilè yo fè l ?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nan ki lokalite/zòn/depatman nou jwenn pratik sa a?

¹ Fich PKI ayisyen sa a kadre ak fich ki sou sit Web « UNESCO » a, URL : (<http://www.unesco.org/culture/ich/doc>). Adaptasyon sa a fèt nan kad **retrèt travay** ki te fèt nan *Otèl Viza Lodge* nan dat 10-13 desanm 2019 la kote 25 patisipan te reyini sou lobedyans Ministè Lakiilti ak Kominikasyon, Komisyon Nasyonal Ayisyen Koperasyon avèk UNESCO ak patnè 2 lòt : Biro UNESCO an Ayiti epi Inyon rara Leogàn (IRAL). Travay sa fèt sou direksyon Kesler Bien-Aimé, espesyalis program kilti, CNHCU, Chèf depatman, « Histoire de l'Art et Archéologie, IERAH/SERSS, Université d'État d'Haïti »

² Nan vèsyon kreyòl fich envantè sa a, nou tradui akronim *PCI* pa *PKI*. Sa vle di *patrimwàn kiltirèl imateryèl*.

1.	IDANTIFIKASYON ELEMEN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nan ki peryòd (sezon/dat/moman) yo pratike li? ▪ Ki kote pratik sa sòti, orijin li ?
1.5	Deskripsyon tou kout pratik sa a	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ba nou yon ti eksplikasyon, dekri aktivite sa a pou nou ▪ Ki premye moun ki te fè aktivite sa a nan zòn nan? ▪ Ki jan aktivite sa a fèt ?
2.	KARAKTERISTIK ELEMEN PKI SA A	
2.1	Moun ki enplike dirèkteman nan aktivite sa a (non, laj, seks, pwofesyon, elatriye)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki jan yo rele moun ki nan domèn sa a? Bay nou tit yo selon wòl yo jwe, laj yo, sèks yo, diferan metye yo, elatriye. ▪ Eske tout moun k ap viv nan kominote a enplike nan aktivite sa a?

1.	IDANTIFIKASYON ELEMEN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si se wi oswa non, Kisa ki eksplike sa?
2.2	Lòt moun ki dirèkteman enplike nan reyalizasyon eleman aktivite sa a : (transmisyon li, preparasyon diferan etap (sèn kostim, fòmasyon, sipèvisyon)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki tit moun ki dirèkteman enplike nan ekzekisyon pratik sa a? ▪ Selon wòl yo, ki non yo bay chak pratikan nan manifestasyon ou reyalizasyon PKI sa a? <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki wòl yo? ▪ Ki fonksyon yo
2.3	Langay patililye ki lye ak eleman patrimwàn sa a ?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki langay yo itilize nan ekzèsis eleman PKI (eritaj, tradisyon zansèt yo) sa a? ▪ Eske gen yon rezon pou sa ? ▪ Kisa ki ta eksplike sa ?
2.4	Eleman ki asosye ak transmisyon eleman patrimwa n sa a (enstriman, vètman, espas, objè, rityèl)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tradisyonèlman, kisa nou itilize kòm : zouti, engredyan, kostim, ki kote, nan ki espas yo fè sa? ▪ Kisa yon moun bezwen pou aprann lòt moun aktivite sa a ? ▪ Nan ekzekisyon aktivite sa a, ki lòt bagay nou konn bezwen?
2.5	Lòt eleman moun (etranje) pa nesèsèman ka wè, men ki makònen ak patrimwàn sa a.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eske gen bagay moun pa ka wè (rèv, senp, revelasyon, seremoni, resèt, rityèl) ki asosye ak pratik la ; si yo ta disparèt eske transmisyon pratik an ap gen difikilte ?

1.	IDANTIFIKASYON ELEMAN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki kondisyon/pozisyon/dispozisyon ki dwe pran pou asire ti moun k ap vin dèyè yo jwenn li kòm eritaj? ▪ Pou yon moun ekzèse pratik sa a, eske sa mande yon konesans patikilye tankou : rityèl /resèt/priyè, elatriye) li?
2.7	Aprann / montre lòt manm nan kominote a aktivite	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki mwayen teknik nou itilize pou lòt moun nan kominote a aprann li epi egzèse li ?
2.8	Mòd òganizasyon ki konsène : Leta, sosyete sivil, kominotè, ONG	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki enstitisyon, òganizasyon ki travay (entèvni) nan aktivite sa a nan sans pou valorize l'?
3.	SITIYASYON ELEMEN PATRIMWÀN SA A	
3.1	Menas ki pandye sou aktivite sa a	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Site kèk pwoblèm / menas ki ka anpeche aktivite sa a kontinye egziste nan zòn nan?
3.2	Menas nan kominote a ki ka mete an danje transmisyon patrimwàn sa a	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kisa ki ka anpeche, dekouraje lòt moun nan kominote aprann ak egzèse pratik sa a ?

1.	IDANTIFIKASYON ELEMEN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
3.3	Menas ki peze lou sou aksè engredyen, materyo, zouti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki sa ki ka anpeche nou jwenn resous ak zouti ki nesesè pou ekzistans pratik sa a ?
3.4	Lòt konesans, savwa ki makònen ak patrimwàn kiltirèl imateryèl sa a	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki konesans/ladrès (teknik)/tradisyon ki asosye ak pratik sa a ki menase pou disparèt?
3.5	Dispozisyon ki pran pou sovgade eleman patrimwàn sa a epi ankouraje pratikan yo tranmèt li bay lòt moun nan kominote a	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki dispozisyon yo pran deja pou pwoteje pratik sa a pandan y ap mete li anvalè ? ▪ Ki dispozisyon yo pran pou fasilite aprantisaj teknik li?
4. ENFÒMASYON KI LYE AK KONSANTMAN KOMINOTE A		
4.1	Konsantman ak patisipasyon konsènan envantè patrimwàn kiltirèl imateryèl Ayisiyen an	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Èske w ou dakò patisipe ak ede nan reyalize envantè sa a ? (Wi) / (Non) ▪ Èske w dakò pou nou itilize enfòmasyon sa a yo ak non w nan kad travay n ap gen pou fè ? (Wi / Non)
4.2	Jesyon enfòmasyon, pèmisyon ak restriksyon sou enfòmasyon ki lye ak eleman patrimwàn sa a	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Èske w bay pèmisyon pou sèvi ak enfòmasyon sa a yo ? (Wi)/(Non) ▪ Èske genyen nan enfòmasyon ou bay la a ki ta dwe rete sekre ? (Wi / (Non)) ▪ Si repons lan se wi, poutèt kisa ?

1.	IDANTIFIKASYON ELEMAN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
4.3	Enfòmasyon sou enfòmasyon a ak lòt moun ou ka konsidere kòm konesè nan aktivite sa a epi ki ka ride l konsève	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki non pa w?----- ▪ Telefòn ou----- ▪ Eske w marye?----- ▪ Konbyen pitit ou genyen----- ▪ Ki aktivite pwofesyonèl ou?----- ▪ Site non diyite osnon konesè, moun enpòtan ki kontribye nan konsève aktivite sa a men ki pa dirèkteman konsène nan ekzekisyon li?
4.4	Jesyon enfòmasyon ki kolekte yo Espas, zòn dat,	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Espas/ lokal : ▪ Zòn : ▪ Dat :
5.	RÉFERANS, MIZANVALÈ ELEMEN PATRIMWAN SA A	
5.1	Tout inisyativ ki pran pou mete aktivite plis valè	<ul style="list-style-type: none"> ● Eske yo fè evènman tankou : fwa, espektak, liv, atik jounal, film, emisyon radyo-tele, konkou, etid sou aktivite sa ?
5.2	Espas konsèvasyon piblik oswa prive pou materyèl odyovisyèl, anrejistreman, dokiman achiv, elatriye	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nan ki espas piblik oswa prive nan kominote a yo konsève imaj ak son epi lòt dokiman, tankou : kasèt, CD, DVD, kle USB, elatriye ?
5.3	Espas konsèvasyon prive : mize koleksyon prive	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki moun ou konnen nan kominote a ki konsève, son ak imaj sou aktivite sa a tankou : foto, penti, entèvyou oubyen echantyon? ▪ Ki kote yo konsève dokiman sa yo pou lòt moun ka wè ?
6.	ENFÒMASYON ENVANTÈ A	

1.	IDANTIFIKASYON ELEMEN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
6.1	Non anketè a, gwoup oubyen enstitisyon ki reyalize envantè a	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ki non moun, gwoup moun oubyen enstitisyon ki reyalize envantè sa a ?
6.2	Prèv konsantman kominote ki konsène nan envantè sa a	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siyati moun, gwoup moun oubyen enstitisyon ki reyalize envantè sa a ▪ -----
6.3	Dat envantè a	Dat envantè sa a fèt :Jou ----- Mwa ----- ----- Ane -----

Fiche d'inventaire³ du patrimoine culturel immatériel (PCI)⁴ haïtien



1.	IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT DU PCI	QUESTIONNAIRE
1.1	Nom de l'élément	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comment nommez-vous cette pratique culturelle ? ▪ A-t-elle toujours été appelée ainsi ? ▪ Quels sont les autres noms par lesquels l'élément est également désigné ?
1.2	Quelles sont les activités qui y sont associées ?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avec quel domaine se rapporte cette pratique au patrimoine culturel immatériel (PCI) ?
1.3	Communautés concernées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qui ou quel groupe est impliqué dans cette activité ? ▪ Est-ce que les femmes autant que les hommes la pratiquent-ils ? ▪ Les enfants la font-ils ? ▪ Les personnes âgées l'exercent-elles ?
1.4	Localisation géographique de l'élément	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dans quelle localité se trouve l'élément ? ▪ À quelle période est-il pratiqué ? À quelle fréquence les gens l'exercent ? ▪ Quelle est l'origine de cette pratique ?

³ Cette fiche du PCI haïtien cadre avec la fiche disponible sur le site de l'UNESCO (<http://www.unesco.org/culture/ich/doc>). Cette adaptation a été réalisée dans le cadre d'une retraite de travail tenue à l'hôtel Visa Lodge du 10 au 13 décembre 2019 où 25 participants se sont réunis sous les auspices du Ministère de la Culture et de la Communication, de la Commission Nationale Haïtienne de Coopération avec l'UNESCO et de deux autres partenaires : Bureau UNESCO en Haïti et l'Union des Raras de Léogâne (URAL). Ce travail a eu lieu sous la direction de Kesler Bien-Aimé, Spécialiste du Programme Culture, CNHCU, Chef de Département, « Histoire de l'Art et Archéologie, IERAH/ISERSS, Université d'État d'Haïti ».

⁴ Dans la version créole de cette fiche d'inventaire, nous traduisons l'acronyme PCI par PKI (Patrimwàn Kiltirèl Imateryèl).

1.	IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT DU PCI	QUESTIONNAIRE
1.5	Description sommaire de l'élément	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Expliquez-nous cette activité. ▪ Qui a été la première personne à faire cette activité dans la région ? ▪ Comment se déroule cette activité ?
2. LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉLÉMENT DU PCI		
2.1	Les individus directement impliqués dans cette activité (nom, âge, sexe, profession, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qui sont les détenteurs de cette pratique ? Quel rôle jouent-ils ? Leur catégorie d'âge ? Leur sexe ? Leur profession ? ▪ Est-ce que tous les membres de la communauté sont impliqués dans cette activité ? Si oui, pourquoi ?
2.2	D'autres individus qui interviennent directement dans la réalisation de cette activité : la transmission de l'élément, la préparation des différentes étapes (formation, encadrement)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quel est le titre de la personne directement impliquée dans l'exécution de cette pratique ? ▪ Quel nom est donné à chaque praticien en fonction du rôle dans la mise en valeur de ce PCI ? ▪ Les praticiens jouent quel rôle ?
2.3	Le langage particulier en lien avec cet élément patrimonial	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quelle langue utilisée dans l'exercice de cet élément du PCI ? ▪ Y a-t-il une raison à cela ? ▪ Qu'est-ce qui expliquerait cela ?
2.4	Éléments associés à la transmission de cet élément patrimonial (instrument, tenue vestimentaire, espace, objet, rituel)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Traditionnellement, qu'est-ce qu'on utilise comme outils, ingrédients, costumes ? De quoi d'autres avons-nous besoin pour exercer cette pratique ? ▪ Dans quel espace spécifique est exercée cette pratique ? ▪ De quoi a-t-on besoin pour transmettre cette activité aux autres ?
2.5	D'autres éléments associés à cet élément du PCI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Y a-t-il des objets invisibles (rêves, révélations, cérémonies, recettes, rituels) associés à cette pratique ? Si oui, la transmission de cette pratique en dépend-elle ? ▪ Quelles dispositions faut-il prendre pour que les générations futures en héritent ?

1.	IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT DU PCI	QUESTIONNAIRE
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cette pratique nécessite-t-elle des connaissances particulières, telles que rituels, recettes, prières ?
2.6	Apprendre aux membres de la communauté l'exercice de cette pratique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quels moyens techniques utilisons-nous pour que les autres membres de la communauté apprennent cette pratique et l'exercent ?
2.7	Organismes concernés : État, société civile, communauté, ONG, etc.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quelles institutions, organisations qui interviennent dans cette pratique afin de la valoriser ?
3.	LA SITUATION DE CE PCI	
3.1	Des menaces qui planent sur cette activité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quels sont les problèmes qui peuvent empêcher cette activité de se poursuivre dans la zone ?
3.2	Menaces envers la communauté qui pourraient mettre en péril la transmission de ce patrimoine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qu'est-ce qui pourrait empêcher certains membres de la communauté d'apprendre et d'exercer cette pratique ?
3.3	Des menaces qui pèsent lourdement sur l'accès aux ingrédients, matériaux, outils	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qu'est-ce qui pourrait nous empêcher de trouver les ressources et les outils nécessaires à la survie de cette pratique ?
3.4	D'autres savoirs qui sont associés à ce patrimoine culturel immatériel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quels savoirs techniques et traditionnels associés à cette pratique sont menacés de disparaître ?
3.5	Des dispositions qui sont prises pour sauvegarder cet élément du patrimoine et pour encourager les praticiens à le transmettre à d'autres dans la communauté.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quelles mesures ont déjà été prises pour protéger cette pratique tout en la valorisant ? ▪ Quelles mesures ont été prises pour faciliter son apprentissage technique ?
4.	INFORMATIONS RELATIVES AU CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTÉ	
4.1	Consentement et participation concernant l'inventaire du	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acceptez-vous de participer et d'aider à la réalisation de cet inventaire ?

1.	IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT DU PCI	QUESTIONNAIRE
	patrimoine culturel immatériel d'Haïti	(Oui) / (Non) ▪ Nous autorisez-vous à utiliser ces informations avec votre nom dans le cadre de notre travail ? (Oui) / (Non)
4.2	Gestion des informations, autorisations et restrictions sur les informations qui sont liées à cet élément du patrimoine	▪ Donnez-vous la permission d'utiliser ces informations ? (Oui) / (Non) ▪ Les informations que vous fournissez ici doivent-elles rester confidentielles ? Si oui, pourquoi ?
4.3	Informations sur l'informateur et sur d'autres individus qui assurent la sauvegarde de cette pratique	▪ Quel est votre nom ? -----▪ Votre téléphone ----- ▪ Êtes-vous marié ? ----- ▪ Combien d'enfants avez-vous ? ----- ▪ Quelles sont vos activités professionnelles ? -----▪ Mentionnez les noms des gens qui contribuent à la préservation de cette activité, mais qui ne sont pas directement impliqués dans son exécution ?
4.4	Gestion des informations collectées (espace, zone date)	▪ Lieu : ▪ Date :
5. MISE EN VALEUR DE CE PATRIMOINE		
5.1	Toutes les initiatives prises pour valoriser l'activité	Des événements tels que des foires, des spectacles, des livres, des articles de journaux, des films, des émissions de radio et de télévision, des concours et des activités d'étude sont-ils organisés autour de cette activité ?
5.2	Espace de conservation public ou privé de matériels audiovisuels, d'enregistrements, de documents et d'archives, etc.	▪ Dans quels espaces publics ou privés de la communauté sont stockés les images, les sons et autres documents, tels que : cassettes, CD, DVD, clés USB, etc. ?

1.	IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT DU PCI	QUESTIONNAIRE
5.3	Espace de conservation privé : musée de la collection privée	Qui connaissez-vous dans la communauté qui conserve des sons et des images sur cette activité, tels que : des photos, des peintures, des interviews ou des échantillons ? Où ces documents sont-ils stockés pour que les autres puissent les consulter ?
6.	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	
6.1	Le nom de l'investigateur, du groupe ou de l'institution qui a mené l'inventaire	Quel est le nom de la personne, du groupe ou de l'institution qui a mené cet inventaire ?
6.2	La preuve du consentement de la communauté impliquée dans cet inventaire	Signature de la personne, du groupe ou de l'institution réalisant cet inventaire -----
6.3	Date de la réalisation de l'inventaire	Date : -----



MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DE LA COMMUNICATION

Le Ministre

MCC/BMP/DEC 001-21

Port-au-Prince, le 11 janvier 2021

COMMUNIQUÉ

Classement national

« TECHNIQUE DE PRODUCTION TRADITIONNELLE ET DE CONSOMMATION DE LA CASSAVE HAÏTIENNE »

Le Ministère de la Culture et de la Communication (MCC) de la République d'Haïti informe la nation haïtienne dans son ensemble et la communauté internationale, que la « **TECHNIQUE DE PRODUCTION TRADITIONNELLE ET DE CONSOMMATION DE LA CASSAVE HAÏTIENNE** » est officiellement inscrite, en date du 18 janvier 2021 au **REGISTRE NATIONAL DU PATRIMOINE CULTUREL NATIONAL HAÏTIEN**.

Conformément à l'article 215 de la Constitution et en application des articles 1 et 2 de la *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*, laquelle convention est entrée en vigueur le 17 décembre 2009, après sa ratification par le Parlement haïtien d'une part, et conformément à la lettre et à l'esprit du décret du 12 octobre 2005 portant création de « Bureau Haïtien du Droit d'Auteur (BHDA) » d'autre part, la « **TECHNIQUE DE PRODUCTION TRADITIONNELLE ET DE CONSOMMATION DE LA CASSAVE HAÏTIENNE** » est désormais protégée par les lois haïtiennes.

En conséquence, toute exploitation commerciale de la « **TECHNIQUE DE PRODUCTION TRADITIONNELLE ET DE CONSOMMATION DE LA CASSAVE HAÏTIENNE** » est soumise aux dispositions légales régissant la matière.

