

Défis et responsabilités suite à la déclaration de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco)

Desafíos y responsabilidades después de la Declaración de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (Unesco)

Challenges and responsibilities after the Declaration of the Mediterranean diet as Intangible Heritage of Humanity (Unesco)

Isabel González Turmo et François-Xavier Medina



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/957>

DOI : 10.4000/ethnoecologie.957

ISSN : 2267-2419

Éditeur

Laboratoire Eco-anthropologie et Ethnobiologie

Référence électronique

Isabel González Turmo et François-Xavier Medina, « Défis et responsabilités suite à la déclaration de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco) », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 2 | 2012, mis en ligne le 11 janvier 2013, consulté le 21 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/957> ; DOI : 10.4000/ethnoecologie.957

Ce document a été généré automatiquement le 21 avril 2019.



Revue d'ethnoécologie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Défis et responsabilités suite à la déclaration de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco)

Desafíos y responsabilidades después de la Declaración de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (Unesco)

Challenges and responsibilities after the Declaration of the Mediterranean diet as Intangible Heritage of Humanity (Unesco)

Isabel González Turmo et François-Xavier Medina

NOTE DE L'ÉDITEUR

Une première version de cet article a été publiée en espagnol dans le livre : Cantarero L. (ed.). (2012) *La antropología de la alimentación en España*. Barcelone, UOC.

Introduction

- 1 L'Unesco a déclaré la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité en novembre 2010. La candidature présentée était uniquement accompagnée de trois livres, tous écrits par des membres de l'ICAF¹ : *The Road of Food Habits in the Mediterranean Area* (Cresta & Teti, 1998)², *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para gestionar un patrimonio alimentario común* (Contreras et al., 2005), et *Alimentación y Dieta Mediterránea* (González Turmo & Mataix Verdú, 2008). Mais au-delà de cette contribution finale et de la gestion qui a précédé la présentation, à laquelle nous avons collaboré, il convient de souligner le rôle joué par l'ICAF dans les travaux de recherche, les débats et

les publications sur l'alimentation et la diète méditerranéenne qui se sont succédé au cours des vingt dernières années. Il ne fait aucun doute que cette réflexion prolongée de l'anthropologie a été indispensable à l'existence d'un corps théorique permettant la présentation de la candidature au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Dans les pages suivantes, nous passerons en revue ces contributions et engagerons une réflexion critique sur le présent et l'avenir de la diète méditerranéenne.

- 2 Dans le document présenté devant l'Unesco, les administrations des quatre pays ayant proposé leur candidature ont avancé l'argument selon lequel la diète méditerranéenne transcende les aspects nutritionnels de l'alimentation, qu'elle représente un réseau millénaire d'échanges, de traditions, de connaissances, de techniques, de pratiques et d'usages et qu'elle constitue une forme d'organisation historico-spatiale liée à la production, la distribution et la consommation des aliments.
- 3 La diète méditerranéenne n'était pas proposée comme un modèle nutritionnel ni même comme la possibilité de mettre en valeur une série d'aliments, parmi lesquels l'huile d'olive occupe toujours un rôle prépondérant. C'était bien plus que cela. Cela concernait les techniques, les pratiques, les habitudes, les idées, les valeurs et les espaces alimentaires. La diète méditerranéenne était menacée et sa sauvegarde était urgente. Cependant, au moment où nous rédigeons cet article, sept mois se sont écoulés depuis son approbation et nous n'entendons toujours pas parler des valeurs patrimoniales de la diète méditerranéenne. Les jours qui ont suivi la résolution, les médias ont recommencé à parler de santé et d'huile d'olive. Pas un mot sur le patrimoine culturel. Ensuite, on a arrêté d'en parler (tandis que le flamenco, pour citer une autre candidature espagnole approuvée en 2010, est toujours un sujet d'actualité, heureusement, et dans de nombreux médias).
- 4 Inévitablement, de nombreuses questions se posent : ces administrations répondent-elles à la responsabilité assumée de défendre la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité ? Le fait que l'information n'ait pas été diffusée correctement est-elle due à l'absence de messages, de communiqués de presse, capables d'informer sur les valeurs patrimoniales prises en compte par l'Unesco ? Y a-t-il des avancées en matière d'identification et de diffusion du patrimoine menacé ou au contraire, continuons-nous à parler uniquement de santé ? N'avaient-elles pas conscience de la demande qu'elles formulaient ou, plus grave encore, même en en ayant connaissance, font-elles preuve de négligence jusqu'à omettre leur responsabilité ? Ceux qui s'occupent des tâches qui devraient faire suite à l'approbation de la diète méditerranéenne sont-ils des techniciens et des spécialistes en matière de patrimoine culturel immatériel ou des professionnels appartenant à d'autres domaines ?
- 5 Certaines de ces questions ont déjà une réponse ; d'autres non. Mais il est important de les poser. Gaspiller le potentiel du message des premiers mois qui ont suivi la déclaration est irresponsable. Ce n'est pas seulement une occasion manquée. Elle entraîne bien d'autres occasions manquées : nous allons perdre la réceptivité initiale des citoyens et, pire encore, des personnes qui sont directement impliquées dans la conservation et la reproduction de ce patrimoine ; nous perdrons les éventuels sponsors et la volonté de coordination ; et, surtout, nous perdrons l'autorité morale pour revendiquer le patrimoine alimentaire des Méditerranéens. De plus, il n'y aura pas d'autre opportunité chargée d'une telle valeur institutionnelle. Ce texte prétend souligner l'importance et l'urgence de ressaisir une opportunité qui semble perdue dans les couloirs ministériels, où l'attention est davantage portée sur les éventuels changements de signe politique que

sur la mise en marche de la diffusion et de la récupération des valeurs patrimoniales de la diète méditerranéenne.

Antécédents

ICAF : Vingt ans de recherche pluridisciplinaire en alimentation et diète méditerranéenne

- 6 Les quatre pays ayant signé la candidature possèdent de nombreux centres de recherche et des fondations qui se consacrent à l'étude et la promotion de l'alimentation en Méditerranée, englobant de la production jusqu'à la consommation.³ Ici, nous allons toutefois nous concentrer sur la contribution des chercheurs de l'ICAF, car ce sont eux qui ont développé les lignes de recherche associées aux valeurs patrimoniales de la diète méditerranéenne avancées comme argument dans la candidature présentée à l'Unesco.
- 7 Le premier congrès de l'ICAF sur la diète méditerranéenne s'est tenu à Almeria en 1992. Il était organisé par I. González Turmo et P. Romero de Solís (1993). Son objectif était de faire un premier rapprochement entre l'Anthropologie de l'alimentation et un objet d'étude - l'alimentation des Méditerranéens - dont l'approche et l'impact au sein de la discipline ou dans son rapport aux autres disciplines avaient changé⁴.
- 8 Domaine permanent de confluence pluridisciplinaire, l'Institut Européen de la Méditerranée (IEMed), a organisé sous la coordination de F.-X. Medina plusieurs symposiums sur l'alimentation et la diète méditerranéenne, ainsi que plusieurs congrès ICAF. Le premier d'entre eux, à Barcelone en 1994, a compté sur la collaboration d'anthropologues, de nutritionnistes, d'historiens, de scientifiques sociaux et de gastronomes, et a représenté une révision complète du sujet (Medina, 1996).
- 9 En 1996, González Turmo et Romero de Solís ont organisé un deuxième congrès ICAF sur la diète méditerranéenne, cette fois-ci à Séville, (González Turmo et Romero de Solís, 1996). Les contributions sollicitées se basaient sur trois questions : réflexions sur la diète méditerranéenne en tant que modèle nutritionnel et culturel en opposition avec la réalité alimentaire des Méditerranéens ; ethnographie, ethnobotanique et histoire ; et cultures alimentaires d'autres régions de la planète offrant des apports nutritionnels comparables à ceux proposés dans la diète méditerranéenne. Y ont participé en plus des anthropologues, des nutritionnistes, des bromatologues, des chimistes, des ethnobotanistes et des historiens. Cette même année, F.-X. Medina a organisé à l'IEMed conjointement à la région Émilie-Romagne, le symposium *El color en la alimentación mediterránea*, qui a permis de vérifier l'ampleur du sujet, puisqu'il permettait la mise en commun, une fois de plus, de différentes disciplines sur un aspect sensoriel de l'alimentation qui s'est révélé particulièrement intéressant (Barusi *et al.*, 1998).
- 10 Toujours en 1996, V. Teti a dirigé en Calabre l'ouvrage *Mangiare meridiano: Culture alimentari del Mediterraneo*, qui proposait une réflexion historico-anthropologique sur les cultures alimentaires de cette région (Teti, 2000). L'année suivante, en 1997, s'est tenu à Naples le congrès ICAF *The Road of Food Habits in the Mediterranean Area* qui, sous la direction de M. Cresta et V. Teti, a réuni des chercheurs de plusieurs disciplines, dont un grand nombre de nutritionnistes, des différents pays de la Méditerranée (Cresta et Teti, 1998). Cette même année, ont été approuvés deux projets de recherche réalisés et dirigés par des membres de l'ICAF dont les résultats ont fini par intégrer le bagage présenté dans

les congrès et publications des années suivantes. En premier lieu, le projet européen *Consommer méditerranéen* (Dossier n° EMS.97.004), présidé par M. Gerber et M. Padilla et dirigé en Grande-Bretagne par H. Macbeth, en France par A. Hubert et en Espagne par I. González Turmo. Il a impliqué la collaboration de nutritionnistes, d'agronomes, d'ethnobotanistes et d'anthropologues dans l'analyse comparée du rapport entre les habitudes alimentaires et la santé dans cinq pays européens : l'Italie, la France, l'Espagne, la Belgique et la Grande-Bretagne. Le deuxième projet de recherche était le Feder I+D (1FD1997-0738) *Antropología de la Alimentación: cocina y hábitos alimentarios a ambos lados del Estrecho. Andalucía y Marruecos. Siglos XI-XX*, mené par I. Gonzalez Turmo et qui a associé vingt-six chercheurs de huit disciplines différentes, inscrits dans huit universités et cinq centres de recherche d'Espagne, du Maroc et de France. En 1998, le symposium qui a permis de mettre en marche ses sept lignes de recherche s'est tenu à Sanlúcar la Mayor (Séville). Il a supposé l'approfondissement des recherches de l'ICAF au sud de la Méditerranée et la participation de neuf membres de l'association. Trois ans plus tard, *La Antropología Social de los Pueblos del Mediterráneo* (González Turmo, 2001) a été publié et passait en revue les recherches réalisées par les anthropologues dans les pays riverains depuis les débuts de la discipline, permettant ainsi de situer les travaux sur l'anthropologie de l'alimentation dans le contexte des courants et des débats de l'anthropologie sociale et culturelle concernant la Méditerranée.

- 11 Déjà en 2004, J. Contreras, J. Riera et F.-X. Medina dirigeaient au sein de l'IEMed le symposium *Sabores del Mediterráneo* afin de jeter les bases de l'existence d'un éventuel système culinaire méditerranéen partagé tout en générant des contributions pour gérer un patrimoine alimentaire commun (Contreras *et al.*, 2005). Cette même année, l'IEMed et le gouvernement catalan organisaient par ailleurs l'exposition *Mercados del Mediterráneo*, dirigée par J. Contreras, avec la participation de F.-X. Medina (Contreras, 2004).
- 12 En 2006, F.-X. Medina et J. Tresserras dirigeaient, toujours à l'IEMed, le congrès ICAF *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, qui abordait, à partir d'une perspective pluridisciplinaire, les défis, les opportunités et les problématiques imposés par le tourisme au patrimoine alimentaire (Tresserras & Medina, 2007). D'autre part, en élargissant la recherche mentionnée qui concernait le Maroc, González Turmo, El Ouardani et El Aallali travaillaient sur les habitudes alimentaires et les cuisines marocaines au XX^e siècle, sur les marchés et dans les souks (González Turmo, El Ouardani & El Aallali, 2007 ; 2010).
- 13 Sur demande de l'Institut Européen de l'Alimentation Méditerranéenne (IEAMed) de la Junta de Andalucía, I. González Turmo et J. Mataix, avec la collaboration de G. Navarrete, ont rédigé le livre *Alimentación y Dieta Mediterránea* (González Turmo et Mataix Verdú, 2008), texte élaboré *ex professo* pour la candidature Unesco qui se composait de deux parties : les valeurs patrimoniales et le modèle nutritionnel de la diète méditerranéenne. Au cours des années 2008 et 2009, González Turmo a rédigé, sur demande de la Fondation Diète Méditerranéenne et selon les corrections réitérées du coordinateur général de la candidature, J. Reguant, *La Dieta Mediterránea, patrimonio cultural inmaterial* (non publié), texte qui fournit les bases théoriques pour la rédaction définitive du dossier de candidature. Enfin, F.-X. Medina faisait partie de l'équipe chargée de la coordination technique internationale et de la rédaction finale du dossier, à partir des différents documents de base des quatre pays moteurs.
- 14 Ces vingt années de recherche, de réunions scientifiques et de publications concernant l'alimentation des Méditerranéens ont en somme converti l'ICAF en une association

hautement spécialisée en la matière et dont le concours a été nécessaire, par le biais de ses chercheurs, au projet de candidature : c'est précisément les arguments des anthropologues, et pas ceux des autres disciplines, qui étaient requis pour l'approbation de l'Unesco. La trajectoire de l'ICAF la place, en outre, dans une position fondamentale, pour contribuer dès lors à la défense du patrimoine culturel immatériel que les Méditerranéens ont amassé autour de leur alimentation. Les forces de l'ICAF sont :

- Sa vocation pluridisciplinaire : les échanges de résultats entre les chercheurs en anthropologie sociale et biologie, en ethnobotanique, histoire, philologie, sociologie, bromatologie et en nutrition ont permis une interprétation plus complète du fait alimentaire. Cette vocation est fondamentale dans le cas de la Méditerranée, où les gestionnaires du patrimoine approuvé sont nécessairement confrontés à une culture alimentaire plurielle, complexe et soumise à des changements accélérés. Il convient notamment de souligner le rôle joué par J. Mataix Verdú dans le rapprochement entre les sciences médicales et sociales et les sciences humaines. Dès sa première participation à un congrès de l'icaf (1994), il s'est rendu compte que la confluence des différentes disciplines était nécessaire pour aborder l'objet d'étude qui lui était le plus cher : la diète méditerranéenne. Il a ainsi anticipé la compréhension des paradigmes théoriques et des méthodologies des autres disciplines, en respectant chaque domaine de recherche et en s'efforçant d'établir dialogue et collaboration.
 - Grâce à cette somme de résultats et d'échanges scientifiques favorisés par l'icaf, il existe aujourd'hui de nombreuses contributions dans des publications de l'icaf et autres, propres aux chercheurs, qui permettent de se rapprocher de l'analyse de l'alimentation des Méditerranéens en confrontant des périodes historiques, des territoires et des habitudes très variés.
 - Par ailleurs, un corps de spécialistes du patrimoine alimentaire de la Méditerranée a été créé, en particulier autour des axes de recherches suivants : changement alimentaire, habitudes alimentaires quotidiennes et extra-quotidiennes, marchés, inventaires, cuisines, identités, symbologie et représentations.
- 15 En définitive, l'apport des chercheurs de l'ICAF a été capital dans le processus qui a abouti à la présentation et à l'approbation de la candidature Unesco Diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Et il y a encore beaucoup à dire à ce sujet. Espérons qu'en répondant à l'initiative de départ des institutions médicales et même agricoles, on se souvienne que les candidatures Unesco sont des candidatures culturelles et, par conséquent, que la gestion dudit patrimoine devrait elle aussi être de nature culturelle.

Unesco, patrimoine culturel immatériel et diète méditerranéenne : gestation de la candidature

Les candidatures alimentaires et l'Unesco

- 16 Depuis 1999, avec la proclamation par l'Unesco des chefs-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité, et en 2001, avec la déclaration, pour la première fois, de dix-neuf éléments du patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco, on peut considérer que le concept « officiel » de patrimoine commence à se dématérialiser et à s'intéresser à des domaines qui dépassent ce qui est purement monumental et environnemental, en élargissant sa portée à des aspects plus ethno-anthropologiques et moins matériels⁵. En

juin 2008, quatre-vingt-quinze états membres de l'Unesco ont ratifié la Convention, à laquelle d'autres ont progressivement adhéré⁶.

- 17 Dans ce patrimoine immatériel émergent, on trouve le patrimoine alimentaire/gastronomique et, de ce fait, l'alimentation humaine en général. Si la déclaration de biens de 2005 de la part de l'Unesco possédait une caractéristique notable, c'est que pour la première fois, un pays – le Mexique – y présentait son art culinaire afin d'être déclaré au patrimoine de l'humanité⁷. La candidature fut rejetée, mais le Mexique annonça qu'il la présenterait à nouveau, en tant que partie capitale de sa culture. Dans le but de mettre en avant la valeur patrimoniale de la cuisine, la candidature mexicaine convoqua en juillet 2008 dans la ville de Campeche une réunion académique internationale intitulée : *La cocina como patrimonio cultural: criterios y definiciones*. Son objectif, officialiser auprès de l'Unesco une série de recommandations en faveur d'une plus grande sensibilisation face aux candidatures alimentaires/gastronomiques (Déclaration de Campeche, 2008). Une initiative similaire a eu lieu un an plus tard⁸ à Barcelone, dans le cadre de la candidature de la diète méditerranéenne (Déclaration de Barcelone, 2009).
- 18 Le grand moment de reconnaissance des candidatures sur l'alimentation et les cuisines par l'Unesco ne se produira cependant qu'en novembre 2010, lorsqu'elle déclara patrimoine culturel immatériel les trois candidatures alors présentées : la cuisine mexicaine (*La Culinaria Mexicana*), le repas gastronomique des Français et la diète méditerranéenne (*Dieta Mediterránea*). Pour la première fois, l'alimentation était reconnue par l'Unesco en tant que patrimoine culturel immatériel de l'humanité.
- 19 Cette déclaration est également une reconnaissance de la nécessité et de l'urgence de préserver les techniques, pratiques, habitudes, idées, valeurs et espaces des cultures alimentaires approuvées. Leur sauvegarde concerne les communautés et les groupes qui soutiennent ce patrimoine ; les modes de vie et d'organisation sociale ; la permanence de nombreux individus dans leur lieu d'origine ; les écosystèmes menacés et les espaces naturels possédant une haute valeur patrimoniale, et la diversité génétique et culturelle de l'alimentation des Méditerranéens. Ce n'est pas rien. La balle est désormais dans le camp des administrations qui l'ont promue.

La gestion de la candidature et les débats sur le concept de diète méditerranéenne

- 20 Le premier précédent international de réunion préalable à la mise en marche de la candidature a eu lieu à Rome (2005) lors du troisième forum euro-méditerranéen *Dialogue entre les civilisations et les peuples de la Méditerranée : les cultures alimentaire*.⁹ Sur proposition de l'organisation, en guise de première cérémonie publique internationale pour la future candidature, une table ronde a été organisée sur le besoin stratégique d'une position de consensus en ce qui concerne la diète méditerranéenne, envisagée comme un système culturel plutôt qu'une simple diète médicale. Dans ce but, a été proposé un débat interdisciplinaire sur la définition de la diète méditerranéenne. Certains professionnels de la médecine ont plaidé pour une définition de « diète méditerranéenne traditionnelle » se référant à la prétendue existence dans un passé récent d'habitudes alimentaires salutaires caractéristiques du concept de diète méditerranéenne. D'autres – les anthropologues de l'ICAF – ont refusé d'inclure le terme traditionnel dans leur définition, sans renier l'importance des actions et des politiques sanitaires en ce sens, mais en précisant qu'il s'agissait d'un concept construit à partir de la médecine et que cette prétendue intemporalité de la diète méditerranéenne la limitait au domaine des

recommandations diététiques ; la culture alimentaire devant être conçue, nécessairement, d'un point de vue diachronique. Les anthropologues sociaux et culturels – tous membres de l'ICAF – ayant assisté au forum ont également signé quelques documents de travail (connus comme les *documents des anthropologues*) avec une analyse *ad hoc* du concept de diète méditerranéenne et différentes recommandations¹⁰.

- 21 Comme l'indiquait S. Dernini coordinateur général de cette réunion et aussi, a posteriori, représentant de l'équipe italienne responsable de la rédaction finale de la candidature :

« La diète méditerranéenne (DM) en tant que style de vie rend notre identité et notre diversité culturelle visibles, en offrant une mesure directe de la vitalité de la culture dans laquelle elle est immergée. La DM est une expression de l'évolution d'un mode de vie méditerranéen au fil du temps. La DM est un patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, qui est constamment recréé par les communautés et les groupes en fonction des changements de leur environnement et de leur histoire, offrant un sentiment d'identité et de continuité aux peuples méditerranéens ». (Dernini, 2008)

- 22 Ce débat sur le concept de diète méditerranéenne s'est prolongé dans le livre commandé à I. González Turmo et J. Mataix Verdú par l'IAEMed, lors de l'appel à candidature de l'Unesco. À cette occasion, il y a eu un consensus sur l'utilisation des termes et deux domaines de recherches complémentaires ont été parfaitement délimités : l'alimentation méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel, étudié et rédigé pour la première fois du point de vue de l'anthropologie, et la diète méditerranéenne et la santé, avec une analyse des différents groupes d'aliments, analysés par J. Mataix du point de vue de la nutrition. Dans cette publication, l'alimentation méditerranéenne était définie comme « un concept qui englobe la production, la commercialisation, la consommation, la commensalité, le rituel et la symbolique alimentaire de la Méditerranée, ses typologies culinaires, ses cuisines et aliments ». (González Turmo & Mataix Verdú, 2008).

- 23 Plus tard, lorsque González Turmo a rédigé un deuxième texte sur demande de la Fondation Diète Méditerranéenne, elle a veillé, en raison des impératifs de la candidature, à se référer à la *diète* et non pas l'*alimentation*, mais en élargissant la définition aux valeurs patrimoniales :

« La diète méditerranéenne est l'ensemble d'activités et de créations humaines que les Méditerranéens ont construit historiquement autour du fait alimentaire, celui-ci englobant la production jusqu'à la consommation et les représentations » (González Turmo, np)¹¹.

- 24 On réussissait ainsi à rapprocher les conceptions médicales et anthropologiques de l'expression 'Diète méditerranéenne'.

- 25 La Fondation Diète Méditerranéenne exposait dès lors que :

« En grec ancien le mot *diata*, duquel est dérivé le mot *diète*, signifie mode de vie équilibrée et c'est exactement ce qu'est la diète méditerranéenne, au-delà d'une simple règle nutritionnelle. La diète méditerranéenne est un mode de vie ; c'est tout à la fois un patron alimentaire qui allie des ingrédients de la culture locale, les recettes, et les façons de cuisiner propres à chaque lieu, les repas partagés, les célébrations et les traditions qui, unis à la pratique d'un exercice physique modéré mais quotidien et favorisés par un climat doux, complètent ce style de vie que la croyance moderne nous invite à adopter pour le bien de notre santé, en en faisant un excellent modèle de vie sain »¹².

- 26 González Turmo et Medina considéraient pour leur part, que l'importance de réclamer la sauvegarde transnationale d'une culture alimentaire transcendait le choix du terme 'alimentation' au détriment de celui de 'diète', jusqu'alors privilégié par la médecine,

tandis que l'anthropologie avait précisément posé le débat entre les deux concepts. Il faut espérer que cette confluence entre les deux disciplines ayant œuvré pour la candidature ne soit pas conjoncturelle et que la gestion de la diète méditerranéenne en tant que patrimoine culturel immatériel se déroule en prenant en compte ses valeurs patrimoniales au même titre que ses valeurs nutritionnelles.

- 27 Enfin, dans le texte de présentation de la candidature, la diète méditerranéenne n'est pas définie, mais on considère que « The Mediterranean Diet is an articulated cultural ensemble manifested in the following domains specified in the Convention (Article 2.2) », ce qui veut dire qu'elle représente les domaines de la tradition orale et les expressions de la langue, les pratiques sociales rituelles et les fêtes, les connaissances pratiques relatives à la nature et l'univers et l'artisanat traditionnel (Mediterranean diet. Candidatura, non publié).

La Diète méditerranéenne après la déclaration : défis et responsabilités

- 28 Vu l'ampleur du domaine patrimonial posé dans la candidature approuvée par l'Unesco, il semble évident que les administrations et institutions des quatre pays l'ayant dirigée ont contracté une grande responsabilité. Le défi n'est pas simple : il s'agit d'une culture alimentaire complexe, qui ne peut pas être définie par la simple énumération de ses aliments, élaborations culinaires ou rituels les plus caractéristiques. Moins encore par son rapport avec la santé. Ce n'était pas l'objet de la candidature.
- 29 En invoquant le besoin urgent de sauvegarder les valeurs patrimoniales qui selon le dossier, touchent les peuples de la Méditerranée et leurs cultures, l'identité et l'interculturalité dans le dialogue, les connaissances et la créativité, les défis assumés sont nombreux et de taille.
- 30 Par ailleurs, le dossier fixait pour 2011 les objectifs suivants (Dieta Mediterránea. Candidatura, non publié) :
- Évaluation de la période 2008-2011 et propositions pour 2012-2016.
 - Étude des stratégies locales, régionales, nationales et transnationales.
 - Définition d'un plan stratégique.
 - Planification d'un calendrier de réunions périodiques.
- 31 Difficile de savoir si on progresse sur ce terrain, car ces éventuelles actions sont à peine relayées, ce qui est grave : un sujet qui touche autant de peuples et d'individus ne peut rester entre les seules mains d'un petit nombre de techniciens, surtout en l'absence de communication avec les groupes impliqués. La défense de la diète méditerranéenne passe par un leadership puissant mais aussi par l'intervention de spécialistes et l'implication de ses protagonistes¹³. Cet effort de coordination est son principal défi.
- 32 En revanche, il ne s'agit pas d'un patrimoine qui exige des investissements dans des projets ni des travaux de réhabilitation. Il ne s'agit pas non plus de partir de zéro dans la création de structures de réseaux de protection. Par chance, les Méditerranéens protègent depuis des siècles leur patrimoine alimentaire. Les individus s'en chargent en reproduisant leurs goûts et leurs préférences pour une culture alimentaire à laquelle ils s'identifient ; les familles s'en chargent en reproduisant systèmes de commensalité, cuisines et rituels ; les groupes et les institutions s'en chargent également. Il s'agit d'une

société complexe, dans laquelle la société civile et la société politique interagissent depuis des millénaires. L'alimentation s'est fait sa place dans un réseau opaque d'institutions qui constituent la vie sociale de la Méditerranée.

- 33 On pourrait en fait affirmer qu'elle se reproduit dans un réseau vaste et séculaire de structures de protection du patrimoine alimentaire, qu'elles soient formelles ou informelles, réglementées ou consuetudinaires, locales, nationales ou supranationales. Il suffit de penser aux confréries de pêcheurs, aux groupes de bergers transhumants ou sédentaires, aux institutions paysannes, aux corporations d'artisans, aux sociétés de propriétaires de caves, aux halles et aux marchés, aux amicales, aux congrégations, aux associations pour le rituel festif, etc.¹⁴. Tous fonctionnent comme des structures de protection, réparties et répétées dans toute la Méditerranée, afin de reproduire le rapport particulier de leurs habitants avec l'aliment. Ces unités structurelles se multiplient à leur tour en variantes : la *mune* libanaise¹⁵ ; la *bit-el-muna* tunisienne¹⁶ ; les fêtes patronales du Maghreb ; les foires de bétail ou les vendanges d'Italie, de Grèce ou d'Espagne etc. Ce ne sont que quelques exemples. Mais il est important de savoir qu'ils existent, qu'ils ont existé pendant des siècles et que c'est précisément parce qu'ils fonctionnent qu'ils sont toujours vivants. C'est justement pour cela qu'ils se sont adaptés au rythme des temps : certains se sont actualisés et d'autres se sont transformés en des structures ayant de nouvelles fonctions. Ainsi, au cours du XX^e siècle, sont venues s'ajouter à ceux que nous avons mentionnés les structures vitivinicoles, les communautés d'irrigants, les coopératives, les associations de consommateurs, de cuisiniers et d'hôteliers. Et ces dernières décennies, les associations et les ONG ont multiplié leurs efforts : groupes de développement rural, projets Leader, banques alimentaires, réseaux de semences et même des fondations internationales comme *Slowfood*¹⁷.
- 34 D'autre part, les administrations locales, régionales, gouvernementales et supra-gouvernementales ont progressé dans la promulgation de réglementations et de politiques de préservation : à partir des administrations locales, avec la protection des espaces, la revitalisation des fêtes et rituels et, surtout, avec le soutien apporté aux producteurs d'aliments et aux marchés locaux ; des administrations régionales et gouvernementales avec le soutien apporté à la recherche et l'innovation, et avec la promotion de dénominations d'origine, produits de la terre, marques de qualité certifiée, biens ethnologiques, foires, ainsi que les politiques relatives à la gestion adéquate de l'eau et la durabilité¹⁸. D'ailleurs, aujourd'hui, même la protection des parcs naturels et nationaux est abordée à partir du renforcement du patrimoine alimentaire et la liaison entre les communautés et le territoire. Au niveau supragouvernemental, les pays de la Méditerranée participent à l'amélioration de la gestion de leurs pêcheries (CGPM)¹⁹ et, par le biais du Plan Bleu de l'ONU, à la modification de leurs politiques en faveur d'une utilisation plus rationnelle du sol, de l'agriculture et la consommation d'eau et d'énergie.
- 35 En définitive, la vitalité du patrimoine alimentaire de la Méditerranée, l'identification de ses populations avec leur alimentation, le tissu associatif et l'imbrication de la société politique avec la société civile ont permis que la sauvegarde et la reproduction de ce que nous appelons aujourd'hui la diète méditerranéenne n'aient pas besoin d'être inventées : elle est intégrée au processus productif, aux systèmes de vente²⁰, aux cuisines et à la commensalité. Les structures de protection fonctionnent. Mais un effort de coordination de la part des administrations s'impose. Le chemin ne peut être que celui de l'écoute et du soutien aux agents sociaux, celui de l'éducation à la bonne utilisation du patrimoine, du soutien à la recherche et l'innovation et la coordination des diverses pratiques et

initiatives suscitées par les nombreux collectifs et les institutions en rapport avec l'alimentation en Méditerranée.

- 36 Il faut toutefois reconnaître que l'approbation s'est produite dans une conjoncture économique défavorable. La crise touche de plein fouet les pays concernés. Malgré cela, les coupes budgétaires ne peuvent ni ne doivent être des arguments justifiant le non-fonctionnement. Elles obligent au contraire à trouver de nouvelles voies pour mettre en valeur un fait humain aussi important que l'alimentation. Il faut élaborer des messages clairs et les diffuser de manière créative et efficace. Il faut laisser parler et agir les acteurs impliqués : producteurs, associations et consommateurs. Et il faut compter sur les chercheurs et les techniciens spécialisés en diète et alimentation méditerranéenne et en patrimoine culturel.
- 37 Chaque discipline a ses propres paradigmes, ses méthodes et son langage qu'il convient de respecter, en évitant de vulgariser des disciplines qu'on ne connaît pas. En Espagne, l'État et les communautés autonomes ont beaucoup investi ces dernières décennies dans la formation de groupes de recherche spécialisés et de techniciens rattachés aux instituts du patrimoine. Les résultats de leurs recherches, les procès-verbaux de leurs congrès et de leurs commissions remplissent les archives et les mémoires des ordinateurs de l'administration publique. Mais on dirait que personne ne se soucie de les récupérer pour vérifier qui sont les spécialistes les mieux adaptés à chaque objectif ou comment créer des groupes de travail *ad hoc*.
- 38 S'agissant de sciences humaines, nombreux sont les techniciens et les professionnels d'autres disciplines qui se sentent autorisés à les remplacer. Ils pensent sans doute que ce ne sont que des mots. Il y a ceux qui finissent par rédiger des textes sur les modes de vie ou sur la mer qui relie et sépare les Méditerranéens et autres généralités ; ou ceux qui restent paralysés et ne disent rien, parce qu'ils ne savent pas quoi dire, mis à part ressortir quelques paragraphes bien maigres. Ce silence qui suit la supplantation est celui qui étouffe les possibilités du patrimoine culturel immatériel et, dans ce cas, la sauvegarde des valeurs patrimoniales de la diète méditerranéenne. À l'instar des monuments déclarés patrimoine de l'Unesco qui sont étudiés et contrôlés par des architectes et des archéologues, et non pas par des pharmaciens ou des psychologues ; du patrimoine naturel qui l'est par des géographes et des biologistes et non par des arabisants ou des chirurgiens ; le patrimoine culturel immatériel doit compter sur l'autorité de ses spécialistes, qu'ils soient historiens, anthropologues, philologues ou musiciens et, surtout, de ceux qui se consacrent à la gestion du patrimoine culturel.
- 39 C'est par la collaboration urgente entre techniciens, administrations, chercheurs, associations et médias que l'on peut avancer, en élaborant des stratégies et des actions adaptées à la complexité de l'objet patrimonial, à la difficulté que représente la coordination de tous les différents niveaux administratifs dans quatre États et aux coupes budgétaires qui ne font que commencer. Voici quelques propositions d'actions à court et moyen terme :
- Définir des messages clairs et efficaces qui permettent de diffuser les valeurs patrimoniales de la diète méditerranéenne.
 - Favoriser la coordination permanente des différentes régions et des différents pays impliqués, au-delà de la date de célébration des réunions et des nominations, afin de progresser en se basant sur des critères unifiés, et en encourageant l'adhésion des autres pays.

- Approfondir la coordination au sein de chaque état en mettant en œuvre des mécanismes qui garantissent la collaboration entre les institutions et les agents sociaux impliqués. Les coupes budgétaires et le besoin de fluidifier la gestion invitent à préférer la collaboration en ligne au modèle de réunion physique, en donnant la priorité à la communication entre les différents niveaux de l'administration, les spécialistes en patrimoine alimentaire et les groupes impliqués dans la sauvegarde directe du patrimoine, avec le soutien des structures de protection du patrimoine alimentaire existant déjà en Méditerranée.
- Compiler les informations déjà existantes sur les différents travaux de recherche et les actions réalisées au cours de ces dernières décennies, en identifiant les chercheurs et les techniciens qui les ont menés, afin de compter sur leurs précieuses qualifications. Bon nombre d'entre eux sont fonctionnaires et leur collaboration ne génère pas forcément de coûts.
- Définir des critères qui permettent d'évaluer le patrimoine culturel immatériel proposé, dans chaque cas, comme représentatif de la diète méditerranéenne.
- Établir les phases d'identification du patrimoine menacé et les priorités d'intervention.
- Permettre et faire en sorte que des spécialistes qualifiés évaluent, dans chaque cas, ce patrimoine, comme cela se fait avec le patrimoine matériel et naturel.
- Évaluer à moyen terme si la centralisation de la gestion à partir des administrations permet de faire des progrès en matière de sauvegarde d'un patrimoine si étendu et complexe à un rythme qui ne risque pas d'étouffer les initiatives. Proposer, le cas échéant, des stratégies intermédiaires où les administrations joueraient un rôle législatif, programmatique et d'évaluation, mais où primerait le renforcement de réseaux favorisant une certaine autonomie des structures de protection et fluidifiant les processus de prise de décisions.
- Développer une application informatique permettant un accès direct des utilisateurs d'internet à l'identification du patrimoine menacé.²¹

40 Ce sont des propositions à bas coût et haut rendement. Mais elles requièrent beaucoup d'efforts. Des efforts qui doivent se concentrer en priorité sur la coordination et la génération de mécanismes permettant d'étendre et de renforcer le réseau de collaboration entre les structures de sauvegarde du patrimoine alimentaire. Internet facilite cet objectif primordial, à condition que les messages et critères à adopter aient été définis au préalable. Dans tous les cas, il incombe aux administrations impliquées de proposer l'adaptation urgente de la sauvegarde de la diète méditerranéenne à la période que nous traversons. Au moment où différents pays méditerranéens sont en cours de délibération quant à leur éventuelle adhésion à la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel, il est particulièrement important que les institutions publiques concrétisent l'opportunité qu'ils ont sollicitée et favorisent la collaboration des spécialistes et des collectifs impliqués. C'est leur défi et leur responsabilité. Et il y a urgence.

BIBLIOGRAPHIE

- Aubaile F. 1996 – La Méditerranée, une cuisine, des cuisines. *Information sur les Sciences Sociales/ Social Sciences Information*, 35, 1 : 139-194.
- Barusi A., Medina F.-X. & Colesanti G. (Eds.) 1998 – *Il colore nell'alimentazione mediterranea. Elementi sensoriali e culturali della nutrizione*. Bologna, Assessorato all'Agricoltura, Regione Emilia-Romagna.
- Contreras J., Riera A. & Medina F.-X. (Dir.) 2005 – *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. iemed, Barcelone.
- Cresta M. & Teti V. (Eds.) 1998 – The Road of Food Habits in the Mediterranean Area. *Rivista di Antropologia sup.* vol. 76. Istituto Italiano di Antropologia, Roma.
- Dernini S. 2008 – *The strategic proposal to candidate the Mediterranean Diet for inscription in the Unesco List of Intangible Cultural Heritage*. Med2008. Mediterranean Yearbook. 2007 in the Euro-Mediterranean Space. Barcelone: iemed /cidob.
- Espeitx E. 2008 – Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa. In Álvarez M. & Medina F.-X. (Eds). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelone: Icaria.
- Garine I., Teti V., Aubaille F., Medina F. X., Garine V. & Bellio A. (non publié a) – *Recommendations concerning the concept of "Mediterranean Diet"*. Working paper presented to the 3rd Euro-Mediterranean Forum "Dialogues between Civilizations and Peoples of the Mediterranean. The Food Cultures". Rome.
- Garine I., Teti V., Aubaille F., Medina F.-X., Garine V. & Bellio A. (non publié b) – *Per un'idea problematica della dieta mediterranea*. Documento degli antropologi e studiosi aderenti all'International Commission for the Anthropology of Food (icaf). Working paper presented to the 3rd Euro-Mediterranean Forum "Dialogues between Civilizations and Peoples of the Mediterranean. The Food Cultures". Rome.
- González Turmo I. 1997 – *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el occidente andaluz (s. XX)*. Séville, Universidad de Sevilla.
- González Turmo I. 2001 – *La Antropología Social de los Pueblos del Mediterráneo*. Grenade, Comares.
- González Turmo I. 2005 – Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas. In Contreras J. Riera A. et Medina F.-X. (Dir.) *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. iemed, Barcelone.
- González Turmo I., El Ouardani F. & El Aallali A. 2007 – *Rojo y verde. La alimentación en Marruecos*. Gijón, Trea.
- González Turmo I., El Ouardani, F. & El Aallali, A. 2010 – *El que no sepa sonreír que no abra tienda. Marruecos, de zocos, medinas y mercados*. Gijón, Trea.
- González Turmo I. & Mataix Verdú J. 2008 – *Alimentación y Dieta Mediterránea*. Séville, iemed.
- González Turmo I. & Romero de Solís P. 1993 – *Antropología de la Alimentación: ensayos sobre Dieta Mediterránea*. Séville, Consejería de Cultura-Fundación Machado.

González Turmo I. & Romero de Solís P. 1997 – *Antropología de la Alimentación: nuevos ensayos sobre la Dieta Mediterránea*. Séville, Universidad de Sevilla.

Keys A. & Keys M. 1959 – *How to eat well and stay well: the Mediterranean way*. New York, Doubledays.

Laoust E. (1920) 1983 – *Mots et choses berbères*. Rabat, Sté marocaine d'édition.

Mas Marie 1960 – La petite enfance à Fès et à Rabat. *Annales de l'Inst. d'Études Orientales*, XVII : 1-144.

Mataix Verdú J. 2001 – *Aceite de oliva virgen: nuestro patrimonio alimentario*. Granada, Universidad de Granada.

Medina F.-X. (ed.) 1996 – *La alimentación mediterránea*. Barcelone, Icaria.

Medina F.-X. 2009 – *Mediterranean Diet, Culture and Heritage: Challenges for a New Conception, Public Health Nutrition*, Cambridge, Cambridge University Press, vol. 12, núm. 9 (A). Sept.

Mediterranean Diet = Dieta Mediterránea. Transnational Nomination: Greece, Italy, Morocco, Spain. (non publié) – *Candidatura de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial ante Unesco*.

Padilla M. (Ed.) 2000 – *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*. Paris, ciheam/Karthala.

Padilla M., Aubaile F. & Oberti B. 2004 – Comportements alimentaires et pratiques culinaires en Méditerranée. In Bachtta M.S. et Ghersi G. (Eds) *Agriculture et alimentation en Méditerranée : Les défis de la mondialisation*. Paris, Ciheam-Iresa-Karthala.

Teti V. (Ed) (2002) 1996 – *Mangiare meridiano. Le culture alimentari del Mediterraneo*. Catanzaro, Abramo.

Tresseras J. & Medina F.-X. (Eds) 2007 – *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelone, Universitat de Barcelona.

Westermarck E. 1921 – *Cérémonies de mariage au Maroc*. trad. Arin. Paris.

Westermarck E. 1926 – *Rituel and belief in Morocco*. London, Macmillan & Co, 2 vol.

NOTES

1. ICAF, International Commission on the Anthropology of Food, of the International Union of Anthropological and Ethnological Sciences, a été créée en 1977 par Igor de Garine. Cette organisation regroupe des chercheurs du monde entier dans le but d'encourager les études sur les pratiques et les savoirs des alimentations traditionnelles. (NdLR)

2. Procès-verbaux du congrès ICAF organisé par Massimo Cresta et Vito Teti en 1996, auquel ont collaboré plusieurs membres de l'ICAF : F. Aubaile, I. de Garine, I. González Turmo, A. Hubert, H. Macbeth, F. X. Medina et M. Valagão.

3. CIHEAM (Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes), CIRAD (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement), EUROMESCO (Euro-Mediterranean Study Commission), Fondazione Mediterraneo, IEMED (Institut Européen de la Méditerranée), IEAMED (Institut Européen de l'Alimentation Méditerranéenne), FDMED (Fundación Dieta Mediterránea), IMEDEA (Instituto Mediterraneo de Estudios Avanzados - Palma de Mallorca), IMEE (Instituto Mediterraneo de Estudios Europeos -Valencia), Institut de la Méditerranée, Instituto per il Mediterraneo Nord-Ovest... Pour n'en citer que quelques-uns.

4. Au début du ^{xx}e siècle, des auteurs comme Westermarck et Laoust ont travaillé ponctuellement sur l'alimentation, d'autres comme Marie Mas plus complètement, tout en étudiant les rituels du sud de la Méditerranée. Déjà dans les années soixante-dix, l'alimentation devient un argument de plus dans le débat sur la Méditerranéité, ouvert par Davis. Les critiques consécutives à ce débat semblaient avoir clos la discussion, sauf pour l'Anthropologie française qui, par l'entremise de M. Gast, J.F. Troin, F. Laplantine et A. Hubert a poursuivi pendant les décennies suivantes la recherche sur l'alimentation au sud de la Méditerranée (González Turmo, 2001). En parallèle, la proposition d'un modèle nutritionnel de la part de A. et M. Keys (1959) a été à l'origine du fait que, dès lors, les nutritionnistes ont abordé la diète méditerranéenne comme un modèle diététique et les anthropologues comme un ensemble d'habitudes alimentaires diverses voire contradictoires, dont l'analyse était loin d'être terminée. Ces deux lignes de recherche parallèles ont conflué et dialogué, parfois, pour finalement aboutir à la présentation de la candidature Unesco.

5. Mais il est vrai que, avant comme après, différentes initiatives et candidatures en relation (même tangentiellement) avec le domaine alimentaire ont été présentées (ou se trouvent en cours de présentation) à l'Unesco. Il suffit de citer la juridiction et le paysage des vignobles de Saint-Émilion (1999) en France, la région vinicole de l'Alto Douro (2001) et le paysage vitivinicole de l'île de Pico (2004) au Portugal, le paysage culturel et les vignobles de Tokaji en Hongrie (2004) (cf. Medina, 2009), le paysage d'agaves et anciennes installations industrielles de Tequila au Mexique (2006), le paysage culturel des vignobles du Priorat (qui sera probablement présenté lors du prochain appel à candidatures) ou, particulièrement intéressant pour le bassin méditerranéen, l'Itinéraire culturel de la vigne et du vin dans les peuples de la Méditerranée, qui figure actuellement dans la liste indicative des candidatures espagnoles (présentée par la communauté autonome de La Rioja) en cours. Ce dernier exemple de candidature nous situe pour la première fois dans la région méditerranéenne observée (sur le plan du patrimoine) à partir de différents points de vue : notamment, comme une « région de culture » (voire comme un « berceau de culture »), avec toute la charge idéologique que cela comporte ; d'autre part, comme une région transnationale, au-delà des frontières politiques ; et, bien entendu, également comme une région de création et de diffusion de « produit ».

6. Il convient toutefois de souligner que les déclarations de patrimoine matériel dépassent largement les 700, alors que celles de patrimoine immatériel de l'humanité s'élèvent encore à moins d'une centaine.

7. À ce moment-là, les motifs de sa non inclusion de la part de l'Unesco répondaient autant à une série de problèmes intrinsèques à la formulation de la candidature en contradiction avec le cadre restrictif de présentation préconisé par l'Unesco (un collectif de référence excessivement grand, un cadre temporel et spatial trop large, etc.) qu'à la perplexité et au rejet initial de l'Unesco d'inclure au PCI des aspects de la culture aussi vivants et changeants que l'alimentation.

8. Ce sous-chapitre aborde le débat portant sur la définition de la diète méditerranéenne et la contribution de l'anthropologie et, concrètement, de l'ICAF. Les références à d'autres initiatives des pays membres figurent dans une note en bas de page.

9. Ce sous-chapitre aborde le débat portant sur la définition de la diète méditerranéenne et la contribution de l'anthropologie et, concrètement, de l'ICAF. Les références à d'autres initiatives des pays membres figurent dans une note en bas de page.

10. Entre autres (Garine *et al.*, np a, np b) et pour résumer, nous avons : a) l'alimentation est un « fait social total », et c'est un élément important pour le dialogue et la communication sociale dans le bassin méditerranéen et en dehors ; b) fixer l'attention sur les aspects culturels et historiques en matière d'alimentation et de culture, en adoptant une perspective actuelle mais aussi une prospective sur le long terme ; c) répondre aux processus industriels, à la biotechnologie, etc. avec une véritable vision de santé publique et de sécurité alimentaire ; d) éviter les considérations « mythiques » du passé, en les transférant artificiellement à nos intérêts

actuels ; e) centrer la recherche sur les processus culturels et les transformations ; f) redécouvrir le « plaisir » de la nourriture et de la vie en commun, comme une manière d'« être ensemble » au sens méditerranéen du terme ; g) encourager un projet social de rééducation alimentaire (pas seulement pour les enfants) au niveau de la gastronomie et de la vie en commun, pas seulement au niveau de la nutrition ; h) la transformation de la diète méditerranéenne en une ressource et la possibilité d'une renaissance dans les régions économiquement déprimées (en prenant part aux processus, pas uniquement en tant que simples « récepteurs »).

11. Cette définition se poursuit : « Cette construction cohérente de techniques, de pratiques, d'habitudes, d'idées, de valeurs et d'espaces alimentaires s'est produite en interaction avec un paysage culturel commun, la Méditerranée, et avec une indubitable intensité de flux et d'échanges humains. »

12. <http://dietamediterranea.com/>

13. Pendant la rédaction de ce texte, nous avons appris que, pour 2011, à Madrid, une session en DM-PCI était prévue dans le cadre de la *11th European Nutrition Conference*–FENS ; CIHEAM Italie a mis en œuvre une campagne interdisciplinaire sur l'érosion et la durabilité autour de la diète méditerranéenne dans laquelle, parmi les différents aspects sociaux abordés, une seule référence aux « connaissances traditionnelles » donne une idée de sa valeur patrimoniale.

14. S'y inclut également une association telle l'Académie Syrienne de la Gastronomie dont le but est de faire connaître et promouvoir les cuisines et pratiques des différentes communautés de Syrie.

15. Institution qui permet aux paysannes de stocker les aliments, gérant ainsi les réserves de la communauté.

16. Magasin de vivres également géré par les femmes, mais en zones urbaines.

17. Présent dans 22 pays riverains et qui soutient 600 communautés de producteurs d'aliments de la Méditerranée : www.slowfood.com

18. La Tunisie a encouragé une utilisation plus efficace de l'eau dans les terres irrigables et pour la consommation urbaine ; le Maroc a lancé un programme rural contre la désertification ; l'Espagne et l'Italie font de grands progrès dans le domaine de l'agriculture biologique.

19. Commission Générale des Pêches de Méditerranée

20. Dans les réseaux de distribution il est évident que la défense du patrimoine alimentaire ne prévaut pas, mais la pluralité de systèmes de vente permet bel et bien la survivance de mécanismes de distribution où se reproduit le patrimoine alimentaire.

21. González Turmo a développé un modèle et a proposé formellement à la Fondation Diète méditerranéenne la mise en œuvre de *Medipedia*, une application ayant cet objectif.

RÉSUMÉS

L'UNESCO a déclaré la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité en novembre 2010. Mais ce patrimoine n'était pas proposé comme un modèle nutritionnel ni même comme la possibilité de mettre en valeur une série d'aliments sains. C'était bien plus, car cela concernait les techniques, les pratiques, les habitudes, les idées, les valeurs et les espaces alimentaires. La diète méditerranéenne était menacée et sa sauvegarde était urgente. Cependant, depuis son approbation nous n'entendons toujours pas parler des valeurs

patrimoniales de la diète méditerranéenne. Dans cet article nous engagerons une réflexion critique sur le présent et l'avenir de la diète méditerranéenne en tant que patrimoine immatériel.

La UNESCO déclaró la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en noviembre de 2010. Pero este patrimonio no se propuso como un modelo nutricional ni como una oportunidad para destacar una serie de alimentos sanos. Era mucho más que eso: implicaba las técnicas, prácticas, hábitos, ideas, valores y los espacios alimentarios. La dieta mediterránea como sistema alimentario estaba amenazada y su respaldo era urgente. Sin embargo, desde su aprobación por parte de UNESCO aún no se oye hablar sobre los valores patrimoniales de la dieta mediterránea. En este artículo reflexionaremos críticamente sobre el presente y el futuro de la dieta mediterránea en tanto que Patrimonio Cultural Inmaterial.

UNESCO declared the Mediterranean Diet as Intangible Cultural Heritage of Humanity in November 2010. But this heritage was not proposed as a nutritional model or even as an opportunity to develop a range of healthy foods. It was much more than that, because it was related to techniques, practices, habits, ideas, values and food spaces. The Mediterranean diet was threatened and its safeguard was urgent. However, since its approval we do not hear yet about the heritage values of the Mediterranean diet. In this article we will take a critical reflection on the present and the future of the Mediterranean Diet as Intangible Cultural Heritage.

INDEX

Mots-clés : anthropologie de l'alimentation, diète méditerranéenne, patrimoine immatériel, sauvegarde, Méditerranée

Keywords : anthropology of food, mediterranean diet, intangible heritage, safeguard, Mediterranean, UNESCO

Palabras claves : antropología de la alimentación, dieta mediterránea, patrimonio inmaterial, salvaguarda, Mediterráneo

AUTEURS

FRANÇOIS-XAVIER MEDINA

Directeur et professeur du Département de Systèmes alimentaires, Culture et Société

Université Ouverte de la Catalogne

Barcelone

fxmedina@gmail.com