

La promotion du Patrimoine Culturel Immatériel Français



Près de vingt ans après l'adoption de la Convention de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (PCI), la commission de la culture, de l'éducation et de la communication du Sénat m'a chargée, ainsi que ma collègue sénatrice de la Drôme, Marie-Pierre Monier, d'un rapport d'information sur le bilan et les enjeux du PCI en France. Nous avons formulé une série de recommandations, incitant particulièrement les collectivités territoriales à s'engager davantage dans ce domaine.

La Convention définit le PCI comme « *les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire* » qu'une communauté humaine reconnaît comme faisant partie de son patrimoine parce qu'elles lui procurent un sentiment d'identité et de continuité. Le PCI comprend ainsi des savoirs et savoir-faire ; des traditions et expressions orales ; des musiques et des danses ; des jeux ; des pratiques festives, rituelles, sociales ou sportives. Il s'agit d'une définition large, mais elle présente l'avantage de pouvoir s'adapter aux spécificités locales pour mieux permettre de préserver la diversité culturelle à travers le monde.

Le PCI constitue donc une véritable richesse pour les territoires. Il est un marqueur d'identité de nature à nourrir le sentiment d'appartenance et de fierté de ses habitants. Il peut contribuer à sa notoriété, en lui conférant une image d'authenticité susceptible de générer des retombées économiques et de renforcer son attractivité touristique. Il peut aussi être un facteur de cohésion qui favorise le développement de liens sociaux. La mise en place de plans de sauvegarde permet ainsi de fédérer les acteurs d'un territoire.

Obtenir l'inscription sur l'une des listes de l'Unesco se révèle toutefois être un véritable parcours du combattant car la France n'est plus autorisée par l'Unesco qu'à déposer un seul dossier de candidature tous les deux ans.

L'inclusion à l'inventaire national peut souvent constituer une alternative intéressante à l'inscription sur l'une des listes de l'Unesco. Il en constitue de toute façon un préalable. Cet inventaire est tenu par le ministère de la culture. Il compte aujourd'hui 500 éléments.

Vous trouverez ci-après trois exemples de classement UNESCO que j'ai eu la chance de suivre, voire d'accompagner...

Les savoir-faire liés au parfum en Pays de Grasse

(Classement UNESCO PCI en 2018)

A l'invitation de mon collègue Jean-Pierre Leleux, ancien Sénateur-Maire de Grasse, j'ai participé, au mois de juin, à l'assemblée générale de l'association France PCI, l'association française des éléments du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco qui se tenait à Grasse.

L'occasion pour moi de revenir sur le très beau dossier des savoir-faire liés au parfum en Pays de Grasse, des champs de fleurs à parfums (rose, jasmin, tubéreuse, lavande...), aux

alambics et malaxeurs pour extraire la concrète de parfums (une sorte de cire solide sans alcool) qui deviendra l'absolue utilisée par nos plus grands parfumeurs dans leurs compositions (Guerlain, Chanel,...).



Ramassage des fleurs de parfum

Dans le cadre du rapport que j'avais rendu en 2009 sur « Les métiers d'art, d'excellence et du luxe et les savoir-faire traditionnels : l'avenir entre nos mains », j'avais déjà effectué un déplacement à Grasse sur le savoir-faire ancestral lié à l'art du parfum naturel, de la fleur au flacon.

Aujourd'hui, sur 40 ha de champs de fleurs, 50% de la production nationale s'effectue à Grasse et aux alentours, ce qui représente 8 % de la production mondiale.

Remettre les productions florales au cœur de la stratégie économique et de communication du Pays de Grasse est un succès. Celui-ci s'appuie désormais sur des exploitations protégées, un musée thématique réputé, un pôle technologique et universitaire de renommée mondiale qui inscrivent ce savoir-faire dans la durée.



Avec l'ancien sénateur-maire de Grasse, Jean-Pierre Leleux, et l'actuel maire, Jérôme Viaud.

Le Repas gastronomique des Français

(Classement UNESCO PCI en 2010)

Le "Repas gastronomique des Français" se distingue par son organisation (entrées, plats, fromages, desserts) et son accord entre mets et vins.

Au-delà d'un simple mode d'alimentation, ce menu représente un réel repère identitaire ainsi qu'un sentiment de continuité et d'appartenance. Reconnue dans le monde entier, cette façon de s'alimenter fait partie intégrante de la culture et de l'identité française.

C'est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ».

Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature.



Congrès des Chefs Eurotoques 2019

Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humér et goûter ce qui est servi à table).

Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert.

Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier.

Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux.

Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain

(Dossier UNESCO PCI de la France pour 2022)

La France a choisi de porter auprès de l'UNESCO, pour un classement à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité, « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain ». C'est une nouvelle étape importante que vient de franchir ce dossier porté depuis trois ans par les Boulangeries de France (CNBPF) et son président Dominique Anract.



Présidente du comité de soutien, je me réjouis que la ministre de la culture, Roselyne Bachelot, ait choisi ce dossier emblématique du patrimoine alimentaire français pour défendre les couleurs de la France à la prochaine session UNESCO 2021/2023.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs poussent la porte d'une boulangerie et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fourneaux chaque année. 32 millions de baguettes sont vendues chaque jour en France, dont plus d'un million à Paris !

La baguette est aussi l'un des principaux symboles de la France à l'étranger, c'est un marqueur de l'identité française.

Cette candidature est celle de tous les Français. Elle ne met pas en avant une région particulière mais représente l'ensemble du territoire national, l'Hexagone comme l'Outre-mer.

Se rendre à la boulangerie est une véritable pratique sociale qui rythme la vie des Français de tous les territoires, sans distinction de classes sociales, de régions ou d'opposition Ville/Campagne !

A l'Elysée, en 2019, pour la présentation de la candidature UNESCO de la baguette de pain française au Président de la République