UNIVERSITÉ MOULOUD MAMMERI DE TIZI-OUZOU

Faculté des sciences économiques, commerciales et de gestion

Département des sciences économiques

Thèse de doctorat en sciences économiques

Spécialité « Entrepreneuriat et Développement Local »

Le sujet/

ESSAI D'ANALYSE DE L'IMPACT DU PATRIMOINE CULTUREL SUR LA DYNAMIQUE LOCALE

Application aux savoir-faire culinaires dans la wilaya de Tizi-Ouzou

Établi par

Mlle RAHMOUNI Djamila

Sous la direction de

Mme AKNINE Rosa

Jury composé de

Président : Pr TESSA Ahmed, Professeur, UMMTO

Rapporteur : Dr AKNINE Rosa, MCA, UMMTO

Examinateur : Dr AMIAR Lila, MCA, UMMTO

Examinateur : Dr OUALIKENE Selim, MCA, UMMTO

Examinateur : Dr ABRIKA Bélaid, MCA, UMMTO

Examinateur : Dr DJEMACI Brahim, MCA, Université M'hamed Bougara Boumerdes

ESSAI D'ANALYSE DE L'IMPACT DU PATRIMOINE CULTUREL SUR LA DYNAMIQUE LOCALE

Application aux savoir-faire culinaires dans la wilaya de Tizi-Ouzou

À mes très chers parents ayant sacrifié leur temps et argent pour que mes études aboutissent à terme, leur présence et leur patience m'ont été d'un apport considérable dans la construction de la personnalité qui est la nôtre aujourd'hui.

À celle qui m'a appris les toutes premières réflexions scolaires, ayant très tôt cru en mes capacités et m'encourageait à persévérer pour concrétiser mes ambitions : ma très chère « Saidati FARIDA » que je considère comme une seconde mère.

À mon très aimable petit ange « Cérine », qui, certes, m'a un peu emboité par son arrivée à mi-chemin de ma recherche, mais qui m'a tout de même donné envie de me donner plus pour lui être un exemple de persévérance.

REMERCIEMENTS

L'aboutissement d'un travail de recherche est un investissement mental et financier auquel beaucoup de personnes ont contribué :

J'exprime ma profonde gratitude à ma directrice de thèse Dr AKNINE Rosa, dont le concours par sa rigueur scientifique, son attention et sa confiance m'ont été d'un apport indéniable. Je tiens aussi à lui exprimer ma sincère reconnaissance d'être à mes côtés lors des moments difficiles ayant traversé le cheminement de cette recherche.

Nous remercions le conseil scientifique de la faculté ayant répondu positif à notre demande de stage de courte durée, merci aussi à toute l'équipe de la formation doctorale pour la formation reçue essentiellement : Pr DAHMANI. M, Pr DOUMANE. Said, Pr SI-MOUHAMMED. Dj. Mes remerciements distingués aux membres du jury qui m'ont honoré d'évaluer ce travail.

Nous adressons également nos remerciements à toute personne qui, sur le terrain, nous a attribué temps et patience en vue de nous fournir les informations nécessaires à l'aboutissement de ce travail de recherche.

Je remercie vivement Mme Nathalie Blanc et Mme Moellic qui nous ont très chaleureusement accueillis dans leur laboratoire « LADYSS ». Un grand merci aussi à ma cousine Célia et son adorable princesse hanna, qui m'a aidé mentalement et financièrement lors de mon séjour.

Un remerciement particulier à mon mari « Djamel » ayant toujours été à mes côtés pour concrétiser ce travail, et qui m'a été d'un apport considérable lors de mon enquête de terrain. J'adresse aussi mes sincères reconnaissances à ma belle-famille essentiellement ma belle-mère « Fazia » et ma belle-sœur « Katia » ayant gardé ma petite lors de mon stage.

ABRÉVIATIONS ET SIGLES UTILISES

- **ACI** : Activités Culinaires Immatriculées.
- **ACNI** : Activités Culinaires Non Immatriculées.
- **CAM** : Chambre de l'Artisanat et des Métiers
- **CNRC** : Chambre Nationale des Registres de Commerce
- **CNRPAH** : Centre National de Recherches Préhistoriques en Anthropologie Humaine
- **CRASC** : Centre de Recherche en Anthropologie Sociale et Culturelle
- **GT** : Gâteaux traditionnels
- **HACCP** : Hazard Analysis Critical Control Point.
- **ONDA** : L'Office National des Droits d'Auteurs et des Droits Voisins
- **PCI** : Patrimoine Culturel Immatériel
- **SMIG** : Salaire Minimum Garanti
- **UNESCO** : United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. En langue française: Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture

SOMMAIRE

INTRODUCTION GENERALE 1

Partie I: cadrage théorique de la recherche..... 11
Introduction
CHAPITRE 01 : PATRIMOINE ET DÉVELOPPEMENT, VERS UN RÉFÉRENCIE THÉORIQUE DE MISE EN RELATION……...13
Section 01 : Évolution historique des paradigmes de développement……..…...13
Section 02: Patrimoine, un concept évolutif et migrant 19
Section 03 : Patrimoine et développement, quelles jonctions ? 28
CHAPITRE 02 : PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL, RÉSULTAT D'UN PROCESSUS CONSTRUCTIF 38
Section 01 : Patrimoine culturel immatériel, essor et déploiement..... 38
Section 02 : Reconnaissance du patrimoine culturel immatériel 44
Section 03 : Patrimoine culturel immatériel et influence du contexte 50
Conclusion
Partie II :Patrimoine culinaire et développement socioculturel 60
Introduction
CHAPITRE 01 : DETERMINANTS DE PATRIMONIALISATION DES HERITAGES CULINAIRES 62
Section 01: Héritages culinaires, consistance et dimension patrimoniale..... 62
Section 02 : les fondements territoriaux de mise en patrimoine des héritages culinaires à l'UNESCO 69
CHAPITRE 02: PATRIMONIALISTAION DES HÉRITAGES CULINAIRES EN ALGÉRIE, RÉALITÉS ET PERSPECTIVES 78
Section 01 : Caractérisation de l'art culinaire algérien 79
Section 02 : Les acteurs de la patrimonialisation culinaires en Algérie..... 81
Section 03 : Enjeux et limites de la mise en patrimoine des héritages culinaires en Algérie .. 86
Conclusion
Partie III : Savoir-faire culinaire et dynamique territoriale marchande dans la wilaya de Tizi-Ouzou..... 93
Introduction
CHAPITRE 01 : PRESENTATION DE L'INVESTIGATION DE TERRAIN 95
Section 01: L'art culinaire de Tizi-Ouzou, une activité domestique par essence……..……..95
Section O2 : Présentation du protocole d'enquête 102
CHAPITRE 02 : PRODUCTION DES GATEAUX TRADITIONNELS ET DYNAMIQUES ECONOMIQUES LOCALE 114
Section 01 : Impacts des activités sur le territoire de la wilaya 114
Section 02 : Parcours d'entrepreneurs dans le secteur de production des gâteaux 128
CHAPITRE 03 : ACTIVITÉS PRODUCTRICES DU COUSCOUS ROULE A LA MAIN COMME LEVIER D'ATRACTIVITE TOURISTIQUE ……...…….138
Section 01 : les activités productrices du couscous roulé main, réalités et contraintes 138
Section 02 : Art culinaire traditionnel et dynamique tourisme, une complémentarité indéniable 144
Conclusion
CONCLUSION GÉNÉRALE 155

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Dans le contexte de l'après-seconde guerre mondiale, et plus précisément à partir des années 1945, la logique fordiste primait comme vision centrale du développement. On parlait alors d'un modèle de croissance qui s'appuyait sur le cercle vertueux : croissance économique, progrès social et progrès politique (MASSIAH et TRIBILON, 1988). La croissance de la productivité et le plein-emploi constituaient la base fondatrice du développement tel qu'appréhendé durant cette période. Réduit à sa première acception économique (développement = croissance), le développement s'appuyait sur l'association entre production et consommation de masse et reposait sur les grands complexes industriels. Ceux-ci étaient considérés comme étant les principaux moteurs, suite aux économies d'échelles qu'ils généraient et bénéficiaient, à cet effet, d'une panoplie d'aides directes et indirectes en provenance de l'État-providence. Durant cette phase, on parlait de développement entraîné qui se donne une impulsion suite à des pôles de croissance (lieu de concentration des industries motrices), grâce à des mécanismes d'entraînement et de diffusion (OUSSALLEM, 2002). L'adoption de cette conception d'espace polarisé (forgé par PERROUX, en 1961) a débouché sur d'énormes déséquilibres économiques, sociaux et spatiaux ayant constitué un véritable obstacle à la dynamique locale. Selon COURLET (2001, P : 06) « *L'analyse rapide de quelques expériences montre que si la stratégie des pôles industriels a déclenché un processus d'industrialisation, elle n'a pas permis en revanche la promotion d'un développement régional authentique. À l'inverse de ce que prévoyait la théorie, les effets en amont/aval attendus ne se sont pas réellement produits, la promotion des pôles industriels semble avoir accru les déséquilibres économiques et sociaux dans l'espace environnant ; la non-articulation entre l'agriculture et l'industrie a nourri la désertification rurale, le déclin du tissu économique traditionnel local s'est accéléré, les migrations se sont généralisées* ». Cette période reflète le caractère exogène du développement, où ce que d'autres auteurs appellent développement par le haut.

La crise des années soixante-dix fût marquée, dans certaines aires culturelles, par une forte désindustrialisation, délocalisation d'emploi, ralentissement économique et l'augmentation des dettes publiques. Une reconstruction d'ensemble du système économique et spatial a été enclenchée suite à deux phénomènes : La globalisation des échanges (marchandises, capitaux et savoirs) ; La mise en concurrence des entreprises et des territoires. En matière de stratégie d'entreprises cette mutation se traduit par l'adoption de la logique horizontale qui consiste au recentrage sur l'activité de base et l'externalisation des autres fonctions comme léguer certaines de ses fonctions aux sous-traitants. D'autres font appel à la délocalisation ou la

fermeture (cessation de leur activité ou changement de cette dernière), laissant derrière elles de véritables friches industrielles. PECQUEUR (2000, P : 10) a considéré que la réaction pertinente des territoires est que « *les territoires doivent développer des stratégies nouvelles d'adaptation, à travers une offre spécifique capable d'ancrer autant que possible les firmes (…) et tenter de freiner la tendance au nomadisme des firmes* ». S'agissant des espaces concernés, les effets de la crise apparaissent à travers les retournements spatiaux (un déclin des régions industrielles et une forte survivance des régions pauvres). Ces dernières se sont toujours caractérisées par une organisation spécifique et une économie fondée sur des PME imbriquées les unes aux autres, poursuivant des mouvements de concentration. Selon VELTZ (1996, P : 65) : « *Les grandes unités de production sont délaissées au profit des structures de taille réduite offrant une plus grande souplesse organisationnelle et une meilleure réactivité face à des exigences de flexibilité et de rapidité, et favorisant le fonctionnement en réseau* ».

Compte tenu de l'avènement de cette crise la logique de propagation de la croissance (phénomène quantitatif) entre régions avancées et celles qui sont en déclin, a été remise en cause par une perspective de développement (phénomène quantitatif et qualitatif) basé sur la capacité des acteurs exerçant localement à créer et à valoriser leurs ressources. HIRCZAK et al. (2010, P : 21) soulignent à ce sujet que « *depuis les années 70 et la crise du modèle fordiste, les territoires renouvellent leur modèle de développement en initiant des stratégies de différenciation basées sur la mobilisation de moyens nouveaux* ». L'avènement de l'approche territoriale a provoqué une métamorphose remarquable des analyses qui se penchent sur les facteurs de développement. Dans le cadre de ce nouveau contexte, la valorisation de la différence reste au centre des dynamiques observées localement : désormais, les territoires attractifs sont ceux qui arrivent à mieux gérer, et valoriser leurs ressources respectives pour créer et entretenir des avantages comparatifs. Dans ce sens, une distinction durable ne peut naître véritablement que suite à la mobilisation des ressources territoriales spécifiques. Comme nous le précise explicitement COLLETIS et PECQUEUR (1993) : « *Le principal facteur de différenciation des espaces ne peut résulter ni du prix relatif des facteurs ni des coûts de transport, mais de l'offre potentielle d'actifs ou de ressources spécifiques* »(cité par HIRCZAK et al, 2006, P: 686)». À cet effet, le patrimoine, véritable repère de l'identité culturelle territoriale, représente le marqueur spatio-temporel d'une culture humaine, et le prolongement de la personnalité d'un groupe (TURGEON et DIVERS, 2010). Ses différentes composantes sont une source fondamentale de distinction entre différents

territoires, ce sont ainsi de véritables ressources territoriales spécifiques. À cet effet, Landel et Senil (2009, P :05) dénotent que *« l'étude de la notion de patrimoine nous renseigne sur le caractère spécifique de ce type de ressources. En effet, le patrimoine, appréhendé en tant que ressource territoriale, nous renvoie au processus de construction territoriale, aux conditions de sa mise en œuvre, de son organisation et de ses valorisations »*

Problématique de la recherche

La notion du patrimoine a été sujet à des changements successifs d'acceptations, et sa définition évolue en fonction des générations et de ce qui est adopté comme tel. Ainsi, après s'être limitée aux grands édifices monumentaux, le patrimoine s'ouvre actuellement aux richesses symboliques et abstraites qui caractérisent les nations. Rautenberg (2008, P : 10) dénote que« *la réflexion sur le patrimoine s'est enrichie avec complexification de la notion, qui s'est largement étendue dans le temps en intégrant des éléments de plus en plus contemporains, dans l'espace en se mondialisant, et d'un point de vue que les professionnels qualifieraient de « typologique » en s'étendant aux objets et édifices du quotidien, aux productions immatérielles.* ». L'adoption de la convention de 2003 de l'UNESCO ouvre alors les voies vers l'immatériel, le social et le commun. Depuis, la notion patrimoine intègre l'hétéroclite des composantes intangible de la mémoire collective : les traditions orales, les coutumes et rituels, les arts culinaires, etc.

D'un point de vue économique, après avoir longtemps été source de coût pour des fins d'entretien, il est actuellement admis que le patrimoine, aussi bien dans sa dimension matérielle qu'immatérielle, constitue l'un des axes sur lesquels se fondent les stratégies de développement territorial. C'est en le dotant du statut d'une « ressource » que les recherches scientifiques actuelles se sont penchées sur sa contribution dans les dynamiques de développement, comme nous l'explique François et autres (2006, P : 685) « *en quelques décennies, le patrimoine a acquis une fonction de développement, un statut de ressource* »

En Algérie, les héritages culinaires sont répertoriés en tant que patrimoine immatériel, tel que stipule l'article 67 de la loi 98-04 relative à la protection du patrimoine culturel. Nous nous interrogeons à travers cette recherche sur leur rôle dans le développement territorial en mettant au centre de notre recherche la question fondamentale suivante : « ***dans quelle mesure les héritages culinaires traditionnels, en tant que patrimoine immatériel et un savoir-faire ancestral, contribuent-ils à propulser une dynamique locale au niveau de la wilaya de Tizi-Ouzou ?*** »

Dans le souci de mieux saisir les enjeux entourant cette question centrale, nous l'avons scindé en deux questions spécifiques comme suit :

- Comment les acteurs territoriaux s'organisent-ils en vue de doter les héritages culinaires traditionnels d'une reconnaissance patrimoniale ?
- En quoi les activités découlant de la valorisation de ces savoir-faire culinaires constituent-elles un stimulant du dynamisme territorial dans la wilaya de Tizi-Ouzou ?

Hypothèses de la recherche

Les spécialistes de méthodologie considèrent que les hypothèses représentent des énoncés affirmatifs, qui expriment des réponses anticipées aux interrogations posées par la recherche. Comme le soulignent Mace et Pétry (2000, P : 41), « «*l'hypothèse peut être envisagée comme une réponse anticipée que le chercheur formule à sa question spécifique de recherche. [...] Un énoncé déclaratif précisant une relation anticipée et plausible entre des phénomènes observés ou imagés* ». Le chercheur se doit alors de les comparer aux faits d'une réalité, pour qu'elles soient confirmées, infirmées ou nuancées en fin de recherche.

Dans le cas des recherches ayant le patrimoine au centre d'intérêt, il est établi un consensus scientifique plaidant au dépassement de la vision purement marchande, et d'appuyer par une analyse fondée sur l'importance socioculturelle. L'hypothèse centrale que nous tenons à vérifier à travers cette présente thèse est que les savoir-faire culinaires, pour peu qu'ils évoluent dans un contexte socioculturel favorable, constituent un véritable stimulateur de la dynamique locale. Pour plus de lisibilité, nous la décomposons en deux sous-hypothèses elles-mêmes fondées sur deux constats:

H 01 : L'importance des héritages culinaires sur la dynamique locale est tributaire de leur valorisation socioculturelle, ce qui induit aux processus de leur patrimonialisation. Cette forme de valorisation élucide ainsi le passage d'une ressource culinaire cachée à une « ressource révélée ». Dans ce sens de réflexion, nous définissons deux sous-hypothèses :

- Un contexte socioculturel favorable augmente la conscience patrimoniale, et augmente les chances de valorisation des héritages culinaire.
- Le contexte socioculturel propre à l'Algérie présente des lacunes en matière de valorisation du patrimoine culturel immatériel « PCI » en général et des héritages culinaires en particulier.

H 02 : la valorisation des savoir-faire culinaires impacte positivement le développement marchand[1] de l'économie locale. Deux angles distincts mais complémentaires sont à prendre en considération:

- Les savoir-faire culinaires sont des axes greffant des activités économiques générant des impacts positifs sur leur environnement proche, générant ainsi une dynamique économique locale.
- De par leur caractère distinctif, les activités greffées à la valorisation des savoir-faire culinaire (activité de production spécifique, festivités), constituent un facteur de dynamisation touristique.

Cette seconde forme de valorisation illustre la transformation de la ressource culinaire à un « actif territorial »

Objectifs de la recherche

Derrière toute question de recherche existent des objectifs qu'il convient de préciser, les principales visées ciblées dans le cadre de cette thèse de doctorat sont :

- Mettre en avant l'importance de la valorisation du patrimoine, essentiellement dans sa dimension immatérielle, sur le dynamisme territorial.
- Attester qu'il ne peut y'avoir un développement territorial impulsé par la mise en valeur de la ressource patrimoniale sans implication et conscientisation des acteurs territoriaux.
- Mettre au clair les déterminants d'un contexte favorable à la valorisation des héritages culinaire, et les principales failles du contexte algérien.
- Démontrer l'importance de la valeur ajoutée générée par le patrimoine culinaire dans l'émergence d'une économie locale.
- Fonder une réflexion sur la question de la contribution du patrimoine culinaire à la redynamisation de l'attractivité touristique, en nous inspirant des leçons et expériences étrangères.

[1] Nous considérons dans le cadre de cette recherche que le concept « marchand » englobe l'ensemble des initiatives visant à rentabiliser les savoir-faire culinaires, que ce soit d'un point de vue économique (création d'activités) ou touristique (forger une attractivité touristique culinaire).

Nous ambitionnons, à travers cette recherche, pouvoir apporter un cadre de réflexion quant à l'analyse des liens de croisement tissés entre le patrimoine, notamment immatériel, et le dynamisme territorial. Lesdites réflexions participeront à la problématique de développement en Algérie et du développement local de la wilaya de Tizi-Ouzou en particulier, à partir de la valorisation et l'exploitation de leurs richesses sociales et culturelles.

Intérêt de la recherche : Traitant un sujet original très faiblement investigué dans les travaux de recherche économiques antérieurs, cette présente thèse présente trois principaux intérêts :

- *La pertinence scientifique et intellectuelle*

Ce présent travail s'inscrit dans le même sciage des multiples recherches qui ont voulu comprendre l'importance des facteurs intangibles dans le développement. D'un point de vue individuel, elle s'inscrit dans le cadre d'obtention du grade du troisième cycle LMD

- *La pertinence économique*

La crise actuelle marquant la sphère économique algérienne met en avant l'impératif de s'appuyer sur une stratégie alternative de développement. Ce en s'appuyant sur les réalités socioculturelles infra étatiques comme enjeu majeur potentiellement susceptible de faire sortir l'Algérie de sa situation de « spécialisation appauvrissante »[2]. La valorisation des spécificités culinaires en constitue, à cet effet, l'une des voies pertinentes. Car elles agissent comme une source fondamentale d'entrées financières. Mais aussi comme facteur de promotion territorial compte tenu des relations étroites qu'entretiennent les activités culinaires avec le tourisme.

- *Pertinence nationale*

Cette présente thèse se veut être un outil de stimulation d'un colossal travail d'investigation devant être établi sur la question des héritages culinaires et du PCI dans une vision plus globale. Nous en proposons, aussi, des pistes de réflexion et des recommandations pouvant être mises en œuvre dans la pratique.

[2]Un concept désigne ce type de spécialisation dans l'exportation des produits de base. Dans le cas spécifique à l'Algérie, ce concept fait référence à la forte dépendance à l'or noir, ce qui rend son économie vulnérable aux chocs extérieurs.

Motivation du choix du sujet

Pendant une longue période, l'intention scientifique, en matière d'analyses ayant le patrimoine comme centre d'intérêt, s'est beaucoup investie sur sa dimension matérielle. Les composantes intangibles de la mémoire collective furent, ainsi, largement marginalisées. Pourtant, tout patrimoine matériel recèle une facette immatérielle qui lui donne sens et naissance. De plus dans un pays en voie de développement, en l'occurrence l'Algérie, la mémoire commune reste dans ses grandes lignes intangibles. Le sujet que nous avons développé dans le cadre de cette thèse est alors motivé par trois principaux constats ;

- La fragilité des éléments du patrimoine culturel immatériel devant la montée du processus de mondialisation ayant tendance à unifier les différentes cultures.
- L'adoption d'un arsenal juridique de protection du patrimoine culturel immatériel, en l'occurrence la convention de l'UNESCO de 2003.
- Les questions culinaires gagnent en importance dans les analyses actuelles, notamment suite à la reconnaissance par l'UNESCO de différents héritages culinaires, ainsi que le projet en cours portant la coopération entre Algérie, Maroc et la Tunisie en vue de monter un projet de reconnaissance du couscous comme patrimoine maghrébin.
- Dans le contexte spécifique à la wilaya de Tizi-Ouzou, l'art culinaire traditionnel connaît une métamorphose remarquable : après avoir été longtemps considéré comme une activité domestique, il acquiert ces dernières années une nouvelle dimension où nous observons :
    - D'une part l'importance de plus en plus remarquable des activités émergeant des savoir-faire culinaires ;
    - D'autre part, son inscription dans les axes promotionnels envisagés par les acteurs territoriaux (foires, salons, fêtes, concours)

Méthodologie de recherche

Les sciences économiques se trouvent à l'interface de deux approches d'analyse, et tente de jumeler entre le théorique et l'observation du comportement du terrain. Sur ce, la méthodologie adoptée dans cette présente thèse concilie entre :

- L'approche dite « hypothético-déductive » : poser au départ une réponse à la question sous forme d'hypothèse pour tenter de la valider et la généraliser à des cas similaires. Celle-ci suppose une simple application des connaissances théoriques à terrain déterminé. L'une des principales lacunes de ce raisonnement est que le terrain recèle des réalités, qui échappent quelquefois à l'état actuel des connaissances.
- Et celle dite « empirico-inductive » ou expérimental-inductive, ce qui est partagé par le plus grand nombre de personnes donne lieu à une loi générale.

Notre méthodologie de recherche s'organise en deux phases : une première phase qui consiste en une recherche puis en une synthèse bibliographique approfondie. Un déblayage des pistes porteuses sur les différentes thématiques en question. Le but est de déterminer rigoureusement les fondements théoriques et les instruments de l'enquête empirique qui vont nous permettre de répondre à nos préoccupations de recherche. Pour mener notre recherche à terme, et d'explorer nos questions de manière holistique et non fragmentée, une approche pluridisciplinaire a été adoptée (sociologie, histoire, anthropologie, etc.), avec néanmoins un regard insistant sur l'approche économique.

La deuxième phase du présent travail se base sur la méthode exploratoire fondée, essentiellement, sur : une collecte de données, et des enquêtes sur le terrain auprès des principaux acteurs impliqués dans la préservation et la valorisation du patrimoine culinaire. Les outils d'investigation préconisés seront : l'observation, l'analyse du contenu, les interviews et les questionnaires.

Plan de la thèse

Notre thèse est scindée de telle sorte est ce que nous puissions effectuer un dégrossissage des questions relevant de notre problématique. Nous adopterons une démarche par entonnoir, qui nous permettrait d'aller du général au particulier. Au final plan de thèse se structure en trois parties :

- La première partie porte sur la revue de la littérature rattachée à notre sujet de recherche, elle aboutit à mettre en relief l'importance des héritages patrimoniaux sur la dynamique locale par la mobilisation de différentes approches.
- La seconde partie vise à analyser les héritages culinaires, sous la dimension d'une ressource patrimoniale immatérielle. Elle a pour objet d'analyser les conditions socioculturelles selon lesquelles un héritage immatériel, plus particulièrement l'art

culinaire, acquiert une reconnaissance patrimoniale, pour ensuite les discuter dans la réalité qui est la nôtre.

- Une dernière porte sur un regard marchand des héritages culinaires, en se focalisant sur les savoir-faire qui les forgent. Elle est destinée à présenter les principales retombées de leur valorisation d'un point de vue économique et touristique.

Cette structure nous permet de soumettre les fondements théoriques tirés de la première partie à la réalité nationale dans une deuxième partie, et à celle spécifique à au territoire de la wilaya de Tizi-Ouzou .

.

-

PARTIE I: CADRAGE THÉORIQUE DE LA RECHERCHE

.

Introduction de la première partie

> « *La notion de patrimoine devient plus complexe avec non seulement son élargissement à d'autres domaines que les arts «classiques », mais en intégrant des concepts jusqu'alors moins abordés par les spécialistes, historiens, historiens d'art, scientifiques. Sa définition est somme toute assez difficile à cerner mêlant mémoire et histoire, unique et multiple, création et savoir-faire, matérialité et immatérialité, intemporalité et quotidienneté, culture et société* »
>
> (Roland May, 2009, P: 04)

Engager une recherche sur une thématique jumelant le patrimoine et le développement apparaît à l'évidence pénible, puisqu'elle suppose la rencontre de deux concepts polysémiques supposant la rencontre de différentes approches disciplinaires. Cette première partie vise alors à forger une réflexion théorique permettant une explication simplifiée des rapports complexes qui se nouent entre ces deux concepts. Et de caractériser le processus donnant naissance au PCI dont les héritages culinaires constituent une composante indissociable.

Elle est structurée en deux chapitres, chacun subdivisé en trois sections distinctes et complémentaires :

Le premier chapitre s'attache à synthétiser les contours définitionnels des concepts clés de notre problématique, pour ensuite tenter d'élucider la nature des liens tissés entre eux. Des entrées d'analyse pluridisciplinaire seront mobilisées à cet effet, ce dans un souci d'aboutir à un regard croisé permettant de bien cerner ces concepts. .

Le second chapitre s'articule autour de la reconnaissance d'un PCI, il retrace dans une première section la naissance même du concept et analyse son déploiement. Une deuxième section est consacrée à la présentation du processus de patrimonialisation en général en spécifiant les traits distinctifs du cas des héritages immatériels. Une dernière section met l'accent sur l'influence du contexte en ce sens.

CHAPITRE 01 : PATRIMOINE ET DÉVELOPPEMENT, VERS UN REFERENCIEL THÉORIQUE DE MISE EN RELATION

Introduction

Notre problématique est centrée sur des réalités à la fois amples et complexes, bâtir un cadre de réflexion les mettant une jonction ne peut s'établir sans une revue de littérature pointue. C'est dans ce sens que ce premier chapitre de cette partie s'articule autour d'une clarification conceptuelle. Nous commençons par nous intéresser, à l'émergence de l'approche territoriale du développement, où nous nous arrêterons sur les différentes théories ayant fondé la conception actuelle du développement. L'objectif étant de suivre sommairement l'évolution de son appréhension dans le cadre de trois principaux paradigmes. La genèse de la notion du patrimoine fait objet de la seconde section, où nous mettons le point sur les principales évolutions qu' a connues sa conceptualisation ainsi que son adoption par les pays du sud, pour finir avec une présentation des principaux motifs justifiant le besoin actuel aux analyses fondées sur cette notion. Une troisième et dernière section de ce chapitre s'attache à définir les points de jonction pouvant être tissés entre ces deux notions.

Section 01 :Évolution historique des paradigmes de développement

Le développement est un concept à caractère multidimensionnel et interdisciplinaire, il a aussi un aspect évolutif dans le sens où son explication varie en fonction du temps. Les théories interprétatives de l'émergence de ce processus sont si nombreuses, qu'il s'avère impossible d'en faire le point de façon exhaustive. Nous nous proposons dans ce qui suit de s'arrêter sur les principales théories, expliquant l'évolution conceptuelle qu'a connue ce concept.

1- L'approche a-spatiale du développement

Dans ses premières conceptualisations, le développement était réduit à sa première acception économique, et se voit ainsi assimilé à la notion de la croissance. Différentes écoles de pensée peuvent être alignées dans le cadre de cette vision, les plus réputées en science économiques sont :

1.1- Les théories classiques (moitié du XVIIIe siècle et de la première moitié du XIXe siècle)

Le développement s'appuyait, pendant une longue période, sur les fondements élaborés par les premiers théoriciens de l'économie classique essentiellement :

- La circulation constante des échanges favorisant l'accumulation avec le principe de « laisser-faire » fondé par François QUESNAY (1694-1774)
- La production de masse favorisée par la division du travail d'Adam SMITH (1723-1790),
- La loi des avantages comparatifs et l'impératif de spécialisation élaborée par David RICARDO (1772-1823)
- L'importance de l'harmonisation des intérêts pour stimulateur de la production mit en évidence par Jean-Baptiste SAY (1767-1832).

1.2- La théorie fordiste et keynésienne

Avec l'avènement de la révolution industrielle, les théories classiques s'effondrent pour laisser la place au taylorisme (1856-1915) et fordisme (1863-1947) davantage axés sur le principe de la production de masse[3]. Il s'agit d'un modèle de développement orienté vers l'organisation industrielle du travail et le partage salarial, dans un contexte d'équilibre automatique entre l'offre et la demande[4]. Cette réflexion fût très tôt secouée par les déséquilibres induits par la crise des années trente, ce qui a donné naissance à la théorie keynésienne (1883-1946) orientée vers l'interventionnisme public en vue de rétablir et soutenir la demande. L'État intervient alors en sa qualité de régulateur. Ce qui a permis à ces deux modèles de se maintenir jusqu'aux années soixante-dix.

[3] Selon Latouche (1991) ces théories sont une simple extension de la division du travail prônée par Adam Smith en termes de « *décomposition des tâches, de chronométrages des normes élémentaires* » (P : 53).

[4] Alain Lipietz parle de « compromis fordien » qui « *réalisait une correspondance entre production de masse croissante et consommation de masse croissante. Il fut reçu dans le monde entier à l'issue de la guerre comme l'american way of life, un modèle productiviste et hédoniste, c'est-à-dire fondé sur la recherche du bonheur à travers la croissance des marchandises consommées par tous* » (P :17)

1.3- Théorie des étapes de croissance

S'inscrivant dans la pensée évolutionniste et idéaliste, ROSTOW (1960) analyse les conditions nécessaires à l'aboutissement et le maintien de la croissance. Il considère que le passage d'une société non développée à une société développée est tributaire de cinq étapes d'évolution : la société traditionnelle, le décollage, le démarrage, la maturité et enfin l'ère de la consommation de masse.

2- L'approche spatiale du développement

Ces théories ont peu à peu fait leur apparition suite à une prise de conscience des inégalités de diffusion de développement dans l'espace. L'analyse sommaire de l'évolution historique des corpus théoriques liant développement à sa dimension spatiale permet de distinguer trois évolutions majeures :

2.1- L'ère de l'économie régionale

La science régionale a pour objet l'analyse des interdépendances entre le territoire et la vie économique, la raison centrale de son émergence étant la montée des inégalités nationales et mondiales au cours des trente glorieuses. Elle se définit comme étant « *l'étude de problèmes sociaux et économiques ayant une dimension régionale ou spatiale, par l'utilisation des différents concepts, méthodes et modèles d'analyse, aussi bien théorique qu'empirique* » (COFFREY, 1995, P: 148). Selon BENKO (1998) cette science se subdivise en quatre axes d'intervention :

- La localisation des activités économiques
- L'organisation et la structuration de l'espace : urbanisation, métropolisation, relations sociales, etc.
- Les interactions spatiales : commerce international, flux de personnes, flux monétaires, flux d'informations, etc.
- Le développement régional : disparités spatiales, aménagement de l'espace, etc.

Cette science a un caractère pluridisciplinaire, et elle a émergé dans le contexte de l'après-guerre et le début de la guerre froide. Spatialement elle est née aux États-unis, suite aux travaux d'Isard WALTER, ayant été à l'origine de la fondation de la « régional science

association » en 1954. Ce qui a débouché sur une Hétéroclite de théories fondées par les pionniers de ce courant de recherche, résumés dans le tableau 1, dont les interrogations fondamentales tournent autour de : Comment se répartissent les activités dans l'espace ? Comment s'opèrent les choix de localisation ? Pourquoi les activités se concentrent-elles dans l'espace ? Comment se structurent l'espace et quel rôle joue-t-il en matière de concurrence entre entreprises ?

Tableau 1: Les principaux courants de l'économie régionale

Auteur	Ouvrage	Théorie
Johan Heinrich Von Thünen (1783-1850)	J.H. Von Thünen (1826) « *Der isolierte Staat in Bezehung auf landwirtschaft und nationalökonomie* », Iéna : Verlag Von Gustav Fischer.	La rente foncière
Alfred Marshall (1842-1924)	A. Marshall (1890) "*Principles of Economics*", Bristol :Bristol: Overston Press, 1890	Les districts industriels
Alfred Weber (1868-1958)	A. Weber (1909) « *Uber de Standort der Industrien* », Tubingen : Mohr, 1909.	La localisation industrielle
Harold Hotelling (1895-1973)	H. Hotelling (1929) « *Stability in Competition* », Economic Journal, 41-57.	Les airs de marché
Walter Christaller (1893-1969)	W. Christaller (1993), "*Die Zentralen Orte in Süddeutschland*", Iéna : Gustav Fischer,	Les lieuxcentraux
August Lösch (1906-1945)	A. Lösch (1940), Die räumliche Ordnung der Wirtschaft, Iéna : Gustav Fischer.	l'équilibre économique spatial

Source : synthèse de nos lectures

Ces théories ont pour point commun de mettre l'accent sur la nécessité d'intégrer l'espace dans la théorie économique, mais présupposent au départ une neutralité de l'espace.

2.2- L'ère du développement polarisé

Ce courant de pensée a été vulgarisé dès 1955 par François PERROUX,selon AYDALOT (1985, P : 127)[5] la thèse de cet auteur postule que « *la vie économique ne résulte pas de l'action d'agents isolés en situation de concurrence, mais de l'action spécifique d'unités économiques [entreprises] qui par leur position et leur dimension peuvent jouer un rôle dominant* ». Selon le raisonnement de PERROUX (1955) le développement ne se propage pas de façon homogène dans l'espace, mais il s'impulse depuis des pôles[6] de croissance qui

[5]Avec la collaboration avec J.R. Boudeville et W.Isard, il a fondé l'association de science régionale de langue française « ASRDLF » en 1961.

[6]Selon lui « *Un pôle de développement est une unité économique motrice ou un ensemble formé de telles unités. Une unité simple ou complexe, une entreprise, une industrie, un couplage agriculture-industrie, une combinaison d'industries…, est motrice quand elle exerce sur d'autres unités avec qui elle est en relation des effets d'entraînement. L'unité est motrice dans un espace économique et social déterminé quand la résultante de*

engendrent des effets d'entrainement et de diffusion sur l'économie immédiate : un pôle de croissance suscite des effets d'agglomération faisant apparaitre de nouvelles activités.

Cette théorie présente des limites car induit à des effets pervers, notamment par la marginalisation des autres espaces hors pôles de croissance tels qu'attestés par COURLET (2001, P : 06) qui affirme que : « *L'analyse rapide de quelques expériences montre que si la stratégie des pôles industriels a déclenché un processus d'industrialisation, elle n'a pas permis en revanche la promotion d'un développement régional authentique. À l'inverse de ce que prévoyait la théorie, les effets en amont/aval attendus ne se sont pas réellement produits, la promotion des pôles industriels semble avoir accru les déséquilibres économiques et sociaux dans l'espace environnant ; la non-articulation entre l'agriculture et l'industrie a nourri la désertification rurale, le déclin du tissu économique traditionnel local s'est accéléré, les migrations se sont généralisées* »

La raison fondamentale de l'échec des stratégies de développement conçues à cette période réside dans le fait de s'appuyer sur une vision « d'espace homogène ». On a beau tenté de reproduire des conditions de développement d'un espace dans un autre, sans qu'on puisse aboutir aux mêmes conséquences. C'est ainsi qu'on se rend compte de l'hétérogénéité territoriale, et l'importance d'adopter des stratégies de développement adaptées aux spécificités propres à chaque territoire d'où l'approche territoriale

3- L'approche territoriale

Cette approche de développement met l'accent sur le fait que le territoire évolue en adéquation avec les exigences du contexte et des personnes. L'établissement de ses fondements peut être rattaché au courant du développement endogène[7] qui s'est propagé, dès les années soixante-dix, suite aux travaux de Jean FRIEDMAN et Clyde WEAVER. Selon ces derniers, tout développement se propulse depuis un territoire bien précis, caractérisé par ses propres composantes naturelles, culturelles, économiques et sociales. Et il dépend profondément de la participation active de la population concernée. Une diversité de recherches s'est ensuite propagée dans ce même sciage de réflexion, en adoptant d'autres dénominations : développement par le bas (STÖHR, 1981 ; WEAVER ; 1983) ; développement

tous les efforts qu'elle engendre est positive, en ce sens qu'elle change les structures de façon telle que le produit réel global et net de l'ensemble connaît un taux de croissance plus élevé. » (Perroux, 1961, P : 204)

[7]Tel postulé par Aydalot selon lequel développement endogène est *« une approche territoriale du développement plus qu'une théorie de la croissance économique* » (AYDALOT, 1985, 144).

global et intégré (PERROUX, 1981) ; développement décentralisé (PLANQUE, 1983), développement ascendant (GUINDANI et BASSAND, 1982).

Un développement endogène exige l'existence de structures d'expression des choix, et a comme objectif fondamental la satisfaction des besoins exprimés localement. Il est aussi axé sur la valorisation des ressources matérielles et immatérielles dont ils disposent. Au sens de l'UNESCO, un développement endogène ne peut aboutir sans l'intégration de l'identité propre à chaque territoire, qui est portée par sa population détentrice des ressources spécifiques à mobiliser en vue de propulser un dynamisme dans l'économie locale. Dans la foulée des acquis de ce courant de pensée, une hétéroclite d'approches se sont vulgarisés partageant les mêmes fondamentaux que ceux cités précédemment notamment le courant du développement local et celui du développement territorial

3.1- Le développement local

Le concept de développement local est né des observations de terrain, suite à l'échec des politiques de développement descendantes. Il s'inscrit dans une optique de mise en relation de trois fondamentaux : la synergie des acteurs, l'inscription territoriale du développement, la prise en compte des dimensions à la fois sociales, économiques et culturelles. L'une des conditions clés à la concrétisation de ce développement réside dans l'établissement de partenariats entre acteurs locaux. À cet effet, VACHON (1993, P : 104) mentionne *« Le développement local est une stratégie qui vise par des mécanismes de partenariat à créer un environnement propice aux initiatives locales afin d'augmenter la capacité des collectivités en difficulté ; à s'adapter aux nouvelles règles du jeu de la croissance macro-économique ; ou à trouver d'autres formes de développement, qui par des modes d'organisation et de productions inédites intégreront des préoccupations d'ordre social, culturel et environnemental parmi des considérations purement économiques* ». Un développement local vise donc à promouvoir le mieux-être par la mobilisation des acteurs locaux, en vue de propulser des transformations économiques et socioculturelles résolvant un problème de proximité.

3.2- Le développement territorial

Le concept de « territorial » s'est progressivement substitué à celui du « local » dès les années 1990 constituant ainsi sa déclinaison sémantique, en se différenciant de celui-ci dans trois

dimensions ouverture sur l'extérieur, construction d'un système de gouvernance élargie et la mobilisation des ressources spécifiques (KOOP, LANDEL et PECQUEUR, 2010)
Dans le cas français, ce courant de recherche s'est propagé essentiellement suite aux travaux de l'école de Gronoble avec Bernard PECQUEUR et Claude COURLET et les chercheurs de la géographie économique (BENKO et LIPIETZ). Un développement territorial s'articule autour de trois mécanismes fondamentaux :

- Un développement territorial est le résultat de construction par des acteurs
- Un développement territorial implique une stratégie d'adaptation vis-à-vis de la mondialisation, poussant les acteurs locaux à des réorganisations permanentes en vue d'être attractifs et compétitifs
- Un développement territorial doit être territorialisé en recherchant la spécificité du terroir permettant une différenciation par rapport aux autres territoires proches et lointains.

Le développement territorial peut être défini comme étant « *tout processus de mobilisation des acteurs qui aboutit à l'élaboration d'une stratégie d'adaptation aux contraintes extérieures, sur la base d'une identification collective à une culture et à un territoire*. » (PECQUEUR, 2005 : 298)

Section 02: Patrimoine, un concept évolutif et migrant

Porter un regard scientifique sur le patrimoine ne serait complet sans passer par l'exercice périlleux de sa définition (DI MEO, 2008), cette tache reste tout de même délicate compte tenu du caractère polysémique de cette notion. À cet effet, plusieurs chercheurs ont souligné l'élargissement notable que connaît cette notion, aussi bien sur le plan sémantique que spatial, notamment BOURDIN (1984 ; cité par DI MEO, 1994, P : 27) qui considère que la « *réinvention du patrimoine [est une] œuvre quotidienne* ». De leur côté HIRCZAK et Al. (2010, P :10) considèrent que « *Le regain d'intérêt pour les pratiques de développement local s'est accompagné d'une relecture de la notion du patrimoine, dont le champ de définition étendu, en fait un « mot-valise » communément utilisé aujourd'hui »*

1- Le patrimoine, une construction sociale

Le patrimoine représente le marqueur spatio-temporel d'une culture humaine (DI MEO, 1995 ; OLSEN, 2010 ; TURGEON et DIVERS, 2010) et le prolongement de la personnalité d'un groupe (Ost cité par MICOUD, 2005) : c'est une notion évolutive au gré de la perception que porte une communauté donnée sur sa mémoire collective, elle se transforme constamment pour intégrer de nouvelles composantes. Les éléments constitutifs du champ patrimonial dépendent de la démarche volontaire et de l'aptitude d'un groupe social. C'est une projection qu'en fait, un groupe, en prenant position « qu'ils soient ou qu'ils ne soient pas». Ils sont ainsi le résultat d'une construction sociale induite par une interaction entre différents acteurs qui agissent dans le sens de sa révélation et de sa légitimité (GRAVARI-BARBAS, 2002). Les composantes patrimoniales dépendent alors des modalités d'appropriation qu'une communauté en fait de son passé (DUBOST, 1994).

1.1- Évolution historique de la notion du patrimoine

SENIL (2011) considère que la notion de patrimoine a été forgée par les historiens, compte tenu de sa relation étroite avec leur domaine d'intérêt : c'est une notion qui reste fortement liée à l'histoire propre à toute nation. Son émergence remonte à la Révolution française, durant laquelle, s'est affirmée la nécessité de protection des monuments historiques compte tenu de leur intérêt historique : ils ont été considérés comme l'un des piliers représentant du génie national et symbole de son ancrage. Dans son sens originel le patrimoine désignait ainsi les biens familiaux et les biens de l'Église[8],qui se transmettent d'une génération à une autre. Durant cette phase qui s'étalait de 1789 à 1799, « *le recensement du patrimoine se voulait aussi exhaustif que possible, tout en se limitant volontairement dans ses effets : on ne retenait que les incontestables "chefs-d'œuvre" qui témoignaient de ce qu'une civilisation, appréhendée à une époque historique donnée, avait produit d'exceptionnel* » (AMOUGOU, 2011, P : 07) .

La conception de cette notion a connu, à travers l'histoire, un élargissement conséquent, où nous constatons une coupure remarquable avec le concept de monuments historiques qui fonde ses racines. Di Méo (2008) retrace les principales phases de sa conceptualisation, dans le contexte propre aux pays occidentaux. Selon lui, les premières définitions datent du XIIème

8 Dans sa toute première définition le patrimoine, dérivé du terme latin "*patrimonium*" désignait un «*Ensemble des biens, des droits hérités du père*» (http://www.cnrtl.fr/definition/patrimoine

siècle, il désignait les « biens de famille » qui sont soumis aux droits du père et qui sont sujets à une transmission interpersonnelle. Puis sa signification fût élargie durant le XVIIIème siècle pour s'ouvrir aux biens publics ou collectifs, qui se transmettent à un groupe de personnes, suivant des mécanismes de transmission intergénérationnelle. Enfin, une troisième phase d'expansion avait trait à la nature des objets transmis, pour englober à la fois des biens matériels mais aussi immatériels et idéels. Dans une analyse plus détaillée DI MEO (2008) distique cinq formes évolutives qu'a connu la définition de ce concept, et qui a induit à sa prolifération de plus en plus élargie :

- *Glissement du privé ou public*

La dimension familiale et individuelle était l'unique dimension considérée lors des premières définitions du patrimoine, celle-ci fût ensuite élargie à la sphère publique et collective, pour englober les biens de collectivité (bâtisses, sites et lieux monumentaux, etc.). La notion de patrimoine collectif s'est, elle-même, glissée pour passer d'une échelle locale, à une échelle régionale puis nationale, pour atteindre une étendue mondiale avec l'adoption de la notion de « patrimoine mondiale de l'humanité » .

- *Glissement du sacré à l'ordinaire et au profond*

Après avoir porté sur des objets purement distinctifs ayant une valeur symbolique sacrée (monuments, sites et œuvre d'art majeur, etc.), qu'on classe selon le principe de distinction en tenant compte de leurs valeurs intrinsèques et leurs qualités esthétiques. Le patrimoine s'étend, actuellement, à des objets plus ordinaires du quotidien (tel est le cas des bâtiments industriels, mobiliers et articles ménagers des années 50, etc.), que l'on juge suivant leur valeur vibrante dans les représentations sociales.

- *Du matériel à l'idéel*

Un troisième glissement s'opère dans la nature même des objets classés comme patrimoine, au-delà des objets matériels, celui-ci s'étend ainsi à des références idéelles et abstraites porteuses d'identité (événements et manifestations sociales, recettes culinaires, etc.). Le patrimoine se dématérialise ainsi vers des valeurs immatérielles, que l'auteur considère comme une marque très révélatrice du post-fordisme et d'une certaine postmodernité.

- *De l'objet au territoire : une spatialisation croissante*

Une quatrième forme d'extension de cette notion a trait à son élargissement sur des espaces plus vastes pour englober des quartiers entiers, des aires patrimoniales protégées, des compagnes, etc. cette catégorie de patrimoine est qualifiée par l'auteur de territorialisation du patrimoine ou d'une patrimonialisation des territoires.

- *De la culture à la nature ou, plutôt, à l'environnement*

La dernière mutation porte sur sa prolifération aux composantes environnementales. Si initialement les objets classés comme patrimoine étaient en relation directe avec la culture, actuellement on reconnaît comme tels des objets de nature pour désigner ce qu'on appelle un patrimoine paysager, qui connaît une extension remarquable ces dernières années notamment suite à leur insertion dans des logiques de développement durable, et leur encouragement par certains mouvements écologistes leur conférant une envergure internationale.
Dans sa conception actuelle, le champ patrimonial comporte essentiellement:

- Le patrimoine matériel : c'est l'ensemble des héritages tangibles ayant une valeur économique potentielle (monuments historiques, patrimoine vernaculaire, etc.)
- Le patrimoine immatériel : c'est des héritages virtuels liés à l'appartenance à un groupe et à un mode de vie spécifique (coutumes et traditions, savoir-faire, etc.).
- Le patrimoine environnemental et naturel (espèces animales et végétales, les paysages)

Une autre différenciation peut être établie, en tenant compte de l'échelon considéré : on parlera alors du patrimoine local, national ou mondial.

1.2- Le patrimoine, une notion née en Occident et adoptée par les pays du sud

Sur l'origine géographique de l'émergence des conceptions patrimoniales, CLAVAL (2011, P :45) nous rappelle que ce concept est né en Occident. En nous appuyant sur la réglementation spécifique au cas français, nous pouvons distinguer quatre principales phases d'évolution:

- Déclaration de l'abbé Grégoire (1750-1831) de la propriété publique des biens patrimoniaux, en rendant compte de l'importance de ces monuments dans l'instruction

des peuples. D'où l'ouverture d'enseignements publics en vue d'étudier l'histoire à travers ces monuments.

- Ceci fût suivi par la promulgation d'un décret de l'assemblée constituante le 2 novembre 1789, qui confie les biens d'église à la nation caractérisant le premier glissement de la notion d'une propriété privée et religieuse vers une propriété commune et collective.
- Création, le 23 octobre 1830, de l'inspection générale des monuments historiques. Puis la mise en place, en 1837, d'une commission chargée de dresser la liste des édifices méritant protection.
- Après les deux guères mondiales, un nouveau glissement de la notion vers les éléments de la nature est rendu possible. Par l'adoption de la loi du 2 mai 1930 relative à la protection des monuments naturels et sites à caractère artistique, historique, scientifique, légendaire ou pittoresque.
- Enfin, l'élargissement de la notion du patrimoine à des objets intemporels, suite à l'adoption par l'UNESCO en 1972 de la convention pour la protection du patrimoine culturel mondial.

L'apparition du champ patrimonial en tant que cadre d'analyse, dans le contexte propre aux pays du sud en général et à l'Algérie en particulier, reste étroitement liée au travail hectographique de la colonisation. Il en résulte que son acceptation reste toujours affirmée par leur regard, tel qu'affirmé par OULEBSIR (2004, P : 13) *« l'idée de patrimoine est une création de la société occidentale soumise à ses propres conditions d'évolution. L'approche a été introduite en Algérie au XIXe siècle avec la colonisation de ce territoire*». Selon cet auteur la première notion adoptée est celle du "monument", entre 1840 et 1842, avec les tentatives d'inventaire par des architectes français en concomitance avec les travaux menés par la commission des monuments historiques dans leur pays. Cette dernière se penche, en 1945, sur la nécessité de classement des monuments intéressants que renferme l'Algérie. La conception de la notion de patrimoine s'est, depuis, alignée à celle prévalant en France. Quant à l'évolution du cadre réglementaire et institutionnel, diverses études ont tenté de retracer le contexte historique spécifique à l'Algérie notamment BENKARI (2003)et AICHE et al en (2014) dont nous résumons les principales conclusions dans la figure suivante :

Figure 1: Évolution de la législation patrimoniale en Algérie

Dispositions et Arsenal juridique de la période coloniale

- Dans une quête des origines latines de l'Algérie durant la première période du XIX siècle, la puissance coloniale attribue un rôle crucial aux monuments historiques de la période romaine
- Un architecte français "Amable Ravoisié" se penche sur les bases d'identification et de mise en valeur des monuments en Algérie en 1842
- Les visites de Napoléon III, entre 1860 et 1865, révèlent la nécessité d'une politique de valorisation de la culture locale et forment les jalons d'une approche patrimoniale
- Construction d'un savoir relatif au monument de l'Algérie par Edmond Duthoit, en 1872, suite à son étude sur la conservation des monuments historique
- Adoption de la loi relative à la conservation des monuments et objets à intérêts historiques en Algérie en 1887, ayant donné naissance à deux listes officielles comportant sept monuments en 1887, et quatre-vingt-quatre en 1900.
- Le concept de patrimoine s'étend aux ensembles naturels avec la loi 1930
- Réglementation des fouilles archéologiques par la loi de 1941
- La loi 1943 institue les abords de 500 mètres autour des monuments institués

Arsenal juridique de la période post-indépendance

- **La loi 62-157 du 31 décembre 1962** qui reconduit la législation française applicable aux monuments historiques.
- **L'ordonnance 67-281 du 20 décembre 1967** relative aux fouilles et à la protection des sites et monuments historiques et naturels, complétée et précisée par : le décret 69-82 du 13 juin1969 relatif à l'exportation des objets ayant un intérêt culturel pour le pays. Arrêté interministériel du 05 décembre 1979, portant la création de la commission interministérielle d'achats d'objets et d'œuvre d'art ; décret du 17 mai 1980 relatif aux autorisations de recherches archéologiques ; décret 81-382 du 26 décembre 1981 déterminant la compétence de la commune et la wilaya dans le domaine culturel ; décret exécutif n°90-78 du 27 février 1990 relatif aux études d'impact sur l'environnement ;
- **La loi 98-04 du 15 juin 1998** relative à la protection du patrimoine culturel, complété par : décret 03-322 du 05 octobre 2003 portant la maitrise d'œuvre relative aux biens immobiliers protégés ; décret n° 03-323/324 du 05 octobre 2003 portant les modalités d'établissement du plan de protection et de mise en valeur des sites archéologiques et leur zone de protection « PPMVSA », décret n°03-325 du 05 octobre 2003 fixant les modalités de stockage des biens culturels immatériel.
- Création de diverses institutions de recherche, de sauvegarde et de valorisation (agence nationale d'archéologie et de protection des sites et monuments historiques, musée national des beaux-arts, musée national des antiquités, musée national de bardo, etc.).

Source : Synthèse effectuée sur la base du texte de Benkari (2003) et d'Aiche et Al en (2014)

2- **Les justificatifs du besoin actuel au patrimoine**

Plusieurs critiques sont formulées à l'encontre de l'expansion remarquable qu'a connue la notion de patrimoine, qui s'étend parfois à des éléments de l'ordinaire HEINICH (2009) qualifie ce phénomène d'une « inflation patrimoniale ». De son côté, GRAVARI-BARBAS (2002, P : 85) précise que « *certains éléments émergent en tant que patrimoines, d'autres pas* », elle défend ainsi l'idée que tout objet ne peut devenir patrimoine, et que celui-ci résulte d'un processus constructif. Selon elle : « *La constitution du champ patrimonial est une véritable construction faite de manière à la fois émotionnelle et intellectuelle, éminemment dynamique, s'adaptant toujours aux sensibilités, aux désirs, aux interrogations mais aussi aux intérêts de la société concernée* » (P : 86). Elle parle alors « d'entrepreneurs du patrimoine » pour désigner les acteurs impliqués dans le processus d'émergence du patrimoine en le rendant visible, compréhensible et désirable (sélectionner, trier, montrer, expliquer, etc.). De son côté HEINICH (2009, P : 27) met en exergue l'intérêt contemporain aux composantes patrimoniales, et tente d'expliquer les principales raisons qui le fondent. Elle en dégage trois grandes considérations :

- La vision historique (BRICHET, 1952) : l'intérêt aux composantes patrimoniales apparaît comme une réaction à un sentiment d'attachement à ce qui n'est plus là. La notion de patrimoine est ainsi étroitement liée à la crainte de destruction révolutionnaire, et grandit de plus en plus au nom de la conservation des traces du passé.
- La vision sociologique (GUILLAUME, 1980) : l'attachement au passé menacé est justifié par les conséquences néfastes engendrées par la modernisation industrielle, plus précisément les processus d'urbanisation incontrôlée et celui d'industrialisation accélérée.
- La vision anthropologique : selon ce point de vue toute société détient trois catégories de choses selon le sentiment qu'elles génèrent : celles à vendre, celle à donner et celles qu'il faut conserver pour transmettre. C'est justement cette dernière catégorie qui constitue le patrimoine en tant qu'une version immanente et laïcisée d'objets sacrés.

Pour sa part, DI MEO (2008) fournit une analyse intéressante justifiant la prolifération patrimoniale dans les pays occidentaux, en adoptant deux angles principaux : une extension résultant de la modernité, et la nécessité de conserver les traces du passé (voir figue 2). Très

synthétiquement, les principaux justificatifs du besoin actuel à la valorisation des composantes patrimoniales selon cet auteur sont :

- La mondialisation ayant tendance à unifier les différentes cultures et d'effacer leurs particularismes territoriaux, d'où le recours au patrimoine comme moyen de préserver son identité et d'affirmer la spécificité
- La modernité que connaît la société actuelle met l'accent sur l'urgence de conserver les traces du passé sous crainte de leur effacement
- L'avènement de l'échelon locale suite au processus de décentralisation, et la mise en concurrence des différents territoires d'où la recherche de la différence
- Le mimétisme diffuse l'engouement vers le patrimoine provoque son extension (visites culturelles, invention des manifestations locales, etc.)

Figure 2: Justificatifs de l'extension patrimoniale dans les sociétés occidentales

Justificatifs de l'augmentation du besoin social au patrimoine

UNE EXTENSION RÉSULTANTE DE LA MODERNITÉ

Universalité et intemporalité comme valeurs de référence : avant les années 70, le patrimoine était appréhendé dans sa version la plus distinctive, identitaire et sacré, à dimension collective retenue selon leurs valeurs intemporelles et universelles (réputation, durée et ancienneté), traduite par la sélection du patrimoine collectif de nations (grands monuments, espaces mémoriels légués par l'histoire, etc.), et les grandioses dons de la nature (grands sites paysagers).

Post-fordisme et postmodernité :après les années 70, on assiste à l'effondrement des valeurs de références suite à l'effondrement des grands référents théoriques (marxisme, structuralisme, etc.). On assiste alors à :

- Une fragmentation des représentations et des convictions sociales : retours à l'individualisme d'une part et l'esprit communautariste de l'autre (décentralisation politique et administrative observée partout dans le monde). avec l'avènement du local une nouvelle conviction émerge, considérant que chaque lieu et chaque objet affiche potentiellement une légitimité, et nécessite une prétention patrimoniale.

- Dans un contexte de concurrence accru entre territoire, la tendance à la recherche de différence et de distinction s'accentue, d'où le bricolage d'un éventail très large de patrimoines locaux

- Le mimétisme diffuse l'engouement vers le patrimoine (accoisement des visites culturelles, invention des manifestations locales, etc.), et provoque l'explosion du patrimoine, ce qui réduit sa lisibilité.

L'URGENCE DE CONSERVER LES TRACES DU PASSE

Rapidité de leur effacement : la crise des activités professionnelles traditionnelles durant les années 1960, où plusieurs ateliers et métiers ont été transformés en véritables friches, a provoqué la disparition d'une grande partie de savoir-faire, connaissances et styles de vie.

Crise des valeurs identitaires : une série d'attitudes d'opposition aux valeurs et aux idiologies hégémoniques se sont manifestées entre les années 1960 et 1970 sous différents slogans : mouvements féministes, antinucléaires et environnementaux, anticapitalistes et antimilitaristes, vivre et travailler au pays, etc. Des jeunes ont alors instrumentalisé l'authenticité et le retour à la terre comme outil de revendication.

Mondialisation : La crise identitaire est d'autant plus accrue avec l'avènement de la mondialisation, qui tend à unifier les différents territoires et effacer leur identité. D'où l'engouement actuel aux composantes patrimoniales comme axe de préservation de l'identité territoriale, car cristallise des valeurs culturelles qu'on ne peut expatrier ni internationaliser.

Montée en puissance de l'individualisme et les désirs croissants d'authenticité et d'unicité qu'il génère : Le recours au patrimoine s'explique comme un instrument de lutte contre les nouvelles cultures de masse véhiculée par les industries culturelles, en instaurant une mystique de l'Unique et de l'authentique.

Source : *Synthèse effectuée sur la base du texte de Di Méo (2008)*

Section 03 : Patrimoine et développement, quelles jonctions ?

Entre patrimoine et développement s'établit des relations plus au moins complexes, au cœur du dispositif de jonction réside le changement du regard sur l'héritage en question. Dans ce qui suit, nous proposons une relecture des principales fonctions actuellement reconnues au patrimoine sous l'angle d'une ressource territoriale. Puis nous définissons les traits spécifiques de cette catégorie de développement émergeant autour de la valorisation de cette dite ressource.

1- Les fonctions patrimoniales en matière de développement

La prise de conscience de l'importance du patrimoine sur la dynamique locale résulte d'un changement du regard sur cet héritage, comme le précise EL ANSARI (2013, P : 68) *« l'évolution actuelle impose de penser le patrimoine non plus simplement en termes de contraintes budgétaires, mais aussi de ressources »*. Les récentes études, qui se sont penchées sur cette question, mettent en avant l'impératif de dépasser la vision réductrice de l'impact patrimonial à sa dimension marchande. Nous citons notamment HIRCZAK et Al. (2006, P : 695) qui se prononce sur l'existence de deux voies de participation de la ressource patrimoniale à la dynamique territoriale, qu'il résume dans les propos suivants : « *en abordant la question du patrimoine sous l'angle de la ressource territoriale, nous sommes en mesure de mettre en balance ces deux facettes de l'objet, en tant qu'outil du développement territorial : à la fois, un facteur potentiel de la croissance économique, confronté à la conjoncture marchande, et un élément fondateur de la dynamique socioculturelle locale qui s'inscrit dans l'histoire de la collectivité.* ». Le raisonnement de ces auteurs nous a été fondamental, en vue de cadrer notre réflexion d'analyse où nous considérons les trois principales répercussions : le patrimoine comme fondateur de l'identité territoriale, le patrimoine comme stimulateur du dynamisme économique et le patrimoine comme un redynamisant du tourisme local.

1.1- Le patrimoine, un gisement de valeurs fondant une identité territoriale

DI MEO (1994) attribue au patrimoine un rôle central dans la construction territoriale[9], et affirme que « *si l'on veut concevoir un espace géographique signifiant pour l'individu et pour la société (véritable nature du territoire), on ne peut se dispenser de lui conférer une valeur patrimoniale* » (P : 29). Il considère alors que celui-ci participe à la construction d'une image forte et simplifiée d'un passé commun. Selon lui le processus de patrimonialisation est garant de la cohésion sociale dans le temps (par une liaison entre le passé, le présent et l'avenir), et dans l'espace (par une structuration durable du territoire).

LANDEL et SENIL (2009) dénotent que lorsque le patrimoine prend part aux dynamiques territoriales, il acquiert un statut et une force renouvelés et permet d'asseoir la légitimité territoriale. C'est dans ce sens que GRAVARI-BARBAS (1996, P : 57) considère que « *le patrimoine est fondé sur la loi du "sang", sur une filiation directe entre le groupe producteur de richesses (devenues patrimoniales) et ses héritiers. Ceux-ci sont ses gérants actuels mais également les initiés disposant des "mots de passe", permettant de reconnaître ces richesses en tant que patrimoine*.». Elle parle alors de l'identification d'un groupe à un ensemble de biens patrimoniaux, leur permettant ainsi de forger le sentiment d'appartenance par un jeu d'inclusion - exclusion, et de légitimer les actions menées en vue de sa sauvegarde. Selon elle « *la fédération des individus autour d'un élément patrimonial permet non seulement de le défendre, mais aussi de se défendre, voire passer de la "défensive à l'offensive" notamment par l'affirmation d'une autre option politique, exprimée, elle aussi par le* biais du patrimoine. » (GRAVARI-BARBAS, 1996, P : 58). Au final, nous pouvons conclure que le patrimoine participe à la construction territoriale, en le dotant d'une identité collective fondée par une agrégation des identités individuelles[10]. Ceci est tributaire du degré d'appropriation qu'en fait une communauté des éléments constitutif de leur patrimoine.

[9]« *le territoire se construit à partir de l'espace vécu sur une logique complémentaire d'identification (je suis de là / nous sommes de là), d'appartenance (c'est chez moi/chez nous) et d'appropriation (c'est à moi/à nous)* » (Aldhuy, 2008, p.6).

[10]« *L'identité territoriale, qui est à l'origine un sentiment individuel limité à un espace restreint, au coin de terre, au quartier de l'enfance, au lieu des vacances, idéalisés dans un souvenir confus mais permanent, est instrumentalisée politiquement par un changement d'échelle, pour aboutir à la construction d'identités régionales ou nationales* » (Guermond, 2006, p.291) .

1.2- Le patrimoine, un stimulateur de la dynamique économique

Le patrimoine, de par les différentes fonctions qu'il fédère, représente un foisonnement de locomotives pouvant alimenter la spécificité territoriale VERNIERES (2012, P : 01), affirme que le patrimoine est *« une ressource assez spécifique, qui est, de plus en plus dans de nombreux territoires, considérée comme un atout important pour leur développement* ». De leur côté, CAMPAGNE et PECQUEUR (2014, p : 140) attestent que « *Les ressources spécifiques ne rentrent dans le développement économique territorial que si elles débouchent sur une production de biens et services commercialisables et commercialisés* ». L'importance du patrimoine ne peut donc se ressentir que lorsqu'il se voit transformer d'une ressource territoriale latente en un actif territorial, ce en l'insérant dans une activité permettant de la faire vivre.

Dans ce sens, le patrimoine représente un potentiel alimentant les idées entrepreneuriales, GREFFE (1999) parle d'effet compétence pour désigner cette catégorie de « métier d'art» monté autour de la valorisation des héritages patrimoniaux. Disposer d'un patrimoine diversifié devrait ainsi constituer un atout considérable pour tout territoire, à condition que les propriétaires, privés et publics, envisagent une exploitation permettant de le valoriser et le faire vivre en permanence : « *Ce patrimoine divers et vivant doit être capable de susciter l'intérêt, de générer de l'animation et de l'activité pour se régénérer lui-même afin de « se léguer » aux générations futures » (*MARIE-MADLENNE DAMINEN, 2011, P :18*).* Dans ce sens, le patrimoine est pleinement considéré comme vecteur de la dynamique économique en constituant un réservoir de soubassement permettant aux acteurs locaux de se prendre en charge, à condition que ces derniers trouvent motivation et outils nécessaires leur permettant de lancer des projets viables.

1.3- Le patrimoine, un vecteur de dynamisation du tourisme local

Le contexte actuel marqué par une forte concurrence, allant des États aux toutes petites localités, fait que les territoires mobilisent l'ensemble de leurs potentialités pour s'acquérir et préserver leur place compétitive et attractive. Le patrimoine, de par son caractère spécifique, permet d'assurer une représentation distinctive du territoire : il représente une ressource localisée et non reproductible, qui se démarque des ressources génériques standards. À ce sujet, ABICHOU et SGHAÏER (2012, p.207) écrivent « *La compréhension du rôle majeur du patrimoine culturel fait émerger la notion d'attractivité territoriale, car ce patrimoine*

culturel est une ressource rentable sur le long terme. Il constitue un pilier du développement touristique par sa capacité à accroître la dynamique locale par la contribution financière des touristes ». Ces auteurs considèrent ainsi que l'importance actuelle de l'attractivité territoriale résulte, en partie, de la prise en compte des enjeux du tourisme induit par la détention d'une ressource patrimoniale.

En 1999, BRETON avait déjà signalé cette causalité par ces propos : *« les pouvoirs publics prennent conscience que la fréquentation touristique liée à l'attrait du patrimoine culturel constitue une manne financière conséquente à la fois pour les collectivités publiques, mais aussi en termes d'emplois induits ou de développement économique local* » (Breton, 2009, p. 25). Pour sa part, GREFFE (1999) parlait d'effet filière pour désigner cette catégorie de tourisme propulsé par la valorisation de la ressource patrimoniale.

2- Les caractéristiques du développement fondé sur la valorisation du patrimoine

Le développement induit par la valorisation d'une ressource patrimoniale se singularise par certaines caractéristiques, qu'il convient de préciser. Nous présentant dans ce qui suit les principaux traits spécifiques à ce type de développement.

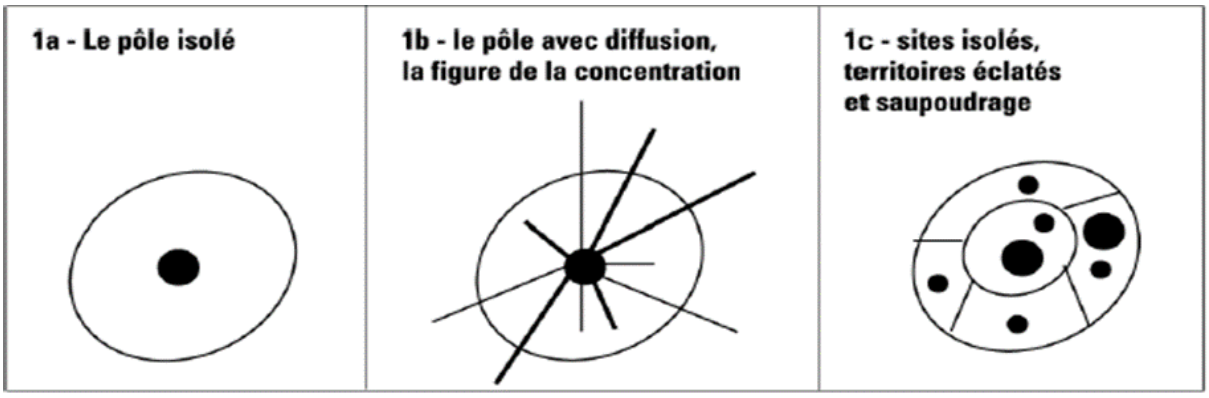
2.1- Un développement nécessitant une ouverture à l'extérieur

BONERANDI (2005) a mis en place trois configurations spatiales caractérisant la nature du développement induit par la mobilisation des ressources patrimoniales :

- *Un pôle avec diffusion aléatoire*

Le projet de développement s'appuie sur un équipement retenu pour sa dimension patrimoniale, celui-ci attire ensuite des investisseurs et visiteurs. L'exemple cité pour ce cas précis est celui de valorisation d'un site exceptionnel, une valorisation un tel type de patrimoine peut induire à trois configurations spatiales :

Figure 3: Patrimoine, un pôle de diffusion aléatoire



Source : BONERANDI (2005, P : 91)

- Un développement induit par une attraction qui se diffuse à la fois à l'intérieur du territoire, mais aussi vers l'extérieur (1b).
- Un cas de non-attraction ni diffusion (1a).

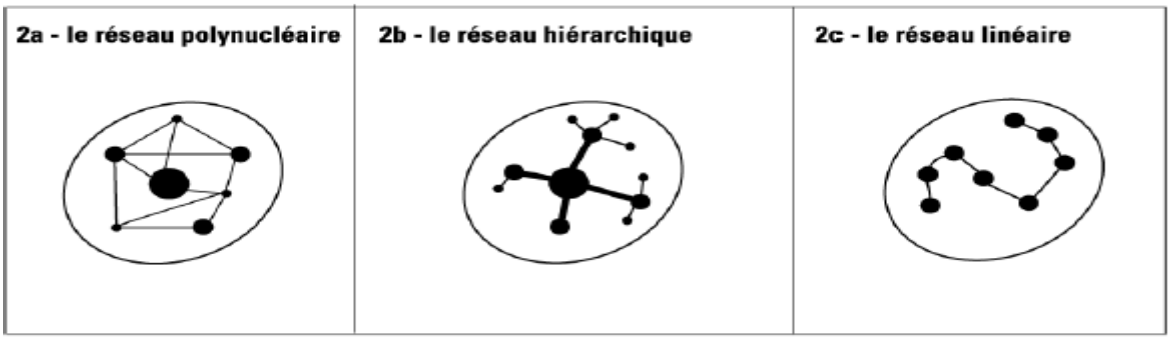
Dans ces deux premières configurations le projet est supposé si grandiose, qu'il gèle tout autre projet sur le même territoire.

- Dans le cas où plusieurs grands sites sont valorisés simultanément, le risque est de tomber dans une situation de fragmentation territoriale par des pôles de concurrence, induit par un saupoudrage d'actions sans cohésion (1c).

➢ *Mise en réseau interne (réseau simple)*

Dans ce cas il s'agit d'un projet de territoire basé sur un ensemble de sites connectés, dans le souci d'assurer les échanges entre différents sous-projets. L'exemple cité par l'auteur est celui des parcs naturels régionaux. L'organisation des liens entre sites peut alors s'appuyer sur une logique de pôle fédérateur et des annexes, ou bien sur des sites de même importance. Plusieurs configurations spatiales résultent alors de cette logique de valorisation, ceci selon la nature des relations entretenues par les différents sites (linéaire, en étoile, en éventail, hiérarchique, polynucléaire ou centralisé)

Figure 4: Patrimoine et mise en réseau interne

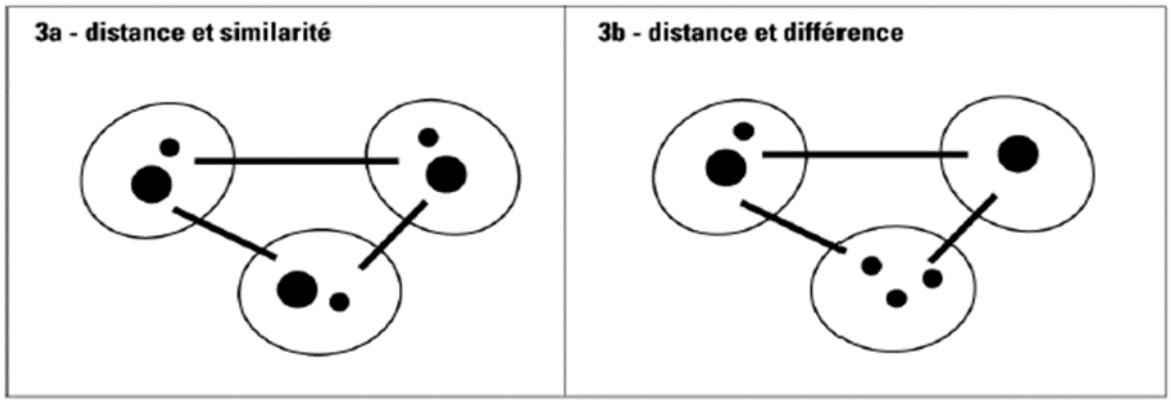


Source : BONERANDI (2005, P : 91)

- *Mise en réseau externe*

L'auteur dénote que *« l'un des écueils majeurs du recours à la dimension patrimoniale dans les projets de développement concerne le risque de repli sur soi, alors que le développement territorial doit se faire dans un souci d'ouverture (…). Le contexte d'ouverture et d'uniformisation-standardisation des modes de vie, synonyme pour certains de menace de dilution de l'identité, conduirait alors à un positionnement défensif.» (P : 07).* Cette dernière configuration permet alors une ouverture sur l'extérieur comme condition essentielle de développement. Le but étant d'assurer le développement de plusieurs territoires disjoints organisés en réseaux, favorisé par la généralisation des moyens de communication.

Figure 5: Patrimoine et mise en réseau externe



Source : BONERANDI (2005, P : 100)

Il considère à cet effet que les associations jouent un rôle crucial dans ce type de configurations, celle-ci *« Organisent des rencontres et des réflexions sur les évolutions et le*

*devenir des espaces (…) Par l'échange d'informations et d'expériences, elles créent de l'interterritorialité. » (*BONERANDI, 2005, *P : 10)*. L'exemple cité à cet effet est celui de l'association des villages de montagne en France, qui fédère 35 communes adhérentes et des hébergeurs (hôteliers et loueurs de gîtes). Celle-ci est devenue un acteur essentiel dans la promotion de la destination touristique de ces communes, en mettant en place un service de réservation en ligne.

2.2- Un rôle moteur de l'implication des acteurs

Le patrimoine devient un vecteur de la dynamique locale, dès lors qu'on lui reconnaît la fonction d'une « ressource territoriale ». Sur ce sujet, HIRCZAK et al (2006, P: 687) nous rappelle alors que la ressource est *« toujours relative (BRUNET, FERRAS, THERY, 1992) et n'a pas de valeur en elle-même, sa valeur d'usage dépendant de sa socialisation, de son appropriation par les acteurs et de leurs interactions au sein du territoire. Le processus d'émergence est donc particulièrement tributaire de la capacité à innover et à « découvrir » ces ressources et ce qui fait ou fera ressource dépendra non seulement de la dotation initiale et future mais aussi des intentions et perceptions des acteurs* (KEBIR et CREVOISIER, 2004). ».

L'importance du patrimoine en matière de développement prend ainsi sens dans le degré d'implication des différents acteurs, et les synergies qui se créent à l'échelle territoriale. Ce qui permettra de dépasser la vision d'une « ressource cachée » par la vision d'une « ressource révélée », qui se matérialise concrètement par sa patrimonialisation et la reconnaissance du rôle socioculturel du patrimoine. Comme nous le précise explicitement VERNIERES (2012, P : 06) « *la contribution du patrimoine au développement doit accorder une grande importance aux différents acteurs du développement du territoire, de leurs motivations et de leur degré d'intérêt et d'implication en ce qui concerne le patrimoine* ».

2.3- Un développement qualifié de « patrimonial »

L'introduction du concept « développement patrimonial » est le fruit des recherches menées par LANDEL et SENIL (2009) ayant forgé ce nouveau mode de développement qui attribue une importance centrale aux ressources patrimoniales dans la stratégie de développement. Ce développement « *résulterait d'une proximité entre acteurs, qui favoriseraient l'émergence de nouveaux modes d'organisation autour des ressources partagées. Parmi celles-ci, la ressource patrimoine accède au statut de ressource territoriale, au sens où elle permet, au*

travers des mécanismes d'identification, d'associer des valeurs spécifiques à d'autres ressources » (LANDEL et SENIL , 2009, P : 12). Plusieurs conditions doivent être réunies, pour incarner le développement dit patrimonial

- Les projets montés devraient se soucier non pas uniquement de la marchandisation de l'héritage, mais aussi sur sa protection et sa médiation en prévoyant des modalités de voie de régénération. Au-delà d'un simple recyclage de la ressource, l'accent devrait être mis sur le principe de son surcyclage au sens de l'amplification de la plus-value générée.
- Ce sont des projets de longue durée, qui s'appuient sur la polyvalence et la coopération entre les différents acteurs qui font partie du projet.

Ces auteurs illustrent leur réflexion par un exemple de projets, qu'ils considèrent avoir respecté les exigences précédemment citées. C'est un cas d'une entreprise de transformation de laine dont les caractéristiques sont les suivantes :

- *Rapport à l'espace et nature des ressources mobilisées* : le rapport à l'espace est perceptible à travers l'insertion territoriale du projet, perceptible à travers les différents partenariats noués avec son environnement proche et lointain dont le but est de pérenniser les approvisionnements. L'entreprise intègre aussi les savoir-faire et les matériaux locaux dans la construction du bâti, et mobilise des ressources énergétiques locales telles que la ressource hydraulique.
- *Mode opératoire* : insertion de la logique patrimoniale dans la stratégie de l'entreprise par : un souci de faire connaitre la ressource territoriale par la construction de musée de mouton et de laine. Le souci de valorisation croisée est perceptible dans le principe de non-juxtaposition de la ressource et son articulation avec les autres ressources locales.
- *Mode de conservation de la ressource* : le principe de régénération des différentes ressources est mis au centre de l'activité. En s'appuyant sur le principe de qualité permettant de vendre plus cher et de payer plus cher les approvisionnements, ce qui garantit la reproduction de l'élevage. D'autres formes de régénération sont aussi perceptibles dans la reproduction automatique de l'énergie grâce à des chutes d'eau, ayant lui aussi fait objet d'un dispositif autonome d'incinération des déchets de l'après-lavage de laine.

- *Coordination entre les acteurs* : perceptible à travers la coopération ouverte basée sur la polyvalence, l'esprit d'initiative, sens relationnel et une acquisition permanente des compétences.

Conclusion

L'appréhension du concept de développement a été sujette à trois évolutions successive résultant sur un remodelage de signification. Une première appréhension se détache de toute référence spatiale et limite ce concept à son aspect économique en l'assimilant à la croissance (théorie classique, théorie fordiste et keynésienne, théorie des étapes de croissance). La prise de conscience de la différence de propagation dans les différents espaces a fini par imposer l'intégration de cette dimension dans les analyses de développement, ce qui a donné naissance à la branche de l'économie régionale. Une évolution majeure dans ce champ de recherche peut être rattachée à François Perroux ayant forgé la notion de pôle de développement, rendant ainsi compte de l'hétérogénéité des espaces nécessitant des politiques de développement sur mesure. Ce qui a ouvert les voies sur une dernière évolution d'appréhension du concept de développement en intégrant la dose territoriale, il est alors admis que celui-ci se propulse d'un territoire ayant des composantes naturelles, culturelles, économiques et sociales spécifiques.

Pour sa part, la notion de patrimoine est forgée en Occident et adoptée par les pays du sud suite à la colonisation. Elle a été sujette à des évolutions successives induisant à une extension d'appréhension passant de la notion des monuments historiques à une notion fortement connotée. Toutefois, son rôle ne cesse de s'affirmer notamment avec l'avènement du processus de mondialisation et la modernité tendant à effacer les spécifismes territoriaux. Représentant le marqueur spatio-temporel d'une culture humaine, le patrimoine joue alors un rôle prépondérant dans les dynamiques de développement qui s'observent à l'échelle locale. Cette prise de conscience de son importance résulte d'un changement de regard sur l'héritage patrimonial en l'assimilant à une ressource territoriale valorisable. Ainsi il est actuellement admis que la patrimoine fédère différentes fonctions vitales, essentiellement :

- Un fondateur de l'identité territorial.
- Un stimulateur de la dynamique économique.
- Un redynamisant du tourisme local.

Convient de préciser le caractère spécifique du développement induit par une valorisation d'une ressource patrimoniale, qui nécessite une ouverture sur le monde extérieur, une implication des acteurs, et qui se singularise par des conditions devant être accomplies pour intégrer cette catégorie de développement.

CHAPITRE 02 : LE PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL, RÉSULTAT D'UN PROCESSUS CONSTRUCTIF

Introduction

Avant d'avoir des impacts socioculturels, économiques ou touristiques le patrimoine doit d'abord émerger. Ce chapitre est consacré alors au processus qui induit à la transformation d'une ressource collective en une ressource patrimoniale, et il met en relief l'importance accordée au contexte en ce sens. Une attention particulière est attachée au cas spécifique des héritages intangibles étant donné que notre centre d'intérêt en constitue un segment indissociable de ce sous-groupe patrimonial. Nous nous focalisons alors dans une première section à présenter l'origine d'adoption de la catégorie de PCI et à analyser de l'ampleur des inscriptions du PCI au niveau de l'UNESCO, le but est de situer l'Algérie dans cette dynamique et de déterminer le pays le mieux classé en ce sens, pour en décortiquer son environnement national. La section qui suit expose les étapes constitutives du processus de mise en patrimoine et discute les caractéristiques spécifiques au cas d'un PCI. Enfin, la troisième et dernière section de ce chapitre extrait l'importance accordée au jeu d'acteur dans l'aboutissement d'un tel processus avec une illustration par un cas présentant un cadre national favorable.

Section 01 : Patrimoine culturel immatériel, essor et déploiement

La notion du PCI, universellement reconnu de nos jours, a été promue par une l'UNESCO ayant montré la nécessité d'une intervention en sa faveur. Dans ce qui suit, nous reviendrons sur l'essence même de ce concept dans les stratégies de cette organisation, puis analyser leur importance actuelle en retraçant l'évolution de leur reconnaissance.

1- Vers les origines de la notion du PCI

Koïchiro Matsuura, le directeur de l'UNESCO pour le mandat allant de 1999 à 2009[11], considère que la sauvegarde du PCI constitue un centre d'intérêt fondamental de l'UNESCO. Dans l'une de ses déclarations, il atteste : *« Il me semblait en effet urgent d'agir pour la préservation d'un patrimoine fragile et souvent menacé de disparition, qui n'avait pas,*

[11] Une liste exhaustive des différentes personnalités ayant présidé l'Unesco est disponible sur lien https://fr.unesco.org/director-general/former-dgs

jusqu'alors, bénéficié d'une attention suffisamment soutenue par notre Organisation » (UNESCO, 2006). D'où l'adoption d'un arsenal juridique permettant de préserver le patrimoine vivant, qui constitue une composante majeure de l'identité culturelle.

1.1- Processus d'adoption

Chronologiquement, la toute première réflexion sur la nécessité d'instaurer cette nouvelle catégorie du patrimoine date de 1989 : où on a mis en avant l'impératif de protection de la « culture traditionnelle et populaire » et de ne plus limiter les actions au patrimoine mondial dans sa dimension matérielle. Cette étape a été d'une importance majeure en matière d'incitation à l'adoption d'un cadre législatif et administratif favorable à l'inventaire du PCI. Depuis, l'UNESCO a lancé une diversité d'actions en leur faveur, notamment :

- *Le programme de sauvegarde des langues en danger (1993) :* vise à promouvoir la diversité culturelle à travers le monde, et contribuer la sauvegarde des langues en voie d'extinction.
- *Le programme des trésors humains vivants (1994)* : son objectif est d'encourager l'adoption des systèmes nationaux permettant d'honorer les détenteurs des savoir-faire traditionnels rares et exceptionnels, et d'encourager leur transmission.
- *Le programme de proclamation des chefs-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel:* Institué en 1997 et approuvé l'année suivante, ce programme a permis : de faire connaitre les PCI à travers le monde à travers ses trois proclamations12, de sensibiliser sur la valeur du PCI et l'urgence de sa préservation, et de rendre compte des facteurs qui le fragilise. Concrètement il s'est traduit par l'adoption d'un plan de sauvegarde, qui a contribué au financement de projets valorisation des chefs-d'œuvre. Ce programme a aussi permis un regain d'intérêt aux héritages immatériels dans différents pays, qui ont pris différentes initiatives en leur faveur (arsenal juridique, inventaire, création d'institutions spécifiques).
- *La convention de sauvegarde du PCI :* Adoptée en octobre 2003 et mise en vigueur le 20 avril 2006, cette convention représente un instrument de sauvegarde concrète et

[12] À terme de ce programme 90 formes d'expression ont été distinguées (à hauteur de 19 chefs-d'œuvre en 2001, 28 en 2003 et enfin 43 en 2005).

durable remplaçant le programme suscité[13]. Son objectif fondamental est de mobiliser une attention partagée sur le PCI et de sensibiliser sur son importance au niveau local, national et international.

1.2- PCI, de quoi parle-t-on ?

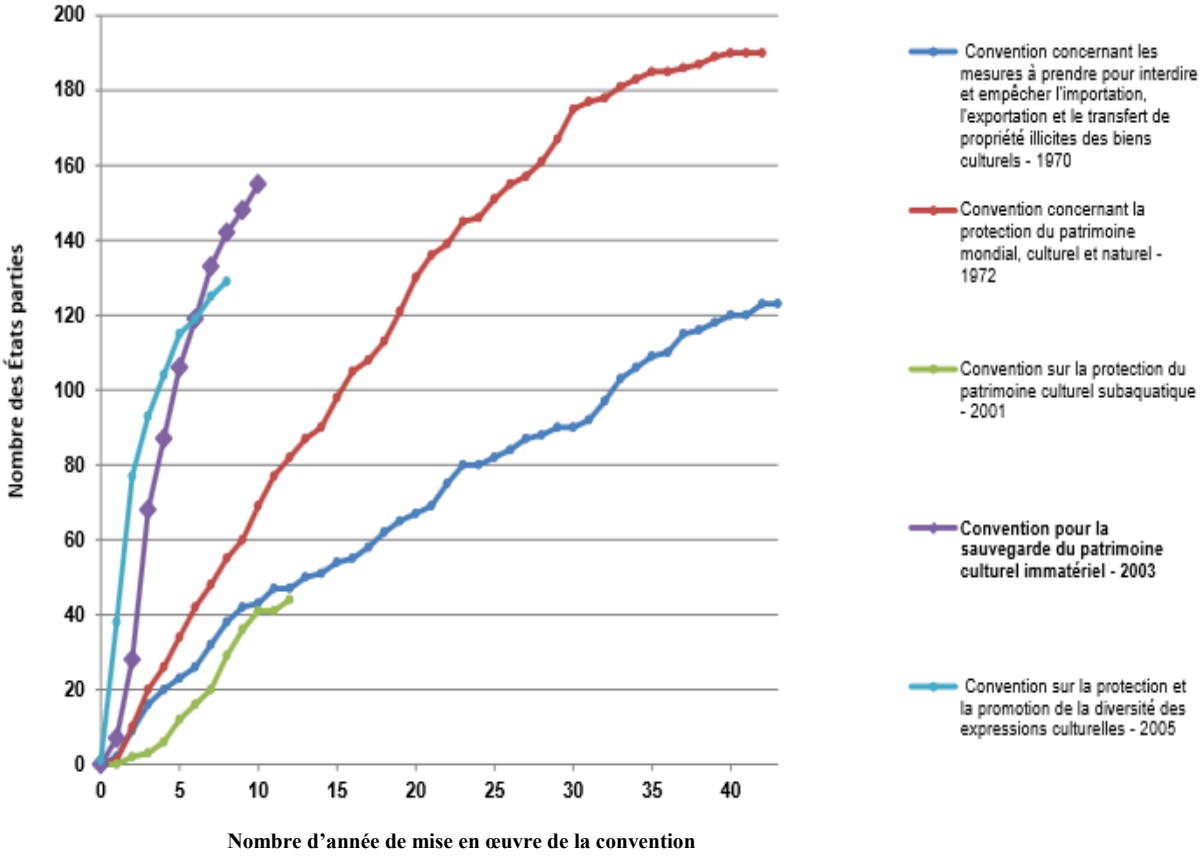
Le PCI reflète une image de la vie en commun : c'est un ensemble d'habitudes et de coutumes qu'une communauté transforme en pratique immuable. Il se distingue par sa forte densité historique et artistique, on le qualifie d'immatériel, car il est dépourvu d'une forme palpable.
Ce type de patrimoine reste fortement lié à l'appartenance à un territoire bien déterminé. Il englobe l'ensemble des traditions commémoratives ayant un lien direct avec l'histoire et l'identité d'une société (festivités, savoir-faire, traditions culinaires, …).
La convention de 2003 donne, dans l'article n°02, une définition universelle du PCI, en précisant qu'il renvoie à l'ensemble des « *pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire (ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés) que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel* ». Elle définit , dans le même article, cinq domaines (non exclusifs) dans lesquels il peut se manifester[14] à savoir : les traditions orales, les arts du spectacle , les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers et les connaissances et savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel.
Cette convention met aussi l'accent sur son caractère évolutif du PCI et son adaptabilité au contexte et à l'histoire propre à chaque État : « *ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et de la créativité humaine.* » (Article 02).

[13]Cette convention stipule dans son article 31 qu'aucun projet ne sera proclamé dès son entrée en vigueur. Et précise que tous les chefs-d'œuvre proclamés seront automatiquement inscrits dans la liste des PCI de l'humanité.
[14] Pour plus de détails annexe n°01.

2- Évolution du PCI à l'UNESCO

La convention de 2003 a été très rapidement adoptée par les différents États membre de l'UNESCO, l'évolution des ratifications montre cet engouement qu'elle suscite comparativement aux autres conventions élaborée avant et après tel illustré dans le graphique suivant:

Graphique 1: rythme de ratification des conventions de l'UNESCO



Source : UNESCO, Kit Média, PCI

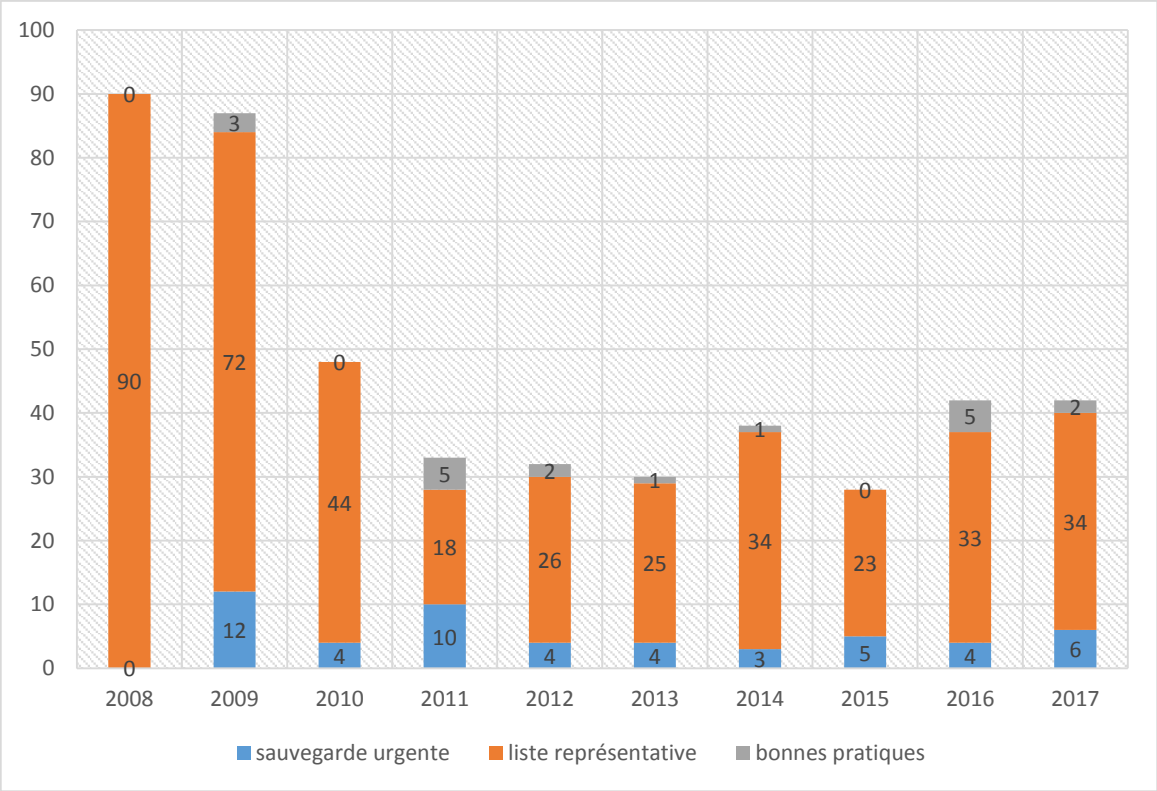
2.1- Évolution des inscriptions

En fin de l'année 2017, la base de données de l'UNESCO affiche un nombre de 470 PCI formulés par 117 pays. Dans un souci de rationalisation, leur système prévoit trois listes distinctes de sauvegarde et de valorisation:

- Une liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, affichant un nombre de 388 projets : renvoie à ce que les États considèrent comme formes d'expression culturelle remarquables de leur pays, l'objectif de cette liste est de permettre une meilleure visibilité du PCI et de prendre conscience de son importance.
- Une liste du patrimoine culturel immatériel nécessitant une sauvegarde urgente, cumulant un total de 52 projets reconnus : pour lesquels l'UNESCO apportera une aide technique et financière.
- Un registre des meilleures pratiques de sauvegarde, avec un total de 19 inscriptions

Le graphique suivant présente une analyse plus approfondie, en considérant les inscriptions annuelles sur les trois listes:

Graphique 2: Évolution des inscriptions du PCI



Source : UNESCO (2017)

On remarque un engouement considérable la première année, en l'occurrence 2009 puisque 2008 représente une simple réinscription des projets des proclamations antérieurs, avec un total de 90 projets. Puis une évolution plutôt homogène allant de 30 à 40 projets annuellement. Convient de préciser à ce stade que la Chine est classée au sommet de la liste

représentant le cumul des patrimoines reconnus à l'UNESCO (tableau 2) avec un total de 39 inscriptions

Tableau 2 : Nombre de PCI inscrits par pays arrêté en 2017

Nombre de projets inscrits	Pays
Plus de 20 projets	Chine (39), Japon (21)
De 15 à 19 projets	République de Coré (19), Espagne (16), Turquie (16), Coatie (15), France (15),
De 09 à 14 projets	Mongolie (14), Bélgique (13), Inde (13), Iran (13) ; Viet Nam (12), Azerbadjan (11), Pérpou (11), Colombie (10), Indonésie (9), Mexique (09)
08 Projets	Brésil, Émirats arabes unis, Italie, Kazakhstan, Kirghizistan, Mali
07 projets	Bulgarie, Maroc, Oman, Ouzbékistan, Portugal, Roumanie
06 projets	Algérie, Arabie saoudite, Bolivie, Ouganda, Venezuela.
05 projets	Arménie, ex-République yougoslave de Macédoine, Grèce, Hongrie, Slovaquie, Tchéquie
04 projets	Autriche, Bangladesh, Cambodge, Estonie, Malawi, Nigéria
03 projets	Allemagne, Chypre, Côte d'Ivoire, Cuba, Équateur, Éthiopie, Géorgie ; Guatemala, Iraq, Lituanie, Maurice, Philippines, Qatar, République de Moldova, République dominicaine, Tadjikistan, Turkménistan
02 projets	Argentine, Bosnie-Herzégovine, Botswana, Chili, Égypte, Fédération de Russie, Kenya, Lettonie, Niger, Pakistan, République populaire démocratique de Corée, Sénégal, Serbie, Slovénie, Suisse, Ukraine, Uruguay, Zambie, Mozambique, Nicaragua.
Un seul projet	Afghanistan, Albanie, Andorre, Bélarus, Belize, Benin, Bhoutan, Burkina Faso, Burundi, Costa Rica, Gambie, Guinée, Honduras, Irlande, Jamaïque, Jordanie, Liban, Luxembourg, Madagascar, Malaisie, Mauritanie, Norvège, Palestine, Panama, Pays-Bas, République centrafricaine, République arabe syrienne, République démocratique populaire lao, Togo, Tonga, Vanuatu, Yémen, Zimbabwe, Namibie

Source : UNESCO

2.2- Cas de l'Algérie

L'Algérie a été le premier État à avoir apporté une adhésion à la convention de 2003[15], perceptible dans le décret présidentiel n°04-27 du 7 février 2004[16]. D'un point de vue des projets formulés, elle se trouve classée trentième, six héritages sont ainsi inscrits sur la représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité[17]:

[15] Son adhésion à l'UNESCO date, quant à elle, du15 octobre 1962.
[16] Le décret présidentiel n°04-27 du 16 Dhou El Hidja 1424 correspondant au 7 février 2004 portant adhésion de la République algérienne démocratique et populaire à la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, adoptée à Paris le 17 octobre 2003
[17] Ces différents patrimoines sont détaillés dans l'annexe n°02

- L'Ahellil du Gourara (2008)
- Les rites et les savoir-faire artisanaux associés à la tradition du costume nuptial de Tlemcen (2012)
- Les pratiques et savoirs liés à l'imzad des communautés touarègues de l'Algérie, du Mali et du Niger (2013)
- Le pèlerinage annuel au mausolée de Sidi 'Abd el-Qader Ben Mohammed dit « Sidi Cheikh » (2013)
- Le rituel et les cérémonies de la Sebeïba dans l'oasis de Djanet (2014)
- Le sbuâ, pèlerinage annuel à la zawiya Sidi El Hadj Belkacem, Gourara (2015)

Actuellement, l'Algérie est en phase de préparation d'une convention maghrébine de reconnaissance du couscous sur les listes de l'UNESCO

Section 02 : Reconnaissance du Patrimoine culturel immatériel

DAVALLON (2002) considère que la production patrimoniale résulte de deux formes de transmission : une transmission par héritage qui s'établit d'une personne à une autre, et qui porte sur les biens de famille qu'on hérite parce qu'on est ses descendants; Et une transmission par voie de patrimonialisation qui s'opère d'une génération à une autre, et qui porte sur des objets considérés comme des liens avec les êtres disparues. C'est ce dernier cas de figure qui constitue un fait observable dans le cas comme nous le précise Rautenberg (2008) en affirmant que « *Quand les sciences sociales ont commencé à s'intéresser au patrimoine, dans les années 1990, elles ont largement montré l'importance qu'il y avait à comprendre le processus de construction du patrimoine, ce qu'on nomme aujourd'hui la patrimonialisation*. » (P : 10).

1- Processus de patrimonialisation

La patrimonialisation fait référence à ce processus interactif entre différents acteurs légitimes, en vue d'attribuer le statut patrimonial à un héritage qui porte les germes d'une mémoire collective. En en considérant la valeur utilitaire et symbolique de cet héritage, une communauté organisée se donne alors comme objectif sa transmission[18]. Une Hétéroclite

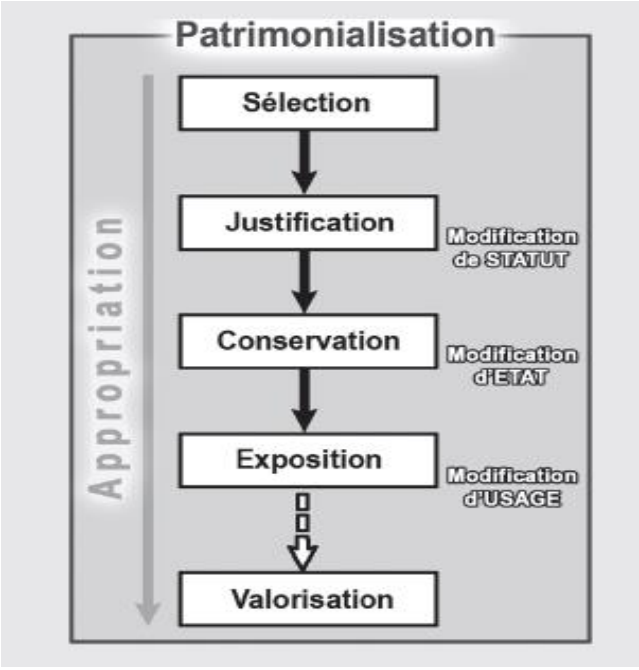
[18] Pour AMOUGOU et al. (2004), la patrimonialisation est : le « *processus social par lequel les agents sociaux (ou les acteurs si l'on préfère) légitimes entendent, par leurs actions réciproques, c'est-à-dire interdépendantes, conférer à un objet, à un espace (architectural, urbanistique ou paysager) ou à une pratique sociale (langue, rite, mythe, etc.) un ensemble de propriétés ou de « valeurs » reconnues et partagées d'abord par les agents légitimés et ensuite transmises à l'ensemble des*

d'auteurs s'est impliqués dans la description du déroulement effectif de ce processus, notamment HIRCZAK et al (2006) qui dénombrent cinq principales phases itératives et successives (voir figure 06), en précisant que celle-ci peuvent être regroupées en deux temps :

- Le discours patrimonial : la patrimonialisation est déclenché aussitôt qu'il y'a une « prise de conscience » patrimoniale vis-à-vis de l'objet ou la tradition considérée, ceci se traduit initialement par un discours réfléchis de la part des acteurs impliqués dans le processus. Cette phase englobe alors deux étapes : La sélection des objets à valeur potentielle et leur justification ;

- L'action : une fois sélectionné et justifié l'objet sera ainsi au centre des priorités de conservation, puis exposé au public pour maintenir voire accroitre sa reconnaissance sociale et enfin le valoriser.

Figure 6: Le processus de patrimonialisation



Source : HIRCZAK et al (2006, P : 691)

Ces étapes ainsi décrites ont été clarifiées et enrichies par Di Méo (2008), qui précise la nature et le contenu de chaque étape :

individus au travers de mécanismes d'institutionnalisation, individuels ou collectifs nécessaires à la préservation, c'est-à-dire à leur légitimation durable dans une configuration sociale spécifique » (PP : 25-26).

1.1- La prise de conscience patrimoniale

Cet auteur lie la prise de conscience patrimoniale à un contexte de crise vécu par un groupement humain en affirmant que *« la création patrimoniale se dessine, s'accélère et se diversifie principalement dans le cours ou à l'issue de périodes des crises sociales intenses : qu'elles soient d'ordres politique, idéologique, religieux, économique ou environnemental.* » (DI MEO, 2008, P : 10). Selon lui l'engouement, vers les métiers anciens les traditions culinaires et les produits agricoles de qualité, est justifié par la crainte de leur disparition sur la scène professionnelle et dans la vie quotidienne.

1.2- Les jeux d'acteurs et du contexte

Il considère, par ailleurs, que la conscience patrimoniale suppose un engagement collectif dans une nouvelle aventure territoriale. C'est ainsi qu'il inclut cette étape dans laquelle il insiste que l'importance des stratégies d'acteurs dans ce type de processus. La patrimonialisation est, en effet, fortement liée à l'engagement d'acteurs territoriaux et l'existence d'un contexte favorable à la construction patrimoniale, il dénote alors que *« le processus patrimonial résulte de l'interaction dynamique et dialectique d'acteurs et de contextes, à la fois sociaux, culturels et territoriaux » (*DI MEO, 2008, *P : 11*). Il précise, à cet effet, que des acteurs parfois isolés (intellectuels, amateurs d'art, experts,…) peuvent être d'un apport considérable à cette étape de conscientisation, et peuvent devenir des initiateurs et des précurseurs partiels de processus et de la bifurcation des thématiques qui le forge.

1.3- La sélection et la justification patrimoniales

Cette étape dépend du jeu des acteurs et reflète les choix de la société, et elle se matérialise par des discours narratifs qui justifient le choix patrimonial : il s'agit de rappeler la mémoire à valoriser et montrer la grandeur des générations passées et leur rapport dans la construction sociale actuelle, il s'agit de certifier les origines historiques de l'objet à patrimonialiser ainsi que des liens qu'il permet de tisser entre différentes générations, cette étape constitue selon l'auteur, « *un vecteur important d'idéologies ; celles que véhiculent les acteurs de ce patrimoine et dont la société se fait plus ou moins massivement l'écho, en fonction de ses enjeux du moment*. » (DI MEO, 2008, P : 13). Elle se déroule essentiellement à deux niveaux : Les choix thématiques ; et la précision des objets précis qui deviendront des signes patrimoniaux (fête, usine,..).

1.4- La conservation, l'exposition, la valorisation du patrimoine

L'objectif fondamental de toute action patrimoniale menée est d'aboutir en fin du processus à la valorisation de l'héritage en question, en passant indéniablement par des étapes de conservation et d'exposition. L'auteur soulève, à cet effet, le problème d'absence de précision quant à la nature de la conservation dont il fait objet. Une diversité des solutions sont, en effet, envisageables entre le respect absolu de l'élément patrimonial et sa réinterprétation par les sociétés successives, il se pose alors une série de questionnements « *Doit-on conserver le patrimoine en l'état : quel état ? A-t-il seulement un état initial repérable, identifiable ? Faut-il transmettre un patrimoine inerte, sans vie, ou un patrimoine actif, utilisé par la société actuelle et utilisable, transformable par et pour les sociétés futures ?* » (DI MEO, 2008, P : 13).

2- Traits spécifiques à la patrimonialisation des héritages immatériels

Si le patrimoine culturel matériel reste figé, et sa transmission aux générations futures nécessite des actions de conservation et de sauvegarde, le patrimoine culturel immatériel, quant à lui, est évolutif et s'adapte en permanence aux évolutions de la société[19], sa transmission exige alors une pratique et une répétition. Le protéger consiste à lui attribuer un rôle dans la société et le faire vivre. La sauvegarde de ce type de patrimoine correspond, selon l'article 2 de la convention de 2003, à l'adoption des mesures qui visent à assurer sa viabilité en l'occurrence : l'identification, la documentation, la recherche, la préservation, la protection, la promotion, la mise en valeur, la transmission par l'éducation formelle ou informelle, et la revitalisation des différents aspects de ce patrimoine.

En se référant au raisonnement de Jean-Michel Leniaud établi en 1992, Davallon (2014) constate qu'à l'origine, la patrimonialisation s'appuyait sur une notion clé qui est celle de la « valeur ». En effet, dans le cas d'une composante matérielle, l'objet devient patrimoine aussitôt qu'il perd sa « valeur d'usage » pour en détenir une « valeur patrimoniale»[20]. Cela suppose l'intervention d'un ensemble de médiateurs qui représentent, au sens de Leniaud, la

[19] Ceci est explicitement mentionné dans l'article 02 de la convention de 2003.

[20]Davallon considère alors qu'un patrimoine matériel suppose une rupture mémorielle et nécessite une reconstruction de l'objet et de ses savoirs. Dans son article « comment se fabrique le patrimoine ? », en 2002, il avait déjà défini les six étapes composant le processus de patrimonialisation d'un objet matériel à savoir : la découverte de l'objet comme trouvaille, la certification de son origine(le dater) , l'établissement d'un monde d'origine (lui certifier un intérêt social), la représentation du monde d'origine par l'objet, la célébration de la trouvaille par l'exposition, et enfin l'obligation de le transmettre aux générations futures..

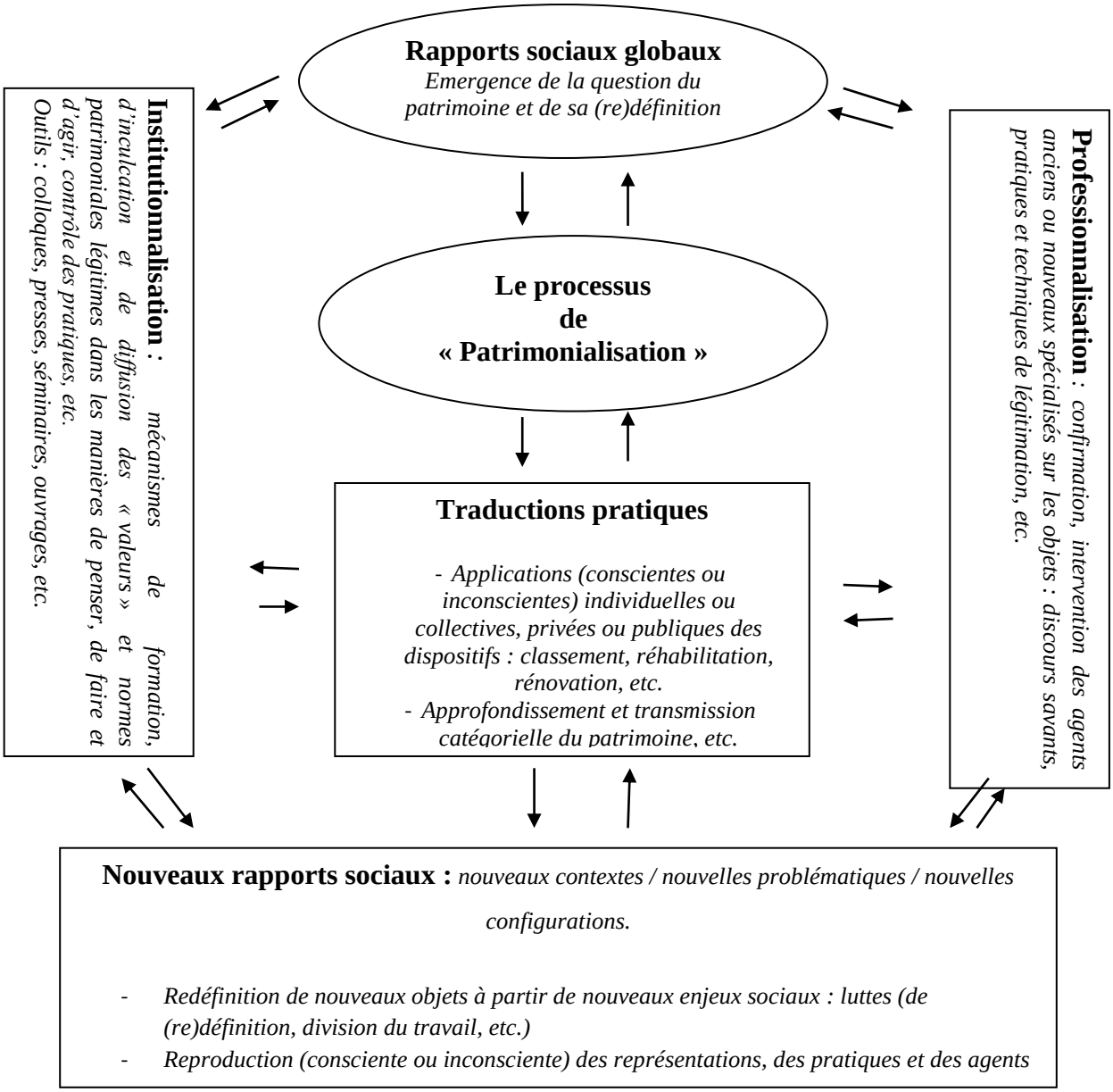
variété d'acteurs institutionnels qui interviennent dans la chaine patrimoniale. DAVALLON (2014) qualifie cette forme de patrimonialisation d'« institutionnelle », car elle s'appuie sur une expertise et une déclaration par des institutions compétentes. Dans le cas du patrimoine immatériel, l'auteur parle d'une patrimonialisation « sociale » qu'il qualifie de complexe compte tenu de la diversité des médiateurs variant selon la nature du patrimoine considéré. Il est en effet, un processus incertain pouvant provoquer une patrimonialisation inachevée en raison de l'hétérogénéité des composantes à patrimonialiser. L'enjeu de la patrimonialisation immatérielle réside alors dans la capacité, des médiateurs à convaincre de son importance, qui s'établit en trois temps :

- La reconnaissance de l'intérêt social du patrimoine : c'est par la mobilisation d'un groupe social qui reconnaît l'importance de cette composante dans leur vie sociale que naît le patrimoine immatériel.
- L'établissement de recherches ethnologiques : avoir une curiosité quant à la relation qu'entretient ce patrimoine son environnement social et naturel
- La légitimation du statut patrimonial par une adhésion sociale et une implication de différentes instances (chercheurs, institutions étatiques, etc.).

Le passage d'une patrimonialisation d'objets matériels, à celle des héritages immatériels implique donc le dépassement d'une vision centrée sur l'expertise scientifique et focalisée sur la valeur intrinsèque de l'objet patrimonial, à une patrimonialisation sociale et relationnelle où l'attachement aux objets patrimoniaux en constitue un enjeu majeur[21]. AMOUGOU et al (2004, P : 28) précise que ce processus « *ne serait se confondre ni se limiter aux situations pratiques observables, encore moins aux dispositifs officiels ou privés qui, bien que mobilisant un ensemble d'agents significatifs des configurations ou des espaces sociaux (à base locale ou nationale) qui se construisent autour du processus de patrimonialisation, n'en épuisent pas pour autant les problématiques sous-jacentes.*». Selon lui les complexités sociales rendent difficile l'épuisement systématique de la réalité à laquelle se réfère la patrimonialisation.
Il définit à cet effet un processus plus englobant (voir la figure 7) qu'il considère comme outil d'analyse qui contribuerait à la compréhension plus au moins maitrisée des phénomènes liés à la question patrimoniale.

[21]« Nous sommes passé d'un régime soucieux de l'authenticité, de la conservation de la culture matérielle et de la contemplation esthétique de l'objet dans sa matérialité à un régime qui valorise la transformation des pratiques culturelles, la performance de la personne et l'expérience sensible de la culture. Le patrimoine est aujourd'hui plus une question d'affect que d'intellect, de sociabilité que d'expertise. » (Turgeon, 2010 : 390-391 .)

Figure 7: le processus de patrimonialisation des héritages immatériels



Source : E. AMOUGOU, La question patrimoniale, 2004, P : 27.

Selon les recommandations de la convention de 2003, la sauvegarde et la transmission du PCI exigeant deux types d'intervention. Une sauvegarde nationale où deux mesures sont à promouvoir au niveau de chaque État : l'identification du PCI selon une approche ascendante, en impliquant la population concernée (ONG, communautés, institutions spécifiques), ainsi que l'établissement d'un inventaire national devant être mis à jour régulièrement. Et une sauvegarde internationale par l'assistance aux différentes réunions à l'UNESCO, et la mise

en œuvre des recommandations conclues ainsi que le bénéfice des différentes aides qu'il fournit[22]. Le caractère intangible de ce patrimoine, fait de son processus de reconnaissance un cas spécifique dont il convient de préciser les tenants et aboutissants

Section 03 : PCI et influence du contexte

L'aboutissement du processus de patrimonialisation est tributaire de son contexte d'émergence, dans ce qui suit, nous mettons l'accent sur l'importance accordée au jeu des acteurs impliqués, puis nous présentons les caractéristiques propres au contexte chinois.

1- Un rôle prépondérant du jeu des acteurs dans la patrimonialisation du PCI

L'émergence d'un héritage collectif en tant qu'une ressource patrimoniale reste étroitement liée à l'importance que les acteurs sociaux lui rattachent. Il est alors important d'examiner l'importance du jeu d'acteur dans l'aboutissement d'un tel processus.

1.1- Les logiques de construction patrimoniales

Gravari-Barbas (2002) considère que l'analyse des motivations des acteurs impliqués dans le processus de patrimonialisation ou ce qu'elle nomme les entrepreneurs du patrimoine, revêt une importance vitale. Selon elle « *ce qui compte finalement (et qui mérite d'être analysé en premier lieu) ce n'est pas tant le type de patrimoine produit (que se soit une cathédrale, un lavoir ou une usine finalement importe peu, cela est conjoncturel) mais l'idée du projet qui porte sa construction*. » (P : 87). Elle précise ainsi que la construction patrimoniale reste largement liée à l'inscription de ces acteurs dans un projet sain[23], et que l'analyse de ce dernier révèle la nature des liens les acteurs entretiennent avec leur territoire. Quatre logiques de construction patrimoniale ont été identifiées par cet auteur, en analysant les processus mis en œuvre en pratique, celles-ci sont :

[22] Selon cette convention seul les pays en développement ont la possibilité de demander une assistance internationale du Fonds du patrimoine culturel immatériel, dont l'octroi est décidé par le Comité (ou son Bureau pour les montant jusqu'à 100 000 dollars des États-Unis). L'UNESCO met aussi en place une stratégie globale de renforcement des capacités

[23] « La construction patrimoniale n'a ainsi de sens que si elle est portée par un projet, elle n'est saine que si le projet qui la porte l'est aussi, et elle ne peut se réaliser que si des hommes et les femmes s'inscrivent dans cet objectif. » (Gravari-Barbas, M. 2002. P : 87).

- *Le patrimoine « cumul » : la territorialisation des richesses*

Le projet de construction patrimoniale se fixe comme objectif central d'accumulation de richesses, dans le sens où les patrimoines qui émergent ne servent qu'à « enrichir » la collectivité, tel est l'exemple d'une résidence réservée aux visiteurs de prestige.

- *Le patrimoine « bouclier » : la territorialisation de l'appropriation*

Les composantes patrimoniales sont, dans ce cas de figure, instrumentalisés à des fins « défensives », tel est l'exemple d'une ferme soudainement reconnu comme patrimoine, pour freiner un projet de contournement autoroutier vers ce quartier. Une fois construit ce type de patrimoine sert ensuite de bouclier, au sens où il devient une valeur sûre permettant de revendiquer d'autres reconnaissances patrimoniales.

- *Le patrimoine « étendard » : la territorialisation de la revendication*

Dans ce cas la construction patrimoniale est étroitement liée à une revendication sociale, et de différenciation par rapport aux autres. La dimension identitaire du patrimoine, est ainsi instrumentalisée pour affirmer la place, de l'individu ou de la collectivité, dans la scène publique.

- *Le patrimoine « lien social » : la territorialisation du « faire ensemble »*

C'est l'approche la plus adéquate avec la véritable construction territoriale, selon cet auteur, ce sont des projets de société axés sur la refondation territoriale à travers un marquage territorial en instrumentalisant le patrimoine. Ce dernier sert alors à créer un lien social et à enraciner la population sur son territoire, en créant une assise mémorielle de référence commune. Au final elle considère que « *la "construction" patrimoniale apparaît intimement liée à des enjeux d'appropriation de l'espace. Elle exprime les motivations de groupes sociaux qui cherchent à se placer, à faire valoir leurs revendications, à construire ou à contrôler des territoires, bref, à construire la société* » (P : 90)

1.1- L'impératif d'un accord collectif

En procédant à une lecture approfondie du processus de patrimonialisation, HIRCZAK et al (2006) se posent une série de questionnements relatifs à la sélection de l'héritage à

patriminiliser : qui fait la sélection ? pourquoi sélectionner ? et comment sélectionner ? Ils considèrent alors que la réponse réside dans la nature même du patrimoine et sa capacité à faire sens pour la collectivité, ces auteurs mettent en évidence l'idée que cette étape peut aboutir soit à un accord collectif donc une patrimonialisation aisée ou au contraire une sélection conflictuelle peut induire l'annulation du processus. L'exemple cité pour ce dernier cas de figure est celui d'une recette locale « *gaudes en Bresse*[24]*ou la carpe de la Dombes [qui] attestent de cette non patrimonialisation par leur manque de reconnaissance et l'image négative qu'elles véhiculent très souvent auprès de la population locale*» (HIRCZAK et al 2006, 692), cela a conduit à l'adoption d' une démarche alternative de préservation par le biais d'une reconnaissance en label rouge, alors que dans ce cas précis un appellation d'origine contrôlée « AOC » aurait été légitime au regard de son ancrage territorial. Ils précisent ainsi que les conflits de sélection sont plus importants lorsque la logique de patrimonialisation s'appuie sur une logique de désignation considérée par certains comme étant illégitimes.

La dernière étape de ce processus de patrimonialisation, en l'occurrence la valorisation, n'est pas indemne de ce type de tension comme l'affirme BONERANDI (2005, P : 06) *«sa valorisation peut être source de conflits entre acteurs politiques, économiques, syndicaux, sociaux, culturels, associatifs, qui n'ont pas les mêmes logiques et stratégies de développement. Ainsi, dans le cas de la création de l'Ecomusée du textile et de la vie sociale de Fourmies (Nord), seule l'intervention du maire a réussi à dépasser les oppositions entre la sphère patronale encline à la mise en place d'un seul musée des techniques, les syndicats opposés à la muséification des luttes ouvrières et des rudes conditions de travail des ouvriers textiles et une population locale indifférente* ». Au final nous pouvons dire que la clé de l'aboutissement de la patrimonialisation réside dans l'établissement d'un compromis entre les différents acteurs territoriaux impliqués dans ce processus [25], et que c'est la démarche volontaire d'un groupe social qui fait le patrimoine, et qu'il ne devient comme tel que ce qui est décidé, choisi et voulu par un groupe social précis. C'est à ce titre que VERNIERES (2012, P : 04) dénote que « *L'attitude, vis-à-vis du patrimoine, de la société dans son ensemble est essentielle. Si celle-ci a conscience de ce que les atouts patrimoniaux, hérités de son histoire,*

[24]Recette paysanne rustique constituée de bouillie de farine de maïs torréfiée, avec du lait ou du beurre, et qui a constitué pendant de nombreuses générations une base peu onéreuse de l'alimentation des familles paysannes.

[25] A ce sujet AMOUGOU et al (2004, P : 30) dénote : « *il faut que les agents mobilisés et mobilisables [dans le processus de patrimonialisation] puissent partager un minimum d'homologie des structures sociales et mentales" de manière à donner chances réelle à la réussite de leur action* »

lui permettent d'affirmer une identité collective, elle pourra en dégager des ressources pour son développement territorial. ». Dans le même sciage de réflexion, SENIL (2011, P :53) distingue entre deux logiques qui cohabitent sur les territoires lors d'adoption des processus de patrimonialisation: une construction qui révèle l'appropriation effective des composantes patrimoniales où la dimension sociale prime, et une construction par désignation où l'aspect politique l'emporte. VERNIERES (2012) précise que l'initiation est parfois du ressort des agents extérieurs au territoire en question suite à des mécanismes de classement et de reconnaissance, alors que dans d'autres cas sa mise en route est le produit des acteurs locaux soucieux de conserver et de valoriser des héritages matériels ou immatériel. Il atteste qu' « *il est essentiel d'estimer, au moins qualitativement, la place relative de ces deux catégories d'agents dans ce processus de patrimonialisation. En effet, la participation effective de la population à ce processus est la condition pour que le patrimoine puisse être un facteur significatif de développement territorial. Aucune action de développement, dans quelque domaine que ce soit, ne peut être durable sans cette participation* » (VERNIERES, 2012, P : 10)

2- L'expérience chinoise en matière de patrimonialisation

Classé premier pays, en matière de formulation des projets, avec 39 PCI inscrits sur les listes de l'UNESCO, la chine est l'un des cas nécessitant une lecture approfondie. Ce dans le but d'infirmer ou de confirmer notre sous-hypothèse stipulant qu'un contexte favorable augmente la conscience patrimoniale. Dans ce qui suit nous nous arrêterons sur le système de protection mis en place et les outils mobilisés à cet effet, ainsi que la méthode de sauvegarde adoptée, tels décrits par FEILONG (2009).

2.1- Le Système de protection

La chine a mis en place un système de protection du PCI assez avancé, ses principales caractéristiques peuvent être résumées dans ce qui suit :

- *Lancement d'un programme de protection de la culture nationale et populaire* :

Le programme est lancé en 2003, suite à une entente entre le ministre de la Culture, le ministre de finance et la commission nationale de la fédération culturelle. Il vise à établir un système national de protection reposant sur des critères objectifs et des lois. En Juin 2005, la

chine lance dans le cadre de ce programme un inventaire du PCI national. Ce dernier est guidé par une démarche publiée dans le manuel qui définit trois grandes étapes :

- Des travaux préparatoires à l'inventaire qui consistent à: Fixer les objectifs de l'inventaire (quoi considérer ?), définir la méthode de travail, lancer des formations aux personnels.
- Des enquêtes de terrain : mettant l'accent sur la nécessité de l'entretien principal, lancer des études de cas, mener des réunions, être présent à des représentations faites et rituels, observer les techniques de production artisanale, etc. les enquêteurs étaient tenus de collecter des objets, rédiger des notes et prendre des photos, enregistrements et audiovisuels.
- Des Bilans : Transformation des informations recueillies en une base de données nationale par une collaboration de l'Académie des arts et de l'université.

Une première liste rendue publique le 20 Mai 2006 comprenait 758 unités regroupées en 518 éléments et 10 Catégorie. Le mois d'octobre de la même année le ministre de la Culture a publié un décret portant « la méthode de sauvegarde et de gestion du patrimoine culturel immatériel ».

- *La création d'organismes*

La Chine a aussi procédé au renforcement institutionnel par la création d'un centre national de protection du patrimoine, qui intervient par des actions concrètes :

- Organisation des inventaires ;
- Fourniture des instructions pour la mise en œuvre du programme de sauvegarde du PCI ;
- Réalisation des recherches fondamentales, publication des ouvrages et organisation des formations;
- Organisation des symposiums, exposition et autres manifestations ;

Cet organisme a été ensuite généralisé dans les différentes provinces ayant créé un fonds spécial pour la sauvegarde du PCI, et adopté une législation locale.
Différentes structures de recherche, adossés aux universités et instituts de recherche, sont aussi créées les plus réputés sont : le centre de recherche sur le patrimoine culturel, le centre d'échange sur l'étude du patrimoine international, le centre de recherche sur le PCI. On a

aussi créé des instituts et organismes spécifiques à cette question, tels que l'institut de recherche sur le PCI et l'académie des arts.

- *L'engagement du gouvernement*

Le gouvernement chinois a publié différents documents consolidant la protection du patrimoine, essentiellement celui portant sur le renforcement de la sauvegarde du patrimoine intangible en Chine. Il a consacré 236 millions de Yuans pour la sauvegarde du PCI, dont 40 millions affectés au plan de sauvegarde de la culture nationale et populaire.

Il a aussi organisé, en collaboration avec le ministre de la Culture, une conférence sur la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel . Celle-ci traçait comme objectif la résolution des grandes questions relevant de la sauvegarde du PCI, et de définir les mesures concrètes à cet égard ainsi que l'approbation du plan de sauvegarde.

Le gouvernement a aussi mis en place un comité d'experts, le 13 juillet 2006, sur la préservation du PCI. Il regroupe 68 spécialistes des différents types de patrimoines culturels, les principales missions de ce comité sont: l'élaboration des plans de sauvegarde du patrimoine, surveiller l'inventaire national et juger la pertinence des listes représentatives, etc. Cette pratique est, elle aussi, adoptée par différentes provinces ayant elle aussi créées leurs propre comité d'experts.

2.2- Méthodes de sauvegarde préconisées

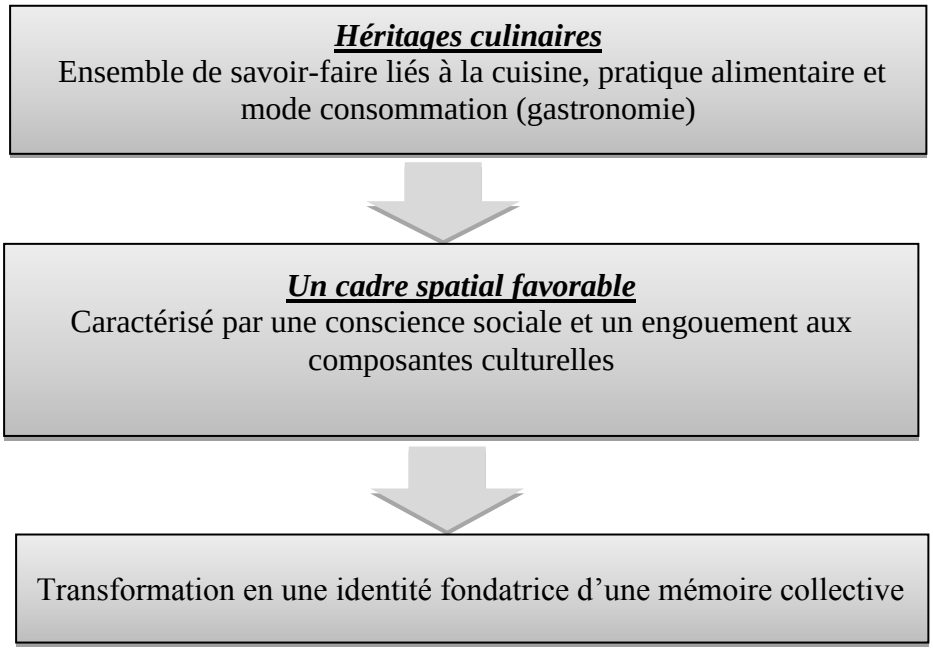
En vue d'assurer au mieux la sauvegarde de son riche PCI, la Chine a fait appel à une Hétéroclite de mécanisme et institutions :

- Encouragement de la transmission du savoir-faire : le ministre de la Culture a instauré une liste de dépositaires de la littérature populaire de l'art, de l'acrobatie, de l'athlétisme, des arts populaires, des techniques manuelles traditionnelles, de médecine traditionnelle, etc. Son objectif est d'attribuer une reconnaissance aux détenteurs des savoir-faire, puis les encourager à transmettre leur savoirs par écrit, image, son, vidéo en vue de garder trace de l'ensemble des techniques et savoir-faire lié au PCI. Le ministre a préalablement défini une méthode d'identification de ces dépositaires.
- Définition des « Zones de sauvegarde d'une écologie de la culture » qui permettent de faire vivre le patrimoine immatériel (contes, traditions orales, techniques artisanales, coutumes, fêtes). Celles-ci peuvent être un quartier, un village, un vestige historique où ce patrimoine constitue une partie intégrante du quotidien des habitants.

- Instauration d'une journée du patrimoine culturel en accordant une grande attention aux activités qui se font lors de cette journée et une forte médiatisation de l'événement en vue de sensibiliser sur cette question. Différents réseaux de sauvegarde s'instaurent lors cette journée.
- Organisation manifestation et expositions notamment : le festival international du PCI ayant réuni des représentants de 50 pays et des millions de visiteurs. L'exposition sur le PCI de la Chine ayant réuni plus de 2 000 projets et 350 000 visiteurs. Et le festival du PCI de la Chine organisé au siège de l'UNESCO en 2007, avec 337 photos et 80 projets fondateurs.
- Organisation de rencontres nationales et internationales, en vue de favoriser les débats avec le reste du monde, notamment : séminaire universitaire international sur la protection du PCI, symposium international sur la sauvegarde du patrimoine artistique des groupes ethniques, Forum sur la sauvegarde du PCI chinois, etc. En plus de la publication de différentes recherches sur cette question, à l'instar de : manuel de base pour la sauvegarde de la culture nationale et populaire de la Chine, manuel pour l'inventaire général du PCI de la Chine, introduction au PCI, panorama du patrimoine oral et immatériel de l'humanité.

Au final, nous pouvons déduire que la reconnaissance du patrimoine culinaire s'attache à l'attribution d'une fonction identitaire donnant sens à un passé commun. La fréquence (le nombre d'héritages patrimonialisés) et l'ampleur (national, régional ou mondial) de ces reconnaissances agit comme un identifiant du développement social et culturel de l'État qui le forge. Ainsi, plus une société est caractérisée par un cadre spatial favorable, plus il sera aisé de faire reconnaitre ses héritages et de les transformer en une mémoire collective. L'aboutissement d'un processus de patrimonialisation dépend fondamentalement de l'adoption d'une politique nationale de sauvegarde du PCI et la mise en place d'organismes compétents (personnels qualifiés et formés) chargés de sa sauvegarde.

Figure 8 : Déterminants de patrimonialisation des héritages culinaires



Source : Établit pour nos soins

Conclusion

La nécessité d'adoption du PCI est mise en avant par l'UNESCO et remonte à 1989, depuis une série de mesure s'est succédé la plus importante est l'instauration de la convention de 2003. Celle-ci représente un outil concret de valorisation de cette catégorie de patrimoine, elle précise sa consistance et définit les modalités de sa sauvegarde. Depuis la promulgation de cette dite convention les inscriptions ne cessent d'augmenter, toutefois l'Algérie n'a bénéficié que de six reconnaissances d'où la nécessité d'une stratégie rigoureuse en ce sens. .

La transformation d'une ressource collective en une ressource patrimoniale passe par une série d'actions et de mesures constituant le processus de patrimonialisation. Celui-ci dépend, dans le cas des héritages immatériels, de la sociabilité de l'objet patrimonial et la capacité des médiateurs à convaincre de son importance suivant trois étapes : une reconnaissance de l'intérêt social, établissement de recherches ethnologiques et enfin une légitimation du statut patrimonial. La clé de son aboutissement d'un tel processus réside dans l'établissement d'un consensus collectif entre les différents acteurs partageant un minimum d'homologie. L'analyse du contexte chinois porte à cet effet plusieurs vertus favorisant la patrimonialisation des héritages immatériels : adoption d'un programme spécifique à l'inventaire, création d'organismes dédiée à cet effet (centre national de protection du patrimoine, structures de

recherche), un engagement du gouvernement sur le plan financier et promotion des recherches en ce domaine. Concrètement diverses méthodes de protection sont adoptées, ce qui a favorisé son classement au sommet de la liste des inscriptions.

CONCLUSION DE LA PREMIÈRE PARTIE

Dans cette première partie de notre thèse on s'est taché de constituer une réflexion théorique, permettant d'aboutir à une mise en jonction des concepts clés forgeant notre problématique de recherche et d'analyser le processus d'émergence des héritages intangibles en tant qu'une ressource patrimoniale comme condition préalable.

Dans son premier chapitre on a mis l'accent sur le caractère évolutif de leur définition : la notion de développement est ainsi passée d'une conception a-spatiale à une conception spatiale puis à une conception territoriale. La notion de patrimoine, quant à elle, a subi une extension remarquable : après s'être longtemps limitées aux objets sacrés essentiellement les monuments historiques, cette notion s'ouvre aux objets du commun et aux héritages intangibles caractérisant la culture propre à un groupement humain. Nous avons aussi constitué, en nous appuyant sur les principales fonctions que fédère la notion de patrimoine, trois axes permettant l'analyse simplifiée des rapports variés et complexes qui se nouent entre ces deux notions. Ce par la considération du patrimoine comme un fondateur de l'identité territoriale, ainsi qu'un stimulateur de la dynamique économique locale et enfin en tant qu'un redynamisant du tourisme local.

Le deuxième chapitre s'est recentré sur le cas spécifique du PCI dont les héritages culinaires constituent une composante indissociable. L'émergence de ce dernier est le fruit des efforts déployé par l'UNESCO ayant adopté un arsenal juridique depuis 1989 pour aboutir à l'instauration de la convention de 2003 relative à la protection du PCI comme outil de sa sauvegarde. On a mis en relief l'évolution remarquable qu'a connue l'adoption de cette convention, où l'Algérie a été le premier pays a avoir apporté son adhésion toutefois côté projets inscrits sur les listes de l'UNESCO elle se trouve classée trentième avec seulement six projets formulé. Ce qui nous a incité à analyser les enjeux liés au processus d'émergence du patrimoine, en l'occurrence la patrimonialisation, où l'on a discuté la spécificité de ce processus lorsque l'objet patrimonialisé étant un héritage immatériel. Cette dernière, ne se rapporte pas à la perte d'une valeur d'usage comme dans le cas du patrimoine matériel mais reste étroitement liées à l'attachement social à l'héritage en question. Il en résulte un rôle central du jeux d'acteur comme clé fondamental de l'aboutissement d'un tel processus, le cas Chinois reste porteur de caractéristiques institutionnelle remarquable en ce sens .

.

PARTIE II

PATRIMOINE CULINAIRE ET DÉVELOPPEMENT SOCIOCULTUREL

.

Introduction de la deuxième partie

Une première phase de notre analyse consiste à focaliser notre regard sur les héritages culinaire en tant que ressource patrimoniale, et de discuter l'importance du contexte socioculturel national dans le regard associé à ce type de ressource.

Dans le cadre de cette seconde partie nous commençons par un regard international, qui nous permet la constitution d'une base d'analyse composées des principaux déterminants favorisant la patrimonialisation des héritages culinaires, pour ensuite nous recentrer sur la réalité propre aux contexte algérien. Pour ce faire, nous nous appuierons sur les axes suivants:

- Revenir sur les différents héritages culinaires inscrits sur les listes de l'UNESCO, pour en détecter la nature des héritages culinaires inscrits dans les listes représentatives, et faire ressortir les principaux moteurs justifiant leur reconnaissance (chapitre 01)
- Ce qui nous permettra dans une seconde phase d'analyse de nous pencher sur le contexte spécifique à l'Algérie pour : détecter les divers acteurs impliqués dans le processus de patrimonialisation des héritages culinaires, tenter de caractériser le processus actuel de patrimonialisation et discuter ses limites en nous référant aux conclusions tirées de la première analyse (chapitre 02)

Chapitre 01 : Déterminants de patrimonialisation des héritages culinaires

Introduction

La mise en patrimoine des héritages culinaires passe indéniablement par un changement du regard des acteurs sociaux à leur égard. Ceux-ci doivent trouver la motivation et se doter des outils nécessaires en vue de justifier leur caractère patrimonial. Ainsi, nous nous penchons à travers ce chapitre à l'analyse des principaux facteurs favorisant l'émergence d'un tel processus. Nous analyserons au plus près le cas des héritages culinaires, où nous reviendrons sur les différents types d'héritages reconnus par l'UNESCO (section 02) dans le but de déterminer les principaux justificatifs ayant été à l'origine des différentes inscriptions figurant dans ses listes. Mais avant de ce faire, il convient de faire le point sur les principales distinctions des concepts limitrophes de la notion de l'art culinaire, qui sont tantôt cités dans sa définition tantôt considérés comme étant ses synonymes (section 01), le but est de préciser la composante patrimonialisable dans le vaste champs culinaire.

Section 01: Héritages culinaires, consistance et dimension patrimoniale

Dans ce qui suit nous reviendrons sur une clarification des différentes composantes culinaires pouvant faire objet d'une reconnaissance, puis nous justifierons la dimension patrimoniale des héritages culinaires en nous appuyons sur leur caractère culturel permettant de constituer un dialogue intergénérationnel, et de constituer ce ciment identitaire qui fonde la distinction d'une culture par rapport aux autres.

1- Cuisine alimentation et gastronomie : quelles distinctions ?

L'art culinaire est un *«ensemble des techniques de préparation des aliments appliquées à la cuisine.* »[26]. Trois concepts s'imbriquent pour constituer le corpus définitionnel de cette notion, ou sont parfois cités comme constituant son synonyme[27] : l'alimentation, la cuisine et la gastronomie. Dans ce qui suit, nous tenterons de définir les divergences fondamentales, qui

[26] http://www.linternaute.com/dictionnaire/fr/definition/art-culinaire/

[27] Le dictionnaire larousse considère la gastronomie comme synonyme de la notion du culinaire. http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/culinaire/21033/synonyme

permettent de distinguer ces trois notions et d'en constituer un triangle stratifié en trois niveaux.

1.1- L'alimentation

L'alimentation renvoie à l'acte de s'alimenter, de manger. Elle est fortement considérée sous l'angle quantitatif, lorsqu'elle fait objet d'analyse, en s'appuyant notamment sur le montant du budget consacré à la consommation. Parler de l'alimentation n'a donc à priori aucune relation avec l'art culinaire dans sa dimension patrimoniale. Toutefois lorsque ce concept est accompagné d'un adjectif, son sens change profondément. Ce qui débouche sur des héritages pouvant faire objet de transmission entre générations et faire objet d'une patrimonialisation : ce qui est patrimonialisé est en réalité sont : les coutumes alimentaires, les pratiques alimentaires et les habitudes alimentaires. Qui sous-entendent de relations particulières que les groupes humains entretiennent avec leur alimentation.

La dimension patrimoniale et culturelle de l'alimentation s'apparente alors à travers les normes et les règles que se fixent un groupe d'individus lorsqu'il prépare ou consomme ses aliments, à l'instar de constitution d'un rite alimentaire[28]. C'est dans ce sens que DURY et ESSOMBA (2012, P : 15) écrivent qu' « *ausculter les pratiques alimentaires permet de déplacer le regard et de créer d'autres images : images du quotidien des gens qui cultivent, chassent, commercent, cuisinent, mangent en coup de vent, se régalent longuement ou organisent des cérémonies, boivent un verre ensemble… on découvre des gens « ordinaires » qui vivent et inventent une culture alimentaire dynamique à partir d'une nature riche et d'histoires multiples et singulières* ».

1.2- Qu'est-ce que la cuisine

La cuisine va au-delà du fait alimentaire dans le sens restreint du terme, c'est dans ce sens que FARB et ARMELAGE, (1980, P : 09) attestent que « *tous les êtres se nourrissent, mais seul l'être humain cuisine* ». Dans une approche plus explicative, MASSANES (2012) considère que la cuisine est le résultat induit par une « Stratégie alimentaire humaine », qui renvoie à « *la capacité des personnes à fabriquer des aliments par la transformation consciente des ressources disponibles en vue d'améliorer leur caractère comestible* ». Cette

[28] Acte cérémonial impliquant la présence et éventuellement la préparation et la consommation d'aliments rituels déterminés.

stratégie se distingue, des autres stratégies, par son aspect culturel et sa transmission par voie d'apprentissage. Aussi, selon MASSANES (2012), la cuisine suppose le respect de deux conditions fondamentales :

1- Être hygiéniquement et nutritionnellement saine : un aliment doit être lavé, mariné et cuit pour éliminer sa toxicité, puis coupé moulu et pressé pour être plus digeste.
2- Être économiquement et écologiquement durable : d'un point de vue économique il est question de diversifier les préparations en fonction des terrains, du climat et des saisons. Tout en s'assurant de la disponibilité permanente des approvisionnements nécessaires (élevage, agriculture, commerce permettant de ne pas limiter les préparations à la disponibilité immédiate). Des techniques de conservation sont aussi prévues pour prévoir la péremption des ingrédients d'une saison à une autre (le séchage, le fumage, le salage, la conserve, le confit, l'escabèche, les confitures et appertisation, etc.). D'un point de vue écologique, les préparations culinaires doivent tenir compte de leur impact environnemental, et tenter de limiter les différents dommages pouvant être générées (gestion des déchets, réduction de l'énergie, etc.)

D'un point de vue historique, ce dernier auteur associent la première manipulation des ustensiles et apparition des gestes de cuisine (couper, moudre, assaisonner, etc.) à l'époque de *l'homo habilis*. Ils justifient cela par les propos suivants :« *il semble que le travail de pierre [soit] associé aux premiers homo habilis découverts en Afrique ait été utilisé pour mettre en pièces et couper la viande dans le but d'obtenir des morceaux adaptés à la consommation avec des dents aussi peu pratiques que celle des humains et pour accéder à la savoureuse et énergétique moelle de l'intérieur des os* » (P : 337). La cuisson quant à elle apparaît, selon lui, suite à la découverte du feu depuis environ un demi-million d'année en Asie. Ce qui a ouvert les voies vers l'amélioration du goût, mais aussi leur caractère nutritionnel et hygiénique.

1.3- La gastronomie

Selon le traité élémentaire de la cuisine (2002), la gastronomie[29] est un mot grec renvoyant à « l'art de régler l'estomac ». Sa première utilisation remonte à 1801 avec le poème « *la gastronomie ou l'homme des champs à table* », d'un point de vue scientifique sa manipulation

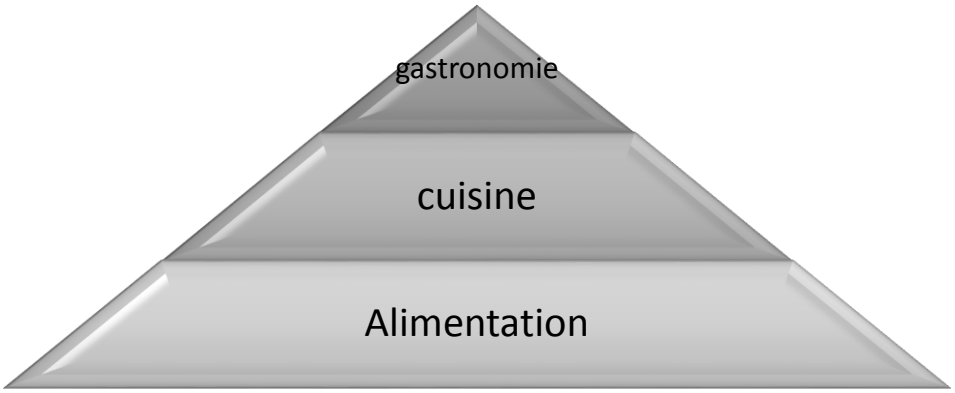
[29] Etymologiquement ce concept vient de : Gastro= estomac, et nomie= ce qui est attribué en partage, usage, coutumes et loi. VITAUX (2007, P : 5)

est l'initiative de BRILLAT-SAVARIN contribua avec la publication, en 1825, de l'ouvrage¨La Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendant" dans lequel il définit la gastronomie comme suit : « *la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit* » (BRILLAT-SAVARIN,1825, p : 62).

Dans son sens moderne, la gastronomie renvoie à l'art de la bonne cher, et par extension l'art de préparer de bon repas, et à l'art de la table : une recherche permanente de la qualité et du plaisir. Le petite Larousse (2009, P : 457) la définit comme « la connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnancement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets ».

Au final, pour faire la distinction entre les trois notions nous rejoignions l'idée défendue par Revel (1978 : 39), selon lequel « *La cuisine est un perfectionnement de l'alimentation. La gastronomie est un perfectionnement de la cuisine*». Si nous voulons schématiser ces trois notions selon un triangle à niveau, l'alimentation serait en bas puis vient la cuisine et enfin au sommet, ça serait la gastronomie.

Figure 9: La pyramide des concepts limitrophes à l'art culinaire



Source : Schématisation de la définition de Revel (1978)

2- L'art culinaire, un fait socioculturel

Les héritages culinaires, aussi bien dans leur dimension matérielle (préparations culinaires) qu'immatérielle (habitudes, rituels, etc.), traduisent un fait qui est à la fois social et culturel.

2.1- La dimension sociale *:* La cuisine remplit, dans le domaine social, trois fonctions fondamentales :

- Elle est, avant tout, un moyen qui permet le maintien du lien social entre individus : manger ensemble correspond à des moments de partage et de plaisir entre familles et amis et participe à l'unification et à la cohésion des groupes.
- Elle est, aussi, le repère d'une certaine hiérarchie entre individus, comme nous le rappelle BOURDIEU (1979, P : 200) « *l'art de boire et de manger reste sans doute un des seuls terrains sur lesquels les classes populaires s'opposent explicitement à l'art de vivre légitime. À la nouvelle éthique de la sobriété par la minceur, qui est d'autant plus reconnue qu'on le situe plus haut dans la hiérarchie sociale, les paysans et surtout les classes ouvrières opposent une morale de la bonne vie. Le bon vivant n'est pas seulement celui qui aime à bien manger et bien boire, il est celui qui sait entrer dans la relation généreuse familière* ».

Ainsi, lorsque BOURDIEU ou GRIGNON se sont intéressés à l'alimentation populaire, c'est pour souligner qu'elle s'appuie sur les préparations les plus économiques en argent et plus couteuses en temps et en travail. Enfin, elle peut être un outil de régulation des tensions sociales : selon MAZET (2000), la cuisine remplit une fonction cathartique, elle est un moyen qui permet de réguler les interrelations sociales. Pour cela, l'individu n'hésitera pas à manger avec son ennemi, son rival ou dans des conditions sociales inférieures. De son côté, MAUSS (cité par MAZET, 2000) considère que l'échange des repas (don contre don) avait pour objectif initial est de régler des conflits et d'assurer une homogénéité du groupe social.

2.2- Dimension identitaire et culturelle

L'individu vivant en société est doté d'une culture, qui lui permet de se distinguer des autres. Il est, par ailleurs, contraint de s'aligner sur les règles comportementales matérielles et immatérielles que celle-ci lui impose. L'art culinaire reflet de l'appartenance à un groupement humain, est l'une des expressions culturelles les plus représentatives : il porte les germes d'une identité commune, et reste étroitement lié à un contexte social et économique bien déterminé. Sur le plan culturel, les héritages culinaires jouent un double rôle :

C'est un moyen d'afficher l'appartenance à une culture donnée : A ce sujet, FUMEY (2007, P : 74) considère que « *L'alimentation est un opérateur qui conduit de l'altérité à l'identité. Elle est le lieu des interdits et de compromis. En ce sens elle est politique et vernaculaire à la fois, car elle manifeste une appartenance à une communauté* ». De son côté, MASSANES (2012) affirme que la cuisine doit être adaptée au système culturel auquel appartient l'usager,

étant donné que les sensations de goût dépendent de la perception[30] de l'individu et ne sont pas des vertus intrinsèques à l'aliment. De son côté, FOUATIH (2001) écrit *« L'Homme, depuis son avènement sur la Terre, a pratiquement sélectionné l'aliment qui lui a été utile pour sa survie. Il a mis également du temps à adapter certains aliments et à rendre domestique ce qui était naturel. Plus tard en fonction de sa culture et /ou de sa tradition, il a légiféré sur les catégories, sur l'aliment nécessaire, agréable utile voire mauvais. En établissant des règles strictes de codification sur la façon de se nourrir, de manger, de cuire, il a obligé des générations entières à intérioriser un certain goût et à avoir des habitudes alimentaires préétablies*.».

Les différentes préparations culinaires agissent aussi comme un facteur de différenciation et de distinction, dans le sens où chaque groupe social se forge ses propres habitudes alimentaires : la manière de préparer et de manger diffère d'un pays à un autre. En Asie, par exemple, les différents plats se présentent ensemble dans un même temps, ils doivent être appréhendés à un seul moment pour pouvoir choisir ce que l'on veut manger. Dans le cas maghrébin, certaines règles de consommation sont aussi répondues : manger doucement et en silence (nourriture sacrée) avec les doigts, manger ce qui se présente devant soi sans se lécher les doigts sont des anciens rites maghrébins. Certaines coutumes aussi étranges paraissent-elles, peuvent avoir des justificatifs fondés[31]. C'est dans ce sens que POULAIN (2002, p.177)[32] écrit « *en mangeant, l'homme s'incorpore lui-même, s'intègre dans un espace culturel. La nourriture, la cuisine et les manières de table, parce qu'elles sont culturellement déterminées, insèrent le mangeur dans un univers social, dans un ordre culturel. L'acte alimentaire est fondateur de l'identité collective* ». Une base identitaire qui est constituée d'une multitude de marqueurs spécifiques appartenant à l'espace social alimentaire : les goûts, les manières de table, ainsi que les savoirs, usages et croyances ou représentations liées à l'alimentation (RÉGNIER, LHUISSIER et GOJARD, 2006, p. 7).

[30]Cette perception reste conditionnée par les caractéristiques biologiques, psychologiques et culturelles de l'individu, qui se manifeste sous forme de sensations (appétit, répulsion, plaisir, dégoût, etc.)

[31]« *Nombre de ces coutumes qui nous semblent tellement bizarres peuvent en réalité se révéler parfaitement adaptées parce qu'elle augmente ou à tout le moins préservant la valeur nutritionnelle des aliments. (…). En dépit, de la rareté du combustible nécessaire à la cuisson prolongée en Chine et en inde, les habitants de cette région ont réussi à faire de la fève de soja un élément important de leur régime, grâce aux procédés comme la germination (donnant les germes de soja), la fermentation (avec laquelle on obtient la sauce de soja) ou encore la cuisson prolongée à la vapeur qui nécessite des quantités raisonnables de combustible et suffit à briser les structures des protéines combustibles (le résultat est une sorte de pâte de soja)*». (Peter Farb et Goerge armelage, 1980, P : 18)

[32] Cet auteur utilise le concept de « système culinaire » pour désigner une « série de règles définissant l'ordre du mangeable, les conditions de préparation et de consommation » (Poulain, 2002, p.177)

3- Les héritages culinaires un PCI

En dépit de n'être explicitement mentionnés dans les cinq domaines majeurs forgeant le PCI, les héritages culinaires constituent, de par leurs caractéristiques, une composante confirmée. Ce constat est mis en évidence dans les propos de l'UNESCO (2011) :

> *La Convention définit un cadre pour l'identification des formes de patrimoine culturel immatériel, la liste de domaines qu'elle fournit est destinée à être plutôt inclusive qu'exclusive ; et elle ne prétend pas nécessairement être « complète ». Les États peuvent utiliser un autre système de domaines.(…). On peut ainsi intégrer des « sous-domaines » déjà en usage dans des pays où le patrimoine culturel immatériel est reconnu, comme les « jeux et sports traditionnels », les «traditions culinaires », l'« élevage », les « pèlerinages » ou les « lieux de mémoire ».*

La dimension patrimoniale de la cuisine, s'apparente dans la transmission d'un savoir-faire d'un art culinaire portant les germes d'une identité culturelle, et jouant ainsi le rôle d'un médiateur entre les générations passées et celles actuelles. « *La patrimonialisation alimentaire renvoie au processus de construction patrimoniale vue comme une dynamique de valorisation et d'interprétation menées par des acteurs. Les dynamiques de construction du patrimoine alimentaire consistent à combiner héritage et innovation, stabilité et changement, reproduction et création, et donc à produire du nouveau sens social en prenant appui sur le passé, élaborant ainsi de l'identité* » (Bessière et al, 2010, P : 04)

La législation algérienne considère que les héritages culinaires font partie de la catégorie du patrimoine immatériel, comme le stipule l'article 67 de la loi 98-04 selon lequel, «*Les biens culturels immatériels se définissent comme une somme de connaissances, de représentations sociales, de savoir, de savoir-faire, de compétences, de techniques, fondés sur la tradition dans différents domaines du patrimoine culturel représentant les véritables significations de rattachement à l'identité culturelle détenue par une personne ou un groupe de personnes. II s'agit notamment des domaines suivants : l'ethnomusicologie, les chants traditionnels et populaires, les hymnes, les mélodies, le théâtre, la chorégraphie, les cérémonies religieuses, les arts culinaires, les expressions littéraires orales, les récits historiques, les contes, les fables, les légendes, les maximes, les proverbes, les sentences et les jeux traditionnels* ».

Section 02 : les fondements territoriaux de mise en patrimoine des héritages culinaires à l'UNESCO

Dans le cadre de cette section, nous tenterons de faire sortir les principaux facteurs conditionnant la reconnaissance des héritages culinaires comme une ressource patrimoniale. Pour ce faire, nous analyserons au plus près les différents types de patrimoines culinaires inscrits sur les listes du PCI de l'humanité, et d'extraire les principaux justificatifs de leur légitimation.

L'analyse des différents héritages culinaires inscrits sur les listes des PCI reconnus par l'UNESCO nous a permis de répertorier trois catégories d'héritages patrimonialisables : un premier sous-groupe porte sur une seule préparation culinaire, le second concerne des pratiques culinaires, et le dernier sous-groupe porte sur des héritages dont la survie est fortement rattachée à la préparation d'un met. En nous appuyons sur les différents projets formulés, et qui sont disponibles sur le site de l'UNESCO, nous nous attachons dans ce qui suit à détecter les principaux motifs mobilisés pour leur reconnaissance :

1- Une patrimonialisation fondée sur une préparation culinaire

La reconnaissance patrimoniale porte, dans ces premiers cas de figure, sur des recettes de cuisine qu'une communauté organisée a pu identifier autant qu'un reflet d'une spécificité culturelle partagée.

1.1- La tradition de la préparation et du partage du dolma, marqueur d'identité culturelle

En 2017, Azerbaïdjan a procédé à l'inscription de ce plat traditionnel et des traditions de son partage. Plusieurs facteurs ont favorisé cette patrimonialisation notamment:

- Sa préparation qui se perpétue sur l'ensemble du territoire comme reflet d'hospitalité et de solidarité.
- Son savoir-faire transcende des frontières ethniques, portée par des cuisiniers traditionnels puis transmise selon le réseau informel (parent-enfant), et par voie formelle (écoles de formations professionnelles et d'apprentissage).
- Fait objet de diverses activités de sensibilisation (festivités, enseignements professionnels, publications).

1.2- L'art du pizzaiolo napolitain

Ce projet porté par l'Italie, en 2017, concerne l'art de fabriquer la Pizza inscrit compte tenu de l'implication de différents acteurs dans la valorisation et la sauvegarde des savoir-faire qui s'y rattachent à :

- Une agglomération de près de 3 000 pizzaiolos à Naples.
- Une organisation des cours axés sur l'histoire, les techniques et les outils de fabrication de la pizza par « l'association des pizzaiolos napolitains ».
- Une transmission des savoir-faire dans la « bottega » par observation et pratique.

1.3- La tradition et la culture du palov

Le palov est reconnu, en 2016, comme un plat portant une tradition propre à Ouzbékistan. Son inscription est motivée par :

- Il représente un plat traditionnel commun aux communautés rurales et urbaines. Il est à la fois un plat du quotidien, et un geste d'hospitalité servit lors des occasions (prière, mariage, Nouvel An, …).
- Il est préparé aussi bien par les femmes que par les hommes de tout âge et de toute catégorie sociale.
- Diverses institutions s'impliquent dans la transmission de son savoir-faire de manière informelle (maître apprenti, démonstration et participation en famille, institutions communautaires, organisations religieuses, établissements professionnels).
- Son partage permet le maintien et le renforcement du lien social.

1.4- L'Oshi Palav, plat traditionnel et ses contextes sociaux et culturels au Tadjikistan

Joint à la liste de l'UNESCO en 2016, ce plat à pour vertu la réunion de personnes de différentes origines autours de sa dégustation lors de divers célébrations. Parmi les clés de sa reconnaissance :

- Les dictons dont il est sujet : « *Sans Osh, pas de relation* » ou « *Si tu manges une seule fois l'Osh d'autrui, tu lui devras le respect pendant 40 ans* ».
- Se prépare à domicile dans un climat de convivialité (chant, jeux et musique)

- Savoir-faire transmis dans la famille ou par apprentissage dans les écoles de cuisine[33].

1.5- La tradition de la préparation du kimchi dans la République populaire démocratique de Corée

Inscrit en 2015, ce plat représente une coutume commune à tous les Coréens, il a pour vertus :

- D'être un plat accompagnant des repas du quotidien et des jours fériés.
- D'être un élément de cohésion sociale : il donne naissance au « kimjang », qui est une activité de rassemblement et de coopération entre voisins, proches et autres membres de la société en vue de préparer de grandes quantités pour l'hiver.

1.6- La culture de la fabrication et du partage de pain (plat Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka)

Ce projet multinational conçu en 2016, par les communautés d'Azerbaïdjan, d'Iran, du Kazakhstan, du Kirghizistan et de Turquie. Joint à la liste de l'UNESCO compte tenu des fonctions sociales remplies par cette tradition, notamment :

- La réunion de trois personnes[34], au minimum, pour sa préparation.
- Reflet d'hospitalité et de solidarité.
- Partagé lors des occasions : mariage, naissance, funérailles, prières et vacances.
- Attachement de différentes croyances renforçant le sentiment d'appartenance: posé sur les épaules de la mariée ou sur sa tête est un souhait de prospérité (Azerbaidjan, Iran et Turquie). Préparé lors des funérailles pour protéger le défunt en attendant la décision divine (Kazakhstan), ou lui assure un meilleur séjour au-delà (Kirghizistan).

1.7- Le café arabe, un symbole de générosité

C'est toujours dans la catégorie des projets multinationaux, que ce projet a été formulé en 2015. Ses concepteurs sont : Émirats arabes unis, Arabie saoudite, Oman et Qatar. Le café est

[33]Lorsqu'un apprenti maîtrise la préparation de l'Oshi Palav, il organise un dîner chez lui auquel il invite son maître et d'autres convives. Durant ce repas, le maître reçoit en cadeau une coiffe et une tenue traditionnelle ; l'apprenti reçoit, quant à lui, une écumoire (pour préparer l'Oshi Palav), symbole de son indépendance.
[34] De la même famille ou entre voisins.

patrimonialisé en tant qu'expression d'hospitalité et de générosité, parmi des vertus mobilisées pour son inscription :

- Son mode de préparation : en présence de l'invité en veillant préalablement au bon choix des graines et leur transformation.
- Des habitudes de service : le plus âgé servi en premier, le verre remplit au quart à plusieurs reprises allant de un à trois maximum.
- Sa présence dans différents événements et rencontres.
- Sa transmission par voie d'apprentissage.

1.8- Le lavash : préparation, signification et aspect du pain traditionnel en tant qu'expression culturelle en Arménie

Le Lavash est un pain traditionnel dont la cuisson demande beaucoup d'efforts, de coordination et de savoir-faire, et dont la conservation s'étale jusqu'à six mois. Il inscrit sur les listes de l'UNESCO suite à ses vertus notamment :

- Il est un stimulent du lien social et communautaire, car préparé un groupe de femmes.
- Il est un moyen de valorisation des autres produits locaux, car sa consommation s'accompagne par des fromages, légumes et viandes locaux.
- Il a une fonction rituelle lors des mariages : posés sur les épaules des jeunes mariés comme souhait de fertilité et de prospérité.
- Les hommes s'impliquent dans la préservation de ce met par la veille à la fabrication de ustensiles spécifiques à sa production (fabrication des traversins et la construction des fours).

1.9- La tradition cérémonielle du Keşkek

Le Keşkek est un plat cérémonial traditionnel turc inscrit sur la liste de l'UNESCO en 2011. C'est un stimulateur de la cohésion sociale, au sens où il :

- Suppose l'implication des femmes et des hommes dans sa cuisson dans des grands chaudrons, suivant un mode ancestral.

- Rattachement de diverses pratiques et croyances (bénédictions, prières, divertissement, théâtre et Music[35]).

1.10- L'art du pain d'épices en Croatie du Nord

Le pain d'épice, reconnu en 2010, est une recette traditionnelle préparée à la Coratie reconnu par l'UNESCO compte tenu de :

- Sa spécificité qui réside dans sa forme qui traduits des images en couleurs, sur lesquelles on en rajoute parfois même des messages[36].
- C'est une tradition qui transcende du Moyen Âge, et qui constitue l'un des symboles les plus reconnaissables de l'identité croate.
- Ses producteurs sont les plus présents dans les manifestations locales (rassemblements locaux, festivités, …).

2- Une patrimonialisation des pratiques culinaires

Dans le cadre de cette deuxième série d'exemples, la mise en patrimoine ne concerne pas l'héritage culinaire dans sa dimension cuisine. Ce sont plutôt les pratiques d'alimentation, qui sont interpelées :

2.1- La diète méditerranéenne

Formulé, en 2013, par sept pays méditerranéens (Chypre, Croatie, Espagne, Grèce, Italie, Maroc et Portugal), ce projet concerne l'ensemble des savoir-faire, connaissance, pratiques et traditions propres à ce bassin. Ce qui a favorisé cette inscription est :

- Les diverses études prouvant ses impacts bénéfiques sur la santé de leur régime alimentaire spécifique (abondance d'eau, de fruits, légumes, céréales, herbes aromatiques, huile d'olive, viande, …).
- L'importance des savoir-faire et des pratiques stables que cela implique (récolte et cueillette, pêche, élevage, conservation, …).
- Ses répercussions en termes du maintien du lien social.

[35] Le chaudron et mis à cuire pendant toute la nuit. Vers midi, le plus costauds parmi les jeunes du village sont appelés pour battre le Keşkek à l'aide de maillets en bois, tandis que la foule les encourage de ses acclamations et que les joueurs de "zurna" interprètent des pièces musicales, annonçant l'épaississement du ragoût par une mélodie spécifique

[36]Le pain d'épices en forme de cœur est le motif le plus courant et il est fréquemment préparé pour des mariages, décoré avec le nom des nouveaux mariés et la date du mariage.

2.2- Le washoku, traditions culinaires des Japonais, en particulier pour fêter le Nouvel An

Joint sur la liste de l'UNESCO en 2013, le washoku renvoie à une pratique sociale basée sur un ensemble de savoir-faire, de connaissances, de pratiques et de traditions liés à la production, au traitement, à la préparation et à la consommation d'aliments. Parmi ses vertus :

- Basée sur le principe du respect de la nature et de l'utilisation durable des ressources naturelles .
- Stimule la consommation d'ingrédients naturels et locaux (le riz, le poisson, les légumes et des plantes sauvages comestibles).
- La dimension symbolique[37] qu'elle porte.

2.3- Le repas gastronomique des Français

Reconnu en 2010, ce projet renvoie au repas festif caractérisé par l'art de « bien manger » et de « bien boire », ainsi que le plaisir d'être ensemble. Ce repas 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 . Son inscription est motivée par :

- L'importance accordée au choix attentif des mets, des bons produits essentiellement locaux, des vins, à la décoration de la table, à la gestuelle de dégustation.
- Il est considéré comme une pratique coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus (naissance, mariage, retrouvailles, succès, …).
- La veille des gastronomes au maintien de la tradition et ses rituels (transmission orale et écrite).

2.4- La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán

Ce projet inscrit en 2010, porte sur « des pratiques agricoles, rituelles, des talents de longue date, des techniques culinaires et des coutumes et manières communautaires ancestrales » propres au Mexique. Et qui est centré essentiellement sur le maïs, les haricots et le piment

[37]Les Japonais préparent divers mets pour accueillir les divinités de la nouvelle année : ils confectionnent des gâteaux de riz et préparent des plats spéciaux joliment décorés, à base d'ingrédients frais ayant chacun une signification symbolique.

chili, auxquels s'ajoutent des ingrédients autochtones (tomates, avocats, cacao, vanille, courges). Parmi ses traits spécifiques :

- Une participation collective à la chaine alimentaire traditionnelle (récole, cuisson et dégustation), selon des techniques singulières[38].
- C'est une cuisine chargée de symboles[39].

3- Des patrimoines connexes à l'art culinaire

Ce dernier groupe d'exemple concerne des cas où la patrimonialisation ne vise pas un héritage culinaire, mais que celui-ci se trouve implicitement impliqué dans la mesure où c'est lui qui lui donne sens et naissance.

3.1- La fabrication artisanale traditionnelle d'ustensiles en laiton et en cuivre des Thatheras de Jandiala Guru, Penjab, Inde

En 2014 l'UNESCO a inscrit cette activité artisanale spécifique à l'Inde, et a décrit minutieusement le processus de fabrication. Ce projet a été motivé par :

- Les effets sanitaires bénéfiques des matières premières utilisées.
- Les ustensiles remplissent des fonctions utilitaires et rituelles, et ils sont destinés à l'usage individuel et communautaires (mariage, temples).
- Leur importance culturelle[40].
- Des collectifs de cuisinières et d'autres praticiens consacrés au développement des cultures et de la cuisine traditionnelle sont constitués dans l'État du Michoacán et dans tout le Mexique.

3.2- La Slava, célébration de la fête du saint patron de la famille

Ce projet inscrit en 2014, concerne une pratique religieuse (chrétiennes orthodoxes) propre à la Serbie qui fêtent en honneur à leur saint patron. C'est une offrande rituelle rattachée à un

[38] Des méthodes agricoles uniques comme la "milpa" (champ de maïs et autres cultures par rotation sur brûlis) et la "chinampa" (îlot de culture artificiel dans une zone lacustre) ; Des procédés de cuisson, comme la nixtamalisation (décorticage du maïs à l'eau de chaux qui augmente sa valeur nutritive) ; et Des ustensiles particuliers comme la pierre meulière et le mortier en pierre.

[39] les "tortillas" et les "tamales" sont des plats quotidien à base de mais, et qui sont considérés comme une sorte d'offrande du jour des Morts.

[40]Le travail des métaux ne représente pas seulement un moyen de subsistance pour les Thatheras, mais il définit leur structure familiale et de parenté, leur éthique professionnelle et leur statut au sein de la hiérarchie sociale de la ville.

gâteau nommé « Slava », sur lequel on verse du vin lors de la cérémonie autour de cierge allumé[41].

3.3- Les Krakelingen et le Tonnekensbrand, fête du feu et du pain de la fin de l'hiver à Grammont

Ce projet formulé par la Belgique, en 2010, porte sur une fête rituelle de fin de l'hiver célébrée annuellement. La légende veut que les manifestants apportent avec eux le jour de la manifestation du pain, du vin, des poissons et du feu. Et elle suppose l'implication des divers acteurs locaux : « Dans les jours qui précèdent, les commerçants décorent leurs vitrines, les boulangers font des petits pains spéciaux en forme d'anneau qu'on appelle les krakelingen, et les maîtres d'école racontent la légende expliquant les origines du rituel. Le jour de la fête, un cortège d'un millier de personnes part de l'église de Hunnegem avec, à sa tête, le doyen de l'église et les conseillers municipaux en costume d'époque »

[41]Le découpage du gâteau est effectué par l'hôte, en compagnie de l'invité le plus âgé ou le plus important et d'autres membres de la famille. Le repas commence ensuite par un verre de vin cérémoniel, la dégustation d'un plat et un toast exprimant des vœux de santé, de fertilité et de bien-être pour la famille et les invités

Conclusion

La patrimonialisation des héritages culinaires peut concerner un seul met (Dolma, pizza, palov, Oshi palav, kimchi, pain, café, lavash, keskek), un mode de préparation ou de consommation (Diète méditerranéenne, washoku, repas gastronomique, mode de préparation d'une cuisine traditionnelle), ou porter sur des héritages dont l'existence dépend largement de leur survie (Fabrication traditionnelle d'ustensiles de cuisine, la slava, fête du feu et du pain). Ce qui est fondamental dans ce processus est l'existence d'un cadre spatial caractérisé par une conscience patrimoniale et un engouement aux composantes culturelles. Le cadre spatial favorable, pour ce type de patrimoine, se caractérise par :

- La capacité des acteurs sociaux à mythifier l'héritage, en lui rattachant une croyance spécifique ;
- L'importance de l'héritage dans le quotidien de la population : fréquence de consommation, implication des hommes, son rôle dans le tissage des rapports sociaux, outil de solidarité et d'hospitalité,
- Nécessité d'éclairer ses origines, ce qui permet de l'ancrer dans une histoire factuelle et rappelée. Cette étape dépond largement de l'ampleur de recherches suscitées par sa présence, et reste tributaire de l'encadrement institutionnel mis en place.
- L'attribution d'une fonction renouvelée : promotion des traditions, rites et images qui font vivre le patrimoine dans la société. Cette étape suppose aussi un encouragement de l'exercice de l'activité artisanale qui le fait vivre ; s'assurer de la transmission des savoir-faire par voie formelle et informelle ;
- Adoption d'un cadre réglementaire et juridique adéquat ;

CHAPITRE 02: PATRIMONIALISTAION DES HÉRITAGES CULINAIRES EN ALGÉRIE, RÉALITÉS ET ̈PERSPECTIVES

Introduction

Pour aller plus en profondeur dans notre démarche, nous avons jugé d'intégrer une recherche exploratoire permettant de répondre à la question ̋comment ça fonctionne ?̋. Cette méthode consiste à analyser le fonctionnement d'un système afin d'identifier ses propriétés et les différents problèmes du phénomène exploré. C'est dans cette logique que s'articule ce chapitre qui se focalise sur les héritages culinaires caractérisant l'aire culturelle algérienne, et on explore les moyens et les outils mobilisés par les principaux acteurs en vue de les doter d'une reconnaissance patrimoniale (section 02). Cette problématique concerne une myriade d'acteurs aussi bien à l'échelle locale que nationale, toutefois certains acteurs sont plus concernés que d'autres. Plusieurs entretiens libres ont été réalisés avec les différents acteurs impliqués dans leur valorisation :

- Nationalement : ministre de la culture, ministre chargé de la poste et télécommunication, le CNRPAH , les musés, l'ONDA.
- Localement en nous référant au cas de la wilaya de Tizi-Ouzou : la direction de culture, la maison de la culture, la direction de tourisme, la direction de la formation professionnelle, la CAM, le CNRC, amateurs et professionnels du métier, l'université, la société civile, et les collectivités territoriales.

L'objectif fondamental était de déterminer leur degré d'implication dans le processus de patrimonialisation. Nous n'étions pas munis d'un guide d'interview, toutefois l'objectif des entretiens était clair : nous avons voulu connaitre les différentes actions de valorisation et de sauvegarde entreprises par chaque acteur impliqué. Nous placions des questions adaptées en fonction du déroulement de l'entretien. La durée de l'entretien était variable selon la disponibilité de l'acteur sollicité, et nécessitait quelquefois des déplacements à plusieurs reprises faute d'indisponibilité à temps plein. Nous en dégagerons ensuite un processus de patrimonialisations propres aux réalités observées, et discuter ses principales limites en référence aux conclusions tirées précédemment (section 03). Avant nous avons jugé utile de s'arrêter sur une brève caractérisation de l'art culinaire tel qu'il se présente dans le contexte algérien

Section 01 : Caractérisation de l'art culinaire algérien

L'art culinaire reflète l'histoire, l'identité et la culture propre à chaque pays, et reste étroitement lié à leur contexte social et économique. FUMEY (2007, P : 89) considère que « *L'alimentation est un opérateur qui conduit de l'altérité à l'identité. Elle est le lieu des interdits et de compromis. En ce sens elle est politique et vernaculaire à la fois, car elle manifeste une appartenance à une communauté* ». L'art culinaire est ainsi considéré comme une composante patrimoniale de chaque groupe social, où chacun selon son contexte construit une spécificité qui les différencie des autres cultures. Jacinthe Bassière et autres (2010, P : 04) considèrent que *« ces constructions identitaires [alimentaires] s'inscrivent dans le rapport à l'Autre auquel on s'identifie ou dont on se différencie mais aussi devant lequel on se met en scène (l'Autre pouvant être le groupe culturel, pays, territoires voisins mais aussi le touriste, le visiteur, l'étranger etc.)* »

1- Savoir-faire culinaire algérien, entre spécificités et influences

Parler de cuisine algérienne, de cuisine marocaine ou indienne est un signe d'une singularité culinaire de chaque nation, où chacune à sa manière a su forger ses particularismes et ses propres habitudes alimentaires[42] au cours des siècles. Une cuisine typiquement nationale reste alors tributaire de plusieurs facteurs essentiellement : l'histoire propre à chaque nation et les différentes civilisations l'ayant marqué. Le relief et le climat, des pays voire des régions, conditionnant les différentes agricultures et l'abandon de certains ingrédients par rapport à d'autres. Enfin, la stratégie gouvernementale qui fixe des restrictions d'importations provoquant la pénurie de certains ingrédients. pour Sidi Boumedine, (2015, P : 15) « *faire la connaissance de ces cuisines, traditionnelles et contemporaines à la fois revient donc à reconnaitre les cultures de l'Algérie et plonger dans son histoire (…) elle [la cuisine] s'enracine aussi dans le contexte culturel et social qui fait varier les plats, selon qu'ils sont destinés à la consommation domestique, festive ou liés à des cérémonies spécifiques ; à des fêtes ou même certains types de fêtes. Il faut aussi faire une place à ces cas où le produit n'existe que dans des régions précises et à des saisons déterminées* ». Le façonnement de la cuisine algérienne, tel qu'elle se présente de nos jours, résulte ainsi d'une construction de

[42] Par habitudes alimentaires on entend les « relations particulières que les groupes humains entretiennent avec leur alimentation. On entend par habitudes alimentaires les normes et façons habituelles selon lesquelles un groupe ou un individu choisit, prépare et consomme ses aliments. Elles sont liées aux données psychologiques, aux disponibilités du milieu, au contexte culturel et social, et une époque déterminée.

longue haleine impliquant une variété d'acteurs ayant forgé historiquement des habitudes et des rituels de préparation, de cuisson et de consommation chez son peuple. Son émergence résulte d'une histoire complexe, où différentes civilisations ont contribué à son façonnement (Berbère, Andalouse, Ottomane-Turque, Islamique, etc.). Une lecture sommaire des différentes modifications qu'elle a subi fait ressortir :

- *L'influence de la culture gréco-romaine* : nous constatons, à cet effet, une forte influence des habitudes culinaires gréco-romaine : Ils ont développé l'agriculture de la région pour en faire de l'Afrique un « grenier de blé », suite à l'extension des zones de culture par de nouveaux systèmes d'irrigation. Ils ont été à l'origine de l'implantation de la culture d'olivier et de la vigne, des légumes verts et légumineuses (haricots secs, pois chiches, lentilles)….agrumes, riz, sucre, pâtes, épinard, aubergines
- *L'influence de la civilisation musulmane :* l'islam a introduit différents changements touchant à la fois les pratiques de table (il faut être assis par terre et de manger avec sa main droite), et dans les comportements vis-à-vis de la nourriture (les gens avares, ceux qui profitent de la générosité des autres sont mal vus, et l'homme ne doit pas refuser la nourriture du dieu). Il a aussi introduit des rituels (obligations de pratiquer le jeûne) et des interdits (on peut tout manger sauf le porc et le sang et le vin)

2- L'art culinaire algérien, un gisement de ressources patrimoniales

La diversité et la richesse de l'art culinaire algérien est le résultat de sa position géographique et les différents contacts interculturels dont elle était sujet. À cet effet, BAOUALI et autres (2014, P : 14) rattachent ce fait à « *L'appartenance maghrébine et méditerranéenne de l'Algérie ainsi que sa position -grand portail du continent africain - constituent ses principales composantes. Des siècles de contacts, de commerce, de tensions, d'invasions et de colonialismes, ont placé l'Algérie au croisement des cultures et des langues* ». De nos jours la cuisine algérienne se place au croisement de différentes cultures culinaires, et regroupe des plats maghrébins mais aussi spécificités typiques qui se déclinent dans ses différentes communes selon leurs propres tradition.

Les préparations culinaires, en Algérie, varient selon qu'elles soient destinées à une consommation quotidienne, ou destinées à des invités comme nous le précise SIDI BOUMEDINE (2015, P : 115) selon lequel les ingrédients « *qui proviennent de la cueillette constituent, au moins dans la tradition, le degré zéro de la cuisine, alors que les plats de*

viande, sont à l'opposé, et dans toutes les contrées, les signes les plus marquants du luxe et de la considération accordée aux invités ». D'autres circonstances de la vie quotidiennes sont aussi l'occasion de préparation de certains plats traditionnels, à l'instar des mariages, circoncisions, yennayer, le mouloud, la waada, la timechret. Du point de vue de la classification, il s'avère difficile d'établir un inventaire exhaustif compte tenu de leur diversité. Certains plats sont consommés dans les quatre coins du pays (couscous, berkoukes, chakhcoukha, etc.), mais leur préparation reste différente d'une région à une autre (sucré ou salé, à base de poisson de viande ou d'herbes, à sauce blanche ou rouge, au lait caillé, etc.). D'autres plats sont spécifiques à certaines communautés bien déterminées, notamment : La cuisine du Sahara : Mkhella, pain de tagella, khoubz el basla, El makhtouma, Ifrassen, Ez-Zoumita (Rouina), er-Rkik, etc. La cuisine de bord de mer : Chtitha sardine, kefta sardine, dolma de sardine, ratatouille. Nous distinguons aussi des préparations saisonnières, telles que les plats à base d'herbes de printemps : el makfoul, tassemoumtizegaren, aghroum n bibras, aghroum n lehwel, etc.

Section 02 : Les acteurs de la patrimonialisation culinaires en Algérie

L'émergence d'un patrimoine reste le résultat d'une construction sociale suscitée par une interaction entre différents acteurs, qui agissent dans le sens de sa révélation, nommés « entrepreneurs du patrimoine » (Gravari-Barbas, 2002). Consciente de la valeur utilitaire ou symbolique d'un objet ou d'une tradition portant les germes d'une mémoire collective, une communauté organisée s'accommode d'outils en vue d'une reconnaissance et d'une transmission aux générations futures. Dans le cas spécifique des arts culinaires, la réalité du territoire algérien met en relief l'implication d'une variété d'acteurs dans ce processus, qui mobilisent une diversité d'outils et de moyens à différentes échelles. Ceux-ci restent difficilement dénombrables de façons exhaustives, nous nous contenterons dans le cas qui suit de nous pencher sur les acteurs phares jouant un rôle prépondérant à cet effet.

1- <u>À l'échelle nationale</u>

Les principaux acteurs nationaux entretenant un lien étroit avec la promotion, la valorisation et la sauvegarde des héritages culinaires sont :

1.1- Le ministre de la culture

Ayant pour mission, entre autres, la protection, la sauvegarde et la mise en valeur du patrimoine culturel immatériel (article 02 du décret exécutif n°05-70 du 26 février 2005).

Celui-ci se charge actuellement du suivi et du recensement des héritages culinaires des différentes wilayas, au niveau de la sous-direction « valorisation des expressions culturelles traditionnelles et populaires ». Ainsi en préconisant une optique ascendante, par l'envoi d'instructions à ses directions déconcentrées pour ensuite établir une synthèse. Cette dernière fera l'objet d'un fonds documentaire qui sera codifié par la sous-direction « inventaire du patrimoine culturel matériel et immatériel » et mise à disposition du grand public. Le ministre de la culture occupe aussi une place centrale dans l'encouragement des initiatives de promotion des arts culinaires, par le financement de différentes manifestations culinaires à caractère international[43], national ou local.

1.2- Le ministre chargé de la poste et la télécommunication

Son rôle est de promouvoir cet héritage ancestral par la diffusion d'émissions culinaires. Deux chaines télévisées ont été dédiées spécifiquement à cet effet : « Samira TV », « Echourouk benna ». A côté de plusieurs émissions diffusées au niveau des différentes chaines et radios nationales, à des heures bien déterminées essentiellement lors du mois de ramadan. Ce ministre intervient aussi par l'autorisation d'ouverture de sites ciblés vers l'art culinaire (Ter'Algérie, cuisine kabyle, etc.), ou d'autres sites où celui-ci constitue un axe majeur (babzman, dziriya, etc.)

1.3- Le centre national de recherches préhistoriques, anthropologiques et historique (CNRPAH) :

Cet établissement public à caractère scientifique et technologique est composé d'enquêteurs, chargés de réaliser des recherches et d'élaborer un fonds documentaire pour chaque segment du patrimoine culturel immatériel.

1.4- Les musées :

Ce sont en charge de la conservation de la documentation relative au patrimoine immatériel, mais aussi de sa promotion par l'organisation de salons et journées spécifiques. Trois musées ont été réalisés à cet effet : le « *musée des arts et traditions populaires* » ayant initié le salon « *khoubzbladi* » (pain traditionnel de mon

[43] Notamment « le festival méditerranéen de l'art culinaire » organisé à Tipaza en 2008, ainsi que le « salon international de l'art culinaire » organisé au niveau de la Société Algérienne des Foires et Expositions « SAFEX ».

pays), le « *musée des expressions populaires et culturelles* », et le musée « *BASTION 23* » qui a organisé une journée spéciale pour Tmina et une autre pour « *khoubzbladi* »

1.5- L'office national des droits des auteurs et des droits voisins « ONDA » :

Cet établissement public à caractère industriel et commercial intervient et matière de protection des droits d'auteur et de certification. Il a pour mission, selon l'article 05 du décret exécutif 05-356 du 21 septembre 2005, de « *veiller à la protection et à la défense des intérêts moraux et matériels des auteurs, ou de leurs ayants droit, et des titulaires des droits voisins, ainsi qu'à la protection des œuvres du patrimoine culturel traditionnel, et des œuvres nationales tombées dans le domaine public* ».

Une nouvelle institution destinée à la « protection du patrimoine africain » sera très prochainement localisée en Algérie, dont le décret d'approbation a été signé.

2- À l'échelle locale

Au niveau infranational, une diversité d'acteurs s'interagit au quotidien, en adoptant des stratégies qui leur sont propres en vue de révéler et valoriser les héritages culinaires. Ceux-ci sont essentiellement :

2.1- Les directions de culture des différentes wilayas

Elles sont chargées d'identifier, de protéger et de promouvoir les biens culturels immatériels au niveau local (article 2 du décret exécutif n°03-325). Elles ont comme missions : La réalisation des enquêtes, en se rapprochant des détenteurs de la ressource immatérielle pour un meilleur recensement. Ainsi que l'encouragement de toute initiative de valorisation des héritages immatériels, notamment celles ayant trait aux actions d'exposition, et d'organisation des festivités, foires, salons, etc.

2.2- Les maisons de la culture des différentes wilayas

C'est l'endroit où se tiennent les expositions, festivités, foires réalisées à l'initiative de la direction de la culture, des associations, etc. Plusieurs manifestations, promouvant l'art culinaire, ont été célébrées à leur niveau, celles-ci peuvent être regroupées en : des manifestations destinées spécifiquement à l'art culinaire (salon du couscous tenu à Tizi-Ouzou, fetival local de sbiba (waada) à djanet au Tassili,), et des manifestations où l'art

culinaire étant un segment parmi d'autres (célébration de yennayer, le mois du patrimoine, salon de l'artisanat, Festival local des arts et de la culture populaire)

*2.3- **Les directions du tourisme***

Chargées, entre autres, de promouvoir l'art culinaire dans les guides touristiques. Ainsi, l'ensemble des guides réalisés par les quarante-huit wilayas algériennes consacrent une rubrique aux principales préparations locales, compte tenu des relations étroites tissées entre le tourisme et la gastronomie.

*2.4- **Les directions de la formation professionnelle et leurs écoles culinaires***

Leur rôle premier est de veiller à la survie du savoir-faire culinaire, par la mise en place de structures incitant les jeunes à se former dans ce domaine. Mais aussi l'organisation des compétitions de cuisine en vue de promouvoir la créativité dans ce domaine.

Certaines catégories de formation, en dépit de leur rareté, ont bien compris la clé de transmission des savoir-faire culinaire traditionnels. Ces centres appliquent une procédure liant dépositaires des savoirs et apprentis, les dépositaires s'engagent ainsi à transmettre leurs connaissances et culture traditionnelle aux générations futures.

*2.5- **Chambre d'artisanat et des métiers « CAM » et les chambres nationales des registres de commerce « CNRC » :***

Chargées d'encourager les activités émergeant autour des savoir-faire culinaires par l'attribution d'une carte d'artisan ou l'ouverture d'un registre de commerce. Mais aussi leur soutien en matière de création et de développement de leur activité par des formations ciblées, et l'encouragement de toute initiative ou manifestation promouvant l'art culinaire[44].

[44] L'organisation du salon du couscous de Frikat à Tizi-Ouzou a été soutenue par la CAM. Celle-ci assure aussi trois formations complémentaires en direction des artisans : La formation TRIE, trouvez votre idée d'entreprise ; la formation CREE, créer votre entreprise ; et la formation GERME, gérer mieux votre entreprise.

2.6- Les universités en général et le « CRASC»[45] en particulier

Des travaux dans le domaine des sciences humaines et sociales (touchant aux traditions populaires en général où le culinaire constitue un axe) sont menés par des universitaires (thèses, mémoires et articles). Certaines revues et autres ouvrages sont consacrés au domaine culinaire. A l'exemple : de l'édition n°42 de la revue AWAL intitulé « autour des pratiques alimentaires chez les Berbères », et l'ouvrage sur les spécialités culinaires algériennes « les cuisines traditionnelles en Algérie, un art de vivre » de Sidi Boumedine.

2.7- *Les amateurs et professionnels culinaires*

Leur rôle premier est de veiller à la survie de cet héritage ancestral par l'exploitation du savoir-faire qui s'y rattache, et leur transmission par l'apprentissage[46]. Plusieurs initiatives émanent de cette catégorie d'acteurs, à l'instar de « madame Arezki », ancienne cuisinière et animatrice d'émissions culinaires à la radio et de télévision, qui a eu l'idée de mener une recherche sur les spécialités culinaires des quarante-huit wilayas constituant le territoire algérien. « Chef Ikram », de son côté, se lance dans un projet de création d'une association académique culinaire, en vue d'authentifier et de codifier les plats algériens. D'autres professionnels sont à l'origine d'organisation de festivals culinaires, tel que Monsieur LEHLOU ayant initié l'organisation de la « fête du couscous » au niveau de sa commune « FRIKAT » devenue un rituel célébré tous les deux ans. Enfin, nous constatons, ces dernières années, une expansion remarquable des livres rédigés par des amateurs de la cuisine algérienne, dont il est difficile de faire le point : certains sont spécialisés (spécial poulet, gâteaux secs, gâteaux orientaux, etc.), tandis que d'autres restent plus concentrés sur l'appartenance géographique (cuisine algéroise, cuisine kabyle, cuisine chawi, etc.)

2.8- La société civile

Le secteur associatif est dense, chaque wilaya se caractérise par la montée d'associations spécifiques à son contexte socioculturel. Ces associations représentent une marque de spécificité locale. La wilaya de Tizi-Ouzou dénombre trois principales associations jouant un rôle fondamental dans la sauvegarde et la promotion de l'art culinaire local : «yessisidourar »

[45] Centre de recherche en Anthropologie sociale et culturelle

[46]Citant CHAMOUX (1978), KARLIN (1991) distingue entre un savoir-faire algorithmé pouvant se transmettre par support non humain, et un savoir-faire incorporé indissociable de l'individu dont la transmission nécessite un processus d'apprentissage et non de formation. Il distingue à cet effet une transmission par imprégnation pour les compétences communes ou générales, et une transmission par maitre (formel ou institué) pour les compétences particulières ou spécifiques. PP : 104-106.

ou les filles de la montagne créée en 2001. L'association « tiwizi pour le patrimoine et l'environnement » créée en 2008, ayant initié le salon national des arts traditionnels. « Secsu ufus » ou couscous roulé main créée en 2009, ayant organisé la fête du couscous. Et l'associaiation« taghrest pour la promotion et l'épanouissement de la femme » créée en 2004.

2.9- Les collectivités territoriales

Les collectivités territoriales sont tenues d'accompagner les initiatives locales promouvant le patrimoine dont l'art culinaire constitue une composante indissociable, à titre illustratif l'article 6 de la loi n°12-07 de 2012 stipule : « la wilaya dispose d'un patrimoine qu'elle entretient conserve et fructifie », en outre dans l'article 77 de la même loi met l'accent sur sa responsabilité en matière du patrimoine culturel matériel, immatériel et historique. Convient de préciser que les actions entreprises doivent s'établir dans une logique collaborative, tel précisé dans l'article 98 de cette même loi.

Section 03 : Enjeux et limites de la mise en patrimoine des héritages culinaires en Algérie

Après avoir mis en relief la diversité des héritages culinaires et les principaux acteurs impliqués dans le processus de patrimonialisation dans la réalité algérienne. Nous nous penchons dans ce qui suit à caractériser le modèle algérien et de mettre l'accent sur ses principales limites.

1- Caractérisation du processus de patrimonialisation dans le contexte algérien

Selon la loi 98-04 la protection du patrimoine culturel immatériel passe par la constitution d'une banque nationale de données à l'initiative du ministre chargé de la culture, collectivités territoriales, associations, institutions spécialisées, et toute autre personne qualifiée[47]. Celle-ci fera, ensuite, objet d'étude par des institutions spécialisées, en vue de repérer les références identitaires et socio-historiques. Quant à leur mode de sauvegarde, cette loi considère que chaque catégorie de bien immatériel fait objet d'une conservation appropriée à sa nature.

[47] Par l'identification, la transcription et la classification, la collecte et l'enregistrement sur des supports appropriés des informations collectées auprès des personnes, groupes de personnes ou communautés détentrices de ce patrimoine. A cet effet, le décret exécutif n°03-325 fixe les modalités de stockage des biens culturels immatériels dans la banque nationale de données. L'Algérie adopte, à cet effet, une optique ascendante en vue de constituer cette banque de données.

Enfin, d'un point de vue diffusion et transmission, les outils préconisés sont essentiellement : les expositions, les manifestations, les publications, moyens de communication, la création des musées ou sections de musées. En nous référons au texte de la convention de 2003[48], et au contexte et institutions spécifiques à l'Algérie, nous retenons quatre moments aboutissant à la mise en patrimoine des héritages culinaires. Chacun de ces moments fait intervenir des acteurs diversifiés participant chacun à sa manière et avec des outils qui lui sont propres :

A- La promotion des héritages culinaires et la prise de conscience patrimoniale : cette étape vise à révéler l'importance de la ressource culinaire aux yeux du groupe social, par l'adoption de divers outils notamment : l'organisation d'événementiels culinaires, une médiatisation de la ressource (chaines télévisées, émission de radios, sites internet, presses, etc.), la publication d'ouvrages de cuisine nationale, l'organisation de colloques et séminaires en direction du grand public, les guides touristiques notamment ceux dédiés spécialement aux spécificités culinaires territoriales. Cette étape est assez avancée dans la réalité algérienne.

B- Faire vivre le patrimoine pour assurer sa pérennité : comme a été signalé précédemment, la transmission du patrimoine immatériel passe par le développement d'activités qui permettent sa valorisation. Dans le cas algérien, le nombre des immatriculations au niveau des CAM et des CNRC ne cesse d'augmenter.

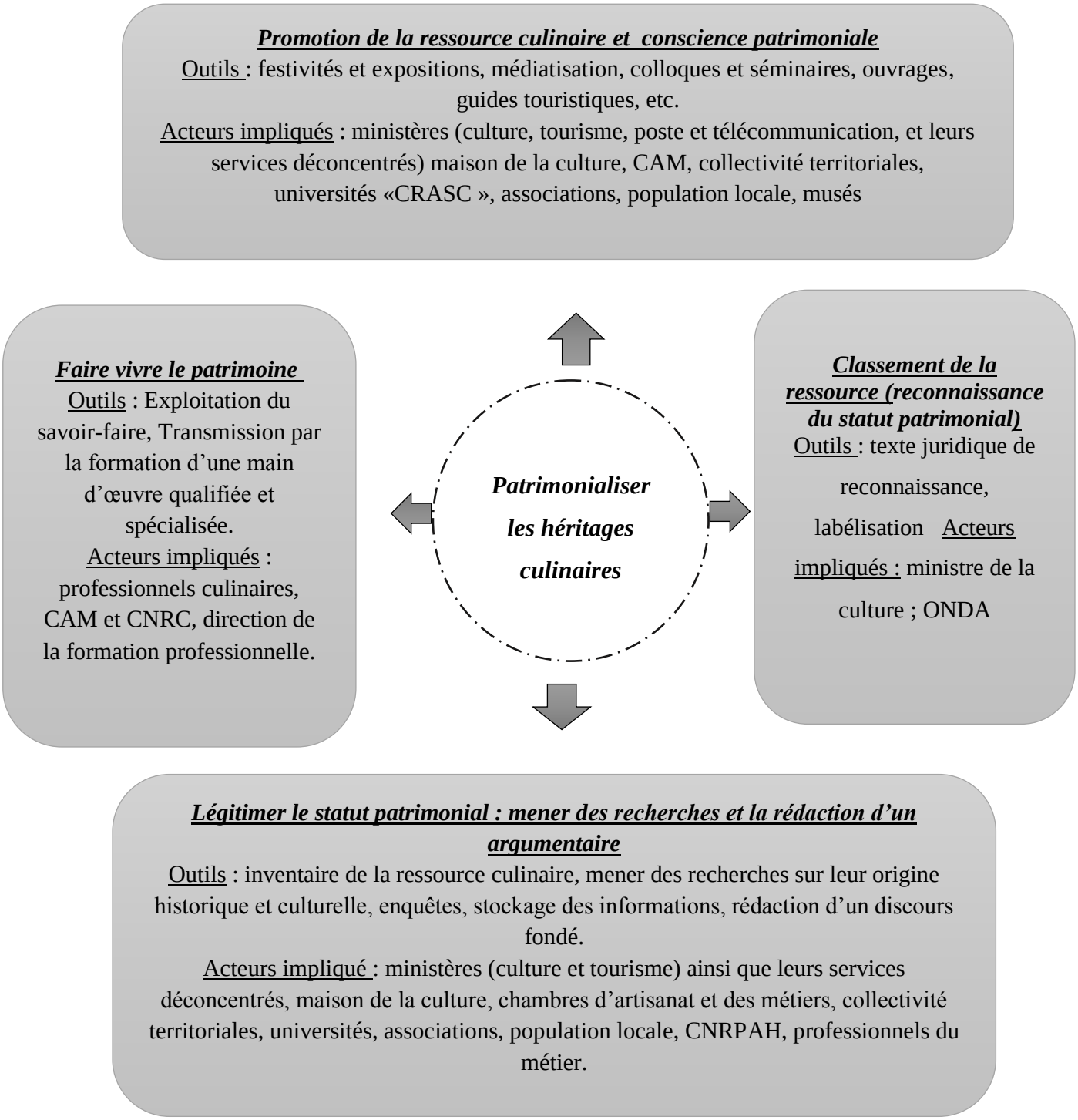
C- Légitimer le statut patrimonial par des recherches approfondies et des enquêtes. Ainsi que la rédaction d'un argumentaire, qui précise la valeur culturelle et sociale de la ressource culinaire, et ses origines historiques en convainquant de son intérêt pour le groupe. Parmi les outils mobilisés à cet effet : la réalisation des enquêtes de terrain, l'inventaire, et la rédaction d'un discours fondé[49].

D- Une reconnaissance par une instance compétente assurant une transmission institutionnelle et sa labellisation.

[48]La patrimonialisation des héritages immatériels s'établit, au sens de la convention de 2003, en trois temps : une reconnaissance par le groupe sociale de l'importance de l'héritage, une déclaration politico-administrative, et un une activité qui le fait vivre.

[49]Comme nous le rappelle C. Audet (1997, PP : 68-69) *les experts doivent trouver dans l'argumentaire « entre la remarquabilité et la représentativité » le discours qui leur permettra d'asseoir au mieux « l'authenticité dynamique » du bien.* »

Figure 10: Patrimonialisation des héritages culinaire en Algérie



Source : Établi par nous-mêmes

Une communauté donnée se donne pour objectif la patrimonialisation des composantes fondamentales de leur mémoire collective dans le souci de « se légitimer » et de « se valoriser». L'analyse du contexte propre à l'Algérie, révèle l'implication d'une diversité

d'acteurs dans le processus de mise en patrimoine des héritages culinaires en tant que patrimoine immatériel. Ceux-ci interviennent aussi bien au niveau national (ministre de la culture, ministre chargé de la poste et de télécommunication, CNRPAH, musées), que local (directions de la culture, maisons de cultures, directions du tourisme, directions de formation professionnelle, CAM et CNRC, universités, associations, collectivités territoriales , et les professionnels culinaires). Plusieurs mécanismes et outils sont alors mobilisés (festivité et exposition, organisation de séminaires, enquêtes et inventaires, recherches, etc.), en vue de les doter d'une reconnaissance suivant un processus de quatre phases fondamentales : La promotion de la ressource et sa prise de conscience, faire vivre le patrimoine, légitimer son statut patrimonial, et enfin la reconnaissance du statut patrimonial

2- Les limites du contexte algérien

À la lecture de la section précédente il nous semblerait que le contexte algérien jouit de l'ensemble des prérequis permettant une patrimonialisation aisée des héritages culinaires. Une lecture plus approfondie montre, quant à elle, diverses entraves nuisant à l'accomplissement d'un tel processus.

2.1- Absence de coordination et de synchronisation entre différents entrepreneurs

Comme a été signalée précédemment la clé de l'aboutissement de la patrimonialisation réside alors dans l'établissement d'un compromis entre les différents acteurs territoriaux[50]. Pour AMOUGOU (2004, P : 30) : « *il faut que les agents mobilisés et mobilisables [dans le processus de patrimonialisation] puissent partager un minimum d'homologie des structures sociales et mentales" de manière à donner des chances réelles à la réussite de leur action* ». Toutefois une panoplie d'obstacles peut surgir lors du processus de sa mise en œuvre. Ceux-ci sont dus, notamment, à une différence d'interprétation des objectifs de ce processus par les acteurs impliqués. Dans le contexte propre à notre cadre d'étude, l'entrave fondamentale a trait à l'absence de coordination entre les divers acteurs impliqués, où chacun est actif de manière autonome et isolée. Les efforts déployés, ayant fait objet de présentation dans la section précédente, font alors référence à un saupoudrage d'actions fragmentées. Ainsi, par exemple nous constatons une absence totale de liens entre le CNRPH et le ministre de la culture, censés travailler en collaboration dans le segment du PCI.

[50] CF Partie I, chapitre 02, section 03.

L'établissement des terrains d'entente et de discussion entre ces différents acteurs s'affiche comme une priorité fondamentale. Des réunions et des séminaires visés doivent faire objet d'un appel en provenance de ministre de la culture ou du gouvernement.

2.2- Manque de compétence locale de réalisation d'un inventaire

Nous mettons aussi l'accent sur le déficit institutionnel, le problème majeur dont souffre le contexte algérien étant l'absence d'une compétence, nationale ou locale, susceptible de réaliser des inventaires rigoureux du PCI en général, et des héritages culinaires de manière particulière. Responsabiliser les directions de wilaya, sur une tache de telle ampleur, aboutit à un problème d'incompétence. La logique de réalisation des inventaires reste alors victime de la logique administrative caractérisant la gestion algérienne : les directions de wilaya considèrent cette tache comme toutes autres tâches administrative qui lui vient du centre, dans le souci de l'accomplir et se libérer on aboutit sur des inventaires basés sur du copier-coller d'internet sans enquête effective sur terrain. En l'absence d'un encadrement humain et des compétences locales de réalisation d'inventaire,

La mise en place d'un centre nationale de protection du PCI, qui sera représenté au niveau local par des subdivisions s'avèrent plus que nécessaire. Ce centre réunira des experts des différentes disciplines et des équipes formées aux enquêtes de terrain, il encouragera aussi les recherches orientées vers ces questions

Conclusion

L'art culinaire agit comme un identifiant territorial dans le sens il est l'un des reflets de l'histoire et de la culture propre à chaque pays. Dans le cas algérien, celui-ci s'est enrichi suite aux différentes civilisations ayant traversé ce pays, ce qui a abouti au façonnement actuel de la cuisine algérienne. Cette dernière se caractérise par sa diversité et son adaptabilité aux circonstances et événements marquant le quotidien des habitants, elle varie aussi selon les différentes régions, où nous constatons une différence de préparation d'un même plat selon que l'on se place à l'est ou à l'ouest du pays.

L'analyse du processus de patrimonialisation de cette catégorie d'héritage, dans le contexte spécifique à l'Algérie, montre une implication de différents acteurs mobilisant des mécanismes variés. Ceux-ci activent aussi bien au niveau national (ministre de la culture, ministre chargé de la communication, CNRPAH, les musés, l'ONDA) que local (les directions de culture, les maisons de culture, les directions du tourisme, les direction de

formation professionnelles, les CAM et les CNRC, les universités, les professionnels du métier, les associations). Toutefois une analyse plus approfondie de ce processus met en relief l'existence de deux entraves fondamentales devant être sermentée pour permettre une patrimonialisation effective de cette catégorie d'héritage :établissement d'un terrain d'entente entre les différents acteurs impliqués dans le processus, la mise en place d'institutions formées à l'établissement des inventaires.

CONCLUSION DE LA DEUXIÈME PARTIE

Cette deuxième partie de notre thèse se traçait comme objectif d'analyser l'importance des héritages culinaires sur la dynamique locale sous l'angle d'une ressource patrimoniale par un double regard : international et national.

Pour ce faire, le premier chapitre nous a permis de définir les principaux déterminants de la reconnaissance du statut patrimonial de ce type de ressource. Il en ressort que la reconnaissance des héritages culinaires autant qu'une ressource patrimoniale peut porter sur une seule préparation culinaire, une pratique ou un mode de consommation. Ce qui est fondamental à ce niveau est la capacité des acteurs locaux à justifier son rôle de ciment identitaire, ce qui est étroitement lié à l'existence d'un cadre spatial favorisant la conscience sociale. Plusieurs facteurs rentrent ainsi en jeu lors de cette patrimonialisation : capacité de mythification de l'héritage, l'importance accordée à l'héritage dans le quotidien des habitants, éclairage des origines historiques et anthropologiques de l'héritage, l'attribution d'une fonction renouvelée.

L'analyse du contexte spécifique à l'Algérie, dans le second chapitre, dévoile un contexte socioculturel marqué par une implication de différents acteurs nationaux et locaux, qui mobilisent une diversité d'outils et de mécanismes. Toutefois, ce contexte reste marqué par diverses entraves à surmonter (absence d'une coordination et de synchronisation entre les différents entrepreneurs impliqués dans ce processus, ce qui induit à un saupoudrage d'actions isolées, inexistence d'une compétence locale d'établissement d'inventaire). Mais cela ne va pas dans le sens de nier toute initiative entreprise, les principaux axes promoteurs de la patrimonialisation des héritages culinaires sont :

- Une modeste implication du secteur associatif
- La promotion à travers les manifestations,
- Une volonté proclamée des dépositaires des savoir-faire en vue de transmettre leur culture culinaire : par la rédaction d'ouvrages, chaines télévisées, formations.

.

PARTIE III

SAVOIR-FAIRE CULINAIRE ET DYNAMIQUE TERRITORIALE MARCHANDE DANS LA WILAYA DE TIZI-OUZOU

.

Introduction de la troisième partie

Une seconde vision de recherche, plus locale, sera axée sur d'implication du patrimoine culinaire en matière de développement marchant dans le contexte spécifique au territoire de la wilaya de Tizi-Ouzou. Nous nous focalisons dans le cadre de cette partie, sur les différents avantages tirés de l'exploitation des savoir-faire culinaire héritée des générations antérieures. Cette étape de recherche sera axée sous deux angles distincts mais complémentaires :

- Repérer l'importance de ces héritages en matière de développement économique, en nous appuyons sur la valorisation des savoir-faire culinaire par la montée de projets de micro-entreprises. Nous avons pris en considération deux segments d'activités que nous considérons comme étant porteur des germes des savoir-faire ancestraux. Le premier segment est celui de la fabrication des gâteaux traditionnels (GT), et le second concerne la fabrication du couscous roulé main.
- Adopter une démarche prospective en proposant une stratégie locale de valorisation des héritages culinaires pour des fins de redynamisation de l'attractivité touristique

Côté structure, cette partie est scindée, contrairement aux deux précédentes, en trois chapitres[51]compte tenu de la nécessité d'intégrer un chapitre présentant notre cadre d'étude et justifiant les choix opérés au plan méthodologique (chapitre 01). La présentation et l'interprétation des résultats de l'enquête destinée aux activités productrices des GT fait objet du second chapitre, et nous clôturons cette dernière partie par un chapitre à la fois analytique et prospectif destinée au segment de fabrication du couscous.

[51] Dans un souci d'équilibre avec les parties précédentes nous limitons le nombre de sections par chapitre à deux

CHAPITRE 01 : PRÉSENTATION DE L'INVESTIGATION DE TERRAIN

Introduction

Notre terrain d'étude est représenté par le territoire de Tizi-Ouzou, une wilaya située à 100Km de la capitale. La présence humaine sur ce territoire remonte à des siècles, tels qu'attestés par les inscriptions libyques[52]sur « la grotte de ifigha ». Différents signes préhistoriques attestent la traversée de différentes cultures humaines : les Romains par le Iominium de tigzirt et l'antique Rusazus d'Azzeffoun ; les musulmans par les mosquées et zaouia. Son occupation par les troupes françaises ne s'est produite que durant la décennie de 1850, à ce moment-là les Turcs étaient déjà installés dans un bordj de surveillance militaire. Le choix de la wilaya de Tizi-Ouzou comme terrain d'investigation est justifié par le fait qu'elle est potentiellement propice pour engager une étude empirique, compte tenu du fait que l'activité culinaire traditionnelle enregistre ces dernières années un engouement remarquable. Ce chapitre vise, dans une première section, une caractérisation de la cuisine ancestrale de notre terrain d'étude et les ustensiles utilisés à cet effet, l'objectif est de revenir aux origines des préparations traditionnelles propres à ce territoire. La deuxième section est destinée à la présentation de notre protocole d'enquête, en détaillant notre technique d'échantillonnage et les instruments d'investigation utilisés.

Section 01: L'art culinaire de Tizi-Ouzou, une activité domestique par essence

Les pratiques ancestrales des habitants du territoire de la wilaya de Tizi-Ouzou témoignent de l'existence d'une diversité d'activités organisées autour de l'exploitation du patrimoine local, ce dernier était considéré comme étant un moyen de subsistance et un des principaux viviers permettant de faire nourrir des familles nombreuses et d'assurer leur survie (poterie, vannerie, tapisserie, etc.). L'art culinaire et les savoir-faire qui s'y rattachent quant à eux étaient limités à leur premier rôle domestique. Les habitants de ce vaste territoire avaient à peine de quoi préparer à manger pour les membres de leur propre famille.

[52] Alphabet ayant précédé les tifinagh qui remontent à environ dix siècles avant Jésus.

Nous tenterons à travers cette section de retracer, très sommairement, les principales pratiques culinaires propres aux habitants du territoire de la wilaya de Tizi-Ouzou, en nous appuyons sur les propos de trois personnes âgées[53], que nous avons rencontrés lors de notre enquête de terrain et que nous avons interrogées en fixant deux principaux thèmes :

- La nature de la cuisine quotidienne, d'invité et festive ;
- Les modes de conservation pratiqués.

Quant à la nature des ustensiles de cuisine et de conservation ancestrale, nous nous référons à la riche collection du professeur DAHMANI Mohammed, qui nous a honorés par son accueil à son domicile.

1- Caractérisation de la cuisine ancestrale

Avant de procéder au choix de notre échantillon d'enquête il est préalablement fondamental de s'arrêter sur la caractérisation de la cuisine Kabyle ancestrale.

1.1- La cuisine quotidienne

Selon nos entretiens avec Na Smina, Na Dhabia et Na Yamina, nous constatons que l'alimentation tel qu'elle se présentait lors de leur enfance peut être perçue comme étant un « système d'adaptation culturelle », pour reprendre la notion forgée par FARB et ARMELAGOES (1980). Elle constituait ainsi le centre de l'activité journalière, contrairement à l'alimentation moderne où le repas est un intervalle de temps entre les différentes heures du travail. Tous les membres de la famille participent directement ou indirectement à cette cuisine : chacun à sa responsabilité certains ramène du bois, d'autres cultivent les champs pour semer les matières premières, d'autres ramènent de l'eau pour remplir« tasebalt ». La cuisine ancestrale est basée sur la cuisson sur feu, et l'endroit de cuisson n'est jamais séparé à celui où on l'on mange et ou on dort. En général, chaque maison a toujours son petit champ à côté pour pouvoir se procurer avec quoi préparer : des herbes aromatiques, des légumes, des fruits, du blé. Au menu des préparations simples et économiques basées sur les quelques ingrédients disponibles, et se caractérisait par leur saisonnalité dans le sens où certains plats à

[53] Na smina : âgée de 89 ans, originaire de béni-Douala décédée récemment ; Na dhahbia: âgée de 82 ans originaire de larbaa nait irathen ; Na yamina : âgée de 76 ans originaire de Azzeffoun

base d'herbes ne sont consommés qu'au printemps. Les desserts n'étaient pas répondus à cette époque, toutefois il n'est pas rare de prendre un fruit de son jardin sans se cadrer à une heure déterminée.

La femme était dans l'obligation de cadrer ses modestes menus aux disponibilités, son caractère créatif a fini par apporter une extension à la liste habituelle en fonction de la générosité de la terre. Il n'est pas rare de trouver au menu une bonne soupe, préparée à base de mauvaises herbes telles qu'un abazin. S'agissant des modes de cuisson ancestraux AIT-FERROUKH et MESSAOUDI (2004) distinguent entre la cuisson à la vapeur, cuisson en bouillon, cuisson en soupe, et cuisson dans le lait auxquels nous en rajoutons les grillades. Les principaux plats préparés à cette époque sont :

- Couscous d'orge et de blé, tabelboult, berkoukes,et tachebbat (appelée aussi acewwadh), timegzerth.
- Des Soupes de gland, tahyoukt n smidh, abazin, thayoukt n wachriwen, arkoul,
- Des légumes grillées « Azlaf »: ceci concerne à la fois les légumes secs (pois chiche, graine de fève, etc.) que celles qui sont fraiches (pommes de terre, poivre, tomate)
- Les pains traditionnels : aghroum n zzith, aghroum n yirdhen, aghroum n lehwel, aghroum n bibras, tamtunt, thighrifin, pain de gland, aghroum nesker (amkrout), thimchewecht.

Convient de préciser à ce stade l'importance accordée à cette époque à la maitrise de préparation du couscous et du pain, d'après Na smina des dits tel que « *afus ur nessin adh yefthel ta3aam as yerz rebbi ifasen, afus ur nessin ad yegh aghroum awer yes3i sin ifasen* »[54] les motivait à perpétuer cette tradition et à s'outiller en vue d'assurer sa transmission. L'aspect hygiène est aussi très mis en avant, « *on ne pouvait prendre notre petit coin de cuisson avant d'avoir mis notre foulard, car à notre temps beaucoup de femmes se sont divorcées à cause d'un cheveu trouvé dans le plats qu'elles avaient préparé* » (naa smina)

S'agissant des modes de consommation, la tradition veut que toute la famille se serve dans un même récipient. Une pratique décrite, comme nous le rappelle Na dhabia, dans les propos du chanteur Slimane Azem « *Yak rebbi negh yiwen, an neçç kan am atmaten, deg yiwen udebsi*»

[54] Si une personne ne connaît pas préparer du couscous que dieu lui coupe les bras, si une personne ne connait pas préparer la galette mieux vaut qu'elle aille pas ses deux bras.

(Comme dieu est unique, autant manger comme des frères dans le même plat).Généralement, les femmes ne mangent qu'après avoir servi aux hommes ou se font leur propres récipient.

1.2- La cuisine occasionnelle et festive

L'alimentation quotidienne est simple et élémentaire, la cuisine des invités elle est plus élaborée. Toutefois, il convient de préciser que l'hospitalité, la convivialité et l'envi du partage sont des valeurs innées chez les Kabyles « *quand quelqu'un venait à l'improviste, j'ai toujours un peu de viande sèche cachée dans la Taaricht,, et quelques assiettes n'ayant pas trop sombrées par la fumée du feu*» (dit Na dhabia). La nourriture Kabyle est aussi, quelquefois rempli de croyances telles est l'exemple du asfel, qui cadre parfaitement avec ce que perter et goerge nomment « la valeur métaphorique des aliments ». celle-ci renvoie à cette catégorie d'aliments « porteurs *de valeurs qui vont bien au-delà du seul besoin de remplir l'estomac, le fait de s'alimenter est devenu associé, ne serait-ce qu'à un niveau inconscient, avec des sentiments profondément enracinés en nous, ainsi qu'avec un certain nombre d'idées relatives à nous-mêmes et au monde dans lequel nous vivons*». un exemple de préparation culinaires citées par nos interlocatrices renvoie à :

- Le asfel : les croyances kabyles font que pour éloigner le mauvais sort d'une nouvelle maison, d'une femme enceinte on égorge un animal pouvant aller du petit pigeon au grand bœuf pour en préparer un plat qu'on nomme asfel. Ce type de pratique peut être aussi effectué pour une personne malade, comme cause de guérison.
- Le don pour un décédé : « *lorsqu'on voit dans nos rêves une personne décédée de la famille dans une situation de misère, c'est qu'elle nous demande à lui apporter une offrande à sa tombe. On prépare alors un grand plat de couscous, ou du café accompagné de pain traditionnel et le donne aux passagers*» (Na smina).

Pour sa part, l'alimentation festive reste plus ou moins codifiée, dans le sens où les menus sont généralement adaptés à la nature de l'évènement. Il faudrait se réunir pour éplucher les légumes, couper la viande, préparer les plats dans une humeur plaisante. C'est l'endroit propice de transmission des savoir-faire culinaires par voie d'apprentissage. On ne pourrait s'empêcher de parler sur telle ou telle recette, de proposer telle ou telle technique.Différents

plats festifs peuvent être recensés : La timechret, la wâada, yennayer, taâchourt, les mariages et le septième jour de la mariée, les circoncisions, etc[55]. Convient de préciser que durant toutes les occasions festives et même lors des funérailles, la préparation des plats de couscous est un rituel persistant sur l'ensemble des communes de cette dite wilaya.

2- Les ustensiles de cuisine et techniques de conservation

2.1- modestie de instruments utilisés

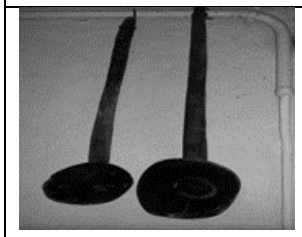
Les femmes de cette époque faisaient recours à une gamme limitée d'ustensiles pouvant être scindées en :

- Ustensiles d'avant cuisson : tissirt, amehraz, ljefna, agherba,
- Ustensiles de cuisson : inyen, thasilt, aseksu, ifyew, bufrah imreqem, tasemselt.
- Ustensiles de table : tabekract, tighenjalin, abuseqi, afenjal, lmetred, akbuc, adevsi.

Les principaux ustensiles de la cuisine traditionnelle sont résumés dans la série de photos classées dans le tableau suivant :

[55]Les principales cérémonies Kabyles sont présentées dans l'annexe 03

Tableau 3 : les ustensiles de la cuisine traditionnelle

Takcact usendu[1]	Tissirt[1]	Amehraz[1]	Tasilt[2]	Aseksut[1]	Inyen[2]
					
Aghenja (ifyew)[1]	Tabekracht[2]	Bufrah imreqem[1]	Tasemselt[1]	Lejefna[2]	Agherbal[2]
Thighenjalin d tufalt[1]	Abuseqi[1]	Afenjal[1]	Lemetred[1]	Akbuc[1]	Adebsi[1]

Source : collection du professeur DAHMANI et de ma mère[56]

[56] 1 : Collection du Pr DAHMANI, 2 : collection de ma mère

2.1- Les modes de conservation

Comme a été signalé précédemment, pour que la cuisine puisse être économiquement durable, l'individu doit s'assurer de la disponibilité permanente des ingrédients nécessaires à la préparation. Si actuellement cette question ne se pose plus avec le développement des systèmes de congélation, et l'ouverture de plus en plus accrue des sociétés suite au phénomène de mondialisation assurant l'importation des ingrédients en pénurie. L'Homme ancestral était dans l'obligation d'inventer des techniques adaptés à son mode de vie que nous pouvons qualifier « d'autarcie » en reprenant la notion forgée par David Ricardo. Dans le cas des villages kabyles, nos entretiens nous ont permis d'identifier les principaux modes de conservation, et qui ont en quelque sorte alimenté les réflexion actuelles, qui sont :

- Les Jarres « acebayli » : pour la conservation de l'huile
- La salaison : technique ancestrale très répondue pour la conservation de la viande et le poisson, mais aussi pour les olives qui une fois séchée sont consommées à l'état ou rafraichies à la vapeur.
- La technique de séchage et de déshydratation est très utilisée pour la conservation du blé et d'orge des plantes aromatiques, menthe, tomates, poivre, et même quelques fruits tels que les figues[57]
- Les ikoufanes[58] : sert à la conservation sur une longue période des éléments séchés (orge, blé et figues)
- Aslen pour garder les desserts au froid (pastèque), et aussi pour éviter le séchage du pain.
- Les puits de grenades : pour garder la fraicheur de ce fruit nos ancêtres creusaient des puits, puis mettaient une couche des feuilles à ses alentours et sur les grenades aussi en vue de bien les couvrir avant de refermer ces puits.

La technique conservation des fruits sous forme de confitures n'était pas pratiqué à cette époque compte tenue de la pénurie du sucre, comme nous la précisé Na dhabia « *on ne pouvait pas se permettre les confitures, car on avait à peine la quantité de sucre nécessaire à notre thé. Parfois on le réservait pour les hommes, et nous les femmes on buvais notre thé avec des figues séchées* »

[57] Voir annexe 04
[58] Voir annexe 05

Section O2 : Présentation du protocole d'enquête

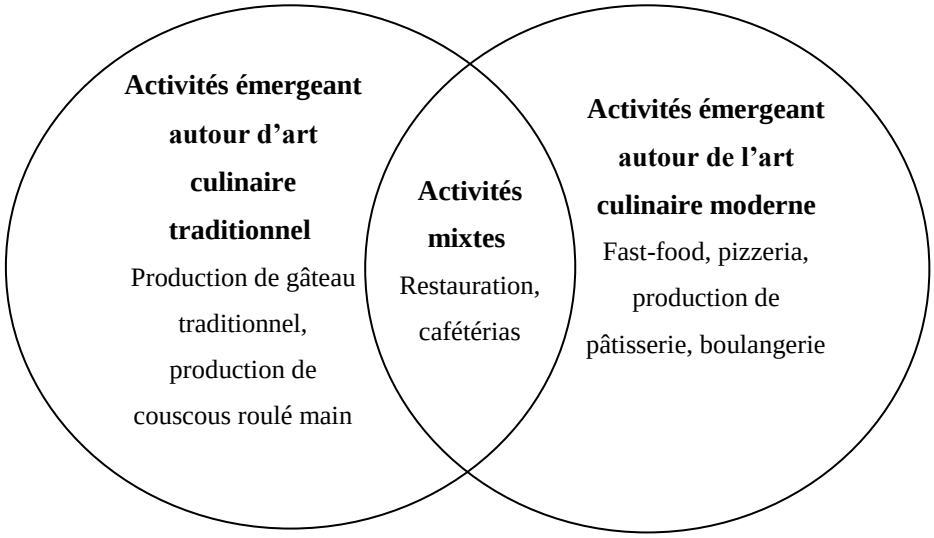
Cette section sera consacrée à la description de la technique d'échantillonnage adoptée et nos instruments d'investigation. Nous mettons l'accent sur la description de l'évolution qu'a connue notre méthode d'investigation, étant donné que le choix de notre échantillon d'enquête s'est déroulé en deux étapes : une détermination théorique sur la base des données administratives, puis une adaptation selon les réalités du terrain.

1- Technique d'échantillonnage

1.1- Définition de la population-cible

L'observation du contexte local spécifique à la wilaya de Tizi-Ouzou nous permet de définir trois grandes catégories d'activités issues d'une valorisation des savoir-faire culinaires : des activités émergeant autour de l'art culinaire traditionnel, des activités émergeant autour de l'art culinaire moderne et des activités mixtes.

Figure 11 : Caneva des activités culinaires dans la wilaya de Tizi-Ouzou



Source : établi par nous-mêmes

Chaque activité faisant partie de ces trois groupes ainsi définis fait recours à différentes stratégies de commercialisation. Ce qui aboutit en fin de compte à des imbrications essentiellement entre les activités issues d'une exploitation d'un savoir-faire traditionnel et celles qui sont mixtes. Ainsi, le restaurant est considéré comme un lieu propice de commercialisation pour les activités de production du couscous et des gâteaux traditionnels

(galette). Aussi les cafétérias sont des lieux propices de commercialisation de certains gâteaux traditionnels (essentiellement aghroum akouran et la galette). Notre enquête de terrain se focalise sur la première catégorie d'activité, car elle porte en elle les germes du savoir-faire ancestral. Où nous avons initialement songé adopter une technique d'échantillonnage par grappes. En outre, nous nous focalisons volontairement sur les activités culinaires immatriculées « ACI » au niveau de la CAM ou la CNRC. Les autres activités, que nous dénommons par le concept activités culinaires non immatriculées « ACNI » ont été exclues de notre enquête suite à trois constats issus de la préenquête:

- Le Caractère occasionnel des producteurs de couscous (commande de bouche à oreille)
- L'activité culinaire pratiquée à domicile sans immatriculation n'implique généralement pas de création d'emplois conséquents ni d'investissements couteux, ce sont des activités de subsistances.
- Ce sont des activités qui n'activent que lors des opportunités : mariages, ramadhan, été, événements.

1.2- Échantillon prévu

Pour une meilleure représentativité du territoire de la wilaya de Tizi-Ouzou, nous avons procédé au choix des communes selon la méthode du sondage stratifié. Celle-ci consiste à définir des catégories de communes homogènes, et tirer un échantillon de chaque strate. Le processus de classification des communes que nous avons défini s'appuie sur la densité de la population dans les différentes communes où nous déterminant quatre groupes tenant compte de la densité de localisation d'activités dans les différentes communes de la wilaya de Tizi-Ouzou. Le recours aux données transmises par la direction d'animation locale nous a permis de définir quatre strates: la ville, les petites villes, les agglomérations et les communes rurales.[59]

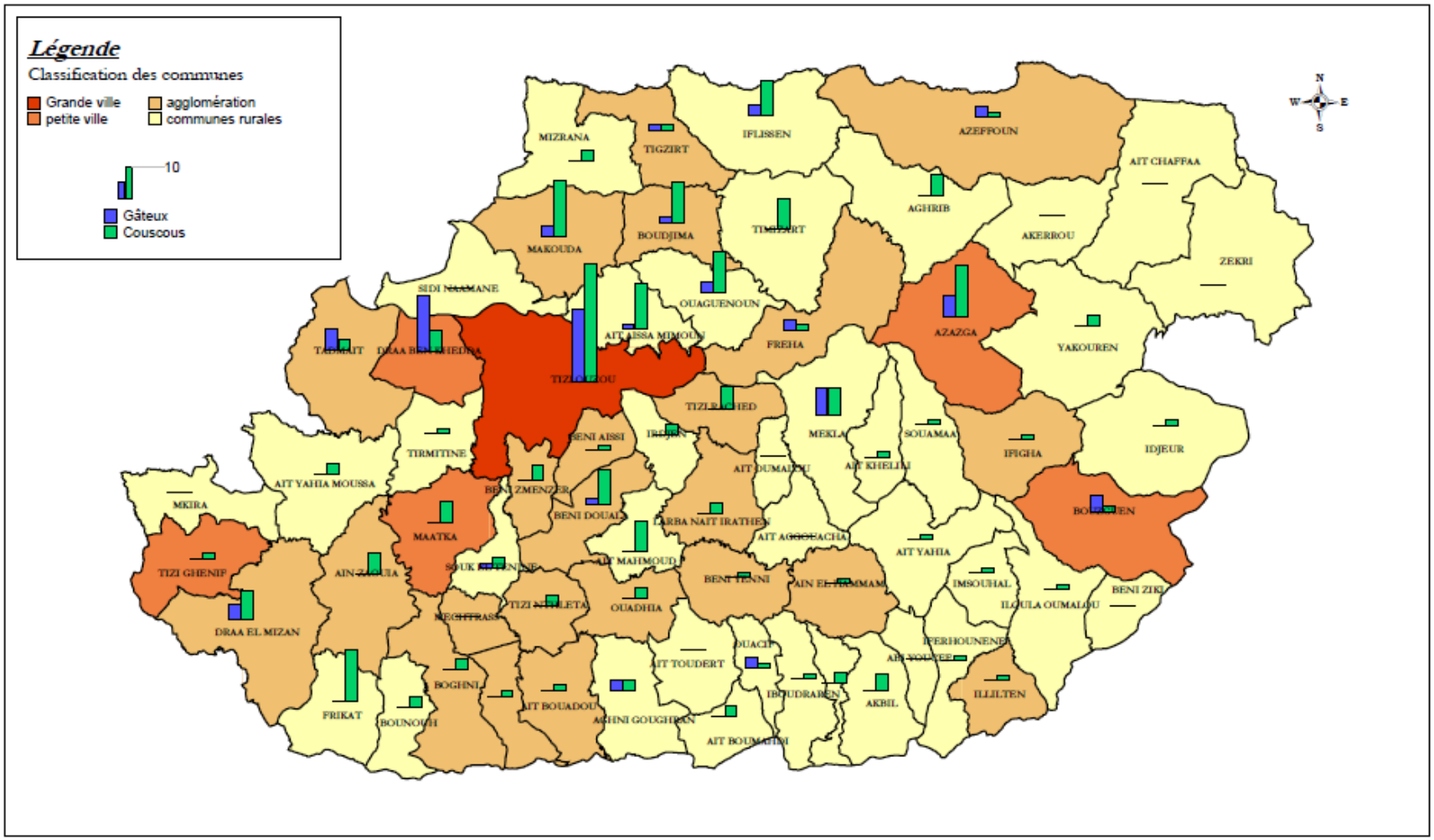
Pour une meilleure représentativité de la population sous étude, nous avons prévu appliquer la méthode d'échantillonnage par grappes parfaitement adaptée à notre cas d'étude. Nous

[59] Les dénominations : ville, petite ville, agglomération et communes rurales sont adoptées en relation avec le ratio de richesse. Le recours à cet indicateur est justifié par le fait que le ratio de richesse reflète la dynamique de création d'activités dans les différentes communes de la wilaya, dont les activités culinaires en constituent un segment indissociable.

avons voulu reproduire, dans notre échantillon, les mêmes pourcentages que la population-cible en matière de catégorie d'activité. Pour ce faire, nous devions de déterminer le nombre total des producteurs de gâteaux et de couscous localisés au niveau de la wilaya de Tizi-Ouzou. Nous avions, alors, identifié deux formes d'immatriculation réglementaires, qui s'offrent aux individus porteurs d'un projet d'activités culinaires traditionnel: une inscription au niveau de la chambre d'artisanat et des métiers « CAM » et la détention de la carte d'artisan. Ou une inscription au niveau de la chambre nationale des registres de commerce « CNRC » et détention du statut de commerçant par conséquent.

Nous nous sommes donc rapprochés de ces deux organismes pour en demander le détail des inscriptions, mais nous avons été bloqués par le fait que la CNRC ne pratique pas un système d'enregistrements par secteur d'activité. Après trois jours de fouille dans leur système, tout ce que l'informaticienne a pu nous donner comme renseignements est qu'il existe 520 commerçants dans le segment des gâteaux en me précisant que cela inclut les pâtisseries. Nous avons alors envisagé limiter notre analyse sur les artisans, sachant que la chambre d'artisanat nous a fourni les données suivantes : Fin 2015, un total de 264 artisans culinaire traditionnel a été atteint, avec 188 (71%) inscrits dans la production des pâtes alimentaires traditionnelles et couscous, et de 76 (29%) en ce qui concerne la production des gâteaux traditionnels. Nous avons donc réalisé une carte de répartition géographique, l'objectif était de détecter les communes à investiguer, en veillant au respect approximatif des pourcentages des activités et la représentation des quatre strates définies précédemment.

Figure 12: répartition des activités culinaires inscrites sur les listes de la CAM sur le territoire de la wilaya



Source: établit par nous-mêmes

Pour choisir notre échantillon, nous avons voulu limiter notre échantillon à 130 promoteurs (soit 50% de la population mère). Nous avons alors voulu choisir des communes qui nous permettent de reproduire les mêmes pourcentages de répartition des activités, selon les quatre strates définies précédemment en appliquant la méthode des quotas, tels qu'illustré dans le tableau :

Tableau 4:Échantillon par strates

	Population-cible			
	Couscous		**Gâteau**	
Ville	23	12%	20	26%
Petite ville	19	10%	22	29%
Agglomération	62	33%	19	25%
Rurale	84	45%	15	20%
	188		**76**	
	Échantillon			
Ville	11	12%	10	26%
Petite ville	10	10%	11	29%
Agglomération	30	33%	10	25%
Rurale	40	45%	8	20%
	91		**39**	

Source: établit par nous-mêmes

Notre échantillon d'investigation prévu se présentait initialement comme suit :

Tableau 5: Échantillon d'investigation prévu

Commune	**Catégorie**	**Production de gâteau**	**Production du couscous**
Tizi-Ouzou	ville	10	11
Azazga	Petite ville	04	06
Draa Ben Khedda	Petite ville	07	04
Boughni	Agglomération	02	05
Béni-Douala	Agglomération	02	10
Azeffoun	Agglomération	02	04
Larba nait irathen	Agglomération	04	06
Ouedhia	Agglomération	00	05
Frikat	Rurale	01	15
Ait Mahmoud	Rurale	01	11
Ouegnoun	Rurale	05	08
Aghrib	Rurale	01	06
Total		39 (30%)	91 70%)

Source: établit par nous-mêmes

1.3- Échantillon Effectif

Après cette démarche d'identification de l'échantillon sur la base des données administratives, notre pré-enquête réalisée au niveau du territoire de Béni-Doaula nous fait ressortir les constats suivants :

- Importance des activités de production des GT, que nous avons à priori rattachée à la détention d'un statut de commerçant. Toutefois, en vérifiant les statuts nous constatons que les propriétaires détiennent une carte d'artisan pourtant leur nom ne figure pas parmi la liste transmise. D'autres personnes ont déclaré avoir changé de secteur, mais leur nom y existe toujours.
- Aucune trace des activités de production du couscous, nous avions donc pensé que les promoteurs auraient, eux aussi, changé de secteur. Mais nous nous sommes rendu compte que leurs produits se livrent dans les alimentations générales. Nous avons donc opté pour cette démarche en vue de détecter les quelques activités qui activent, on a ainsi constitué un répertoire de coordonnées téléphoniques sur la base des livraisons et on a renforcé par des contacts fournis par les présidents d'associations (essentiellement monsieur Ghebrini), les producteurs du couscous rencontrés, la CAM, et la direction de la culture.

Au final, nous avons voulu respecter les communes définies précédemment et de constituer notre échantillon selon la réalité du terrain. Notre échantillon définitif est représenté par 86 producteurs de gâteaux traditionnels répartis comme suit :

Tableau 6: échantillon effectif des producteurs du gâteau traditionnel

Commune	Catégorie	Nombre de questionnaires administrés
Tizi-Ouzou	ville	12
Azazga	Petite ville	8
Draa Ben Khedda	Petite ville	12
Boughni	Agglomération	10
Béni-Douala	Agglomération	06
Azeffoun	Agglomération	07
Larbaa nait irathen	Agglomération	12
Ouedhia	Agglomération	07
Frikat	Rurale	04
Ait Mahmoud	Rurale	02
Ouegnoun	Rurale	06

Source : établit par nous-mêmes

La constitution de l'échantillon des producteurs du couscous, quant à lui, nous a été difficile compte tenu du caractère tacite des activités malgré leur caractère formel. Depuis notre pré-enquête, nous avons constitué une base de données qu'on enrichissait petit à petit. Le 02 mars 2018, au lancement de l'enquête téléphonique nous nous sommes rendu compte des deux faits suivants :

- Certaines coordonnées sont non fonctionnelles.
- Certains producteurs ont fermé leur activité, et on a essayé de comprendre les motifs.

Le tableau suivant résumé l'état des coordonnées :

Tableau 7: Échantillon des activités productrices du couscous

Nombre total des coordonnées collectées	Coordonnées non fonctionnelles	Promoteur en cessation d'activité
65	15	10

Source : établit par nous-mêmes

Au final, nous n'avions pu réaliser notre enquête qu'avec 40 producteurs en activité et 10 en cessation d'activité, les caractéristiques de localisation sont précisées dans l'annexe 06.

2- Présentation des instruments d'investigation mobilisés

En vue de collecter les informations concernant le fonctionnement des activités adossées à la valorisation des savoir-faire culinaire, nous avons mobilisé les instruments d'enquête suivant:

- Un questionnaire, long et détaillé, est adressé aux producteurs des GT. Il a été administré par nous-mêmes, et traduit dans la majeure partie des cas en langue maternelle. L'endroit de passation du questionnaire est le siège social de ces dites activités.
- Un guide d'entretien téléphonique, plus court, est adressé aux producteurs de couscous. Celui-ci était à l'origine de même longueur que le premier, mais nous étions obligés de le restreindre suite aux caractéristiques du terrain n'ayant pas permis de procéder par la même démarche. Nous avions songé nous déplacer sur les lieux d'exercice, mais l'accès nous a été périlleux, voire impossible dans la majeure partie des cas.

Dans les deux types de questionnaire, nous avions pris les trois à six premières minutes, pour lever la méfiance avec les interlocuteurs en leur expliquant l'objectif académique du questionnaire.

En vue de mettre l'accent sur les projets représentant des cas de *success strory*, nous jugeons utile d'introduire des études de cas permettant d'aller dans le détail du mode de fonctionnement et des facteurs ayant été à l'origine de leur réussite. La durée de l'interview varie entre une heure et deux heures de temps et nous étions munis d'un guide d'interview, le lieu de l'entretien est le siège social sur rendez-vous en vue d'assurer la disponibilité du propriétaire gérant. Pour les mettre confiants notre introduction s'est soit faite par un intermédiaire, soit c'est l'interlocuteur qui nous a interrogé au départ pour s'assurer de notre identité estudiantine. Durant les interviews des moments de silence ont été tolérés, car nous n'avions pas voulu intervenir par peur de fausser les réponses.

2.1- Questionnaire adressé aux producteurs des gâteaux traditionnels

Notre questionnaire, adressé aux producteurs des GT, commence par sept questions de fait : localisation, sexe, Année de début d'activité, éventuel exercice dans le cadre informel, lieu d'exercice d'activité, niveau d'éducation et éventuelles activités exercées antérieurement. Puis nous l'avons scindé en quatre groupes de questions :

- *Analyser le fonctionnement de l'activité*

Cette série de questions vise à repérer le fonctionnement quotidien de l'activité et le mettre en relation avec le mode de gestion du propriétaire gérant. Ainsi, nous vérifions l'évolution de l'activité (tendance, et revenu du gérant) et la nature des problèmes rencontrés en vue de situer le degré de réussite du projet, pour ensuite la lier au choix du statut, caractère entrepreneurial du gérant (extension vers d'autres segments, innovations, prise de risque, culture de marketing, pratique d'une comptabilité)

- *Vérification du caractère patrimonial de l'activité*

Les six premières questions visent à vérifier le principe de la régénération, en nous appuyant sur la transmission des savoir-faire propre à l'activité. Les trois autres qui suivent s'articulent autour le mode opératoire des ouvriers : la question « Vos employés sont-ils fixés à une tache

déterminée ou travaillent-ils en équipe ? » vise à vérifier la polyvalence et la coopération. La question « vous arrive-t-il d'avoir des idées bénéfiques de vos employés ? » vise à vérifier le sens relationnel et l'encouragement des initiatives. Les questions allant de 10 à 15 analysent le rapport à l'espace, en nous appuyons sur :

- L'existence de contrats avec les fournisseurs et distributeurs fixes.
- La provenance des employés.
- Analyser l'activité comme un prolongement de la sphère familiale : proximité du domicile, recrutement des membres de famille.

- *Impact de l'activité sur le développement économique*

Pour mesurer l'importance économique des activités culinaires sur la dynamique économique locale, nous avons pris en considération sept types d'impacts à savoir :

- Réponse à une demande locale spécifique
- Mobilisation d'une épargne, par la structure de l'investissement engagé (apport personnel, famille, amis, soutien public)
- Dépenses d'investissement (montant initial, fréquence et montant moyen)
- Dépenses de consommation
- Création d'emplois (nombre en période hivernale et estivale, tranche d'âge, recrutement d'hommes, niveau d'éducation)
- Coopération entre différents producteurs

- *La prise en compte de l'environnement* :

L'analyse de l'importance accordée à l'environnement sera axée sur trois principaux indicateurs :

- Économie de l'énergie et de l'eau.
- Recyclage des ingrédients.
- Gestion des déchets.

Une question ouverte a été jointe à la fin du questionnaire pour détecter les facteurs qui sont à l'origine de l'expansion de la demande de ce type de produit, alors qu'avant c'était des activités domestiques.

La validation du questionnaire s'est effectuée sur deux temps : une passation lors du 19ème salon de l'artisanat organisé le 19 Mai 2017, suivi d'une revalidation par une pré-enquête effectuée au niveau du territoire de la commune de Béni-Douala, en mois d'Octobre 2017 compte tenu de la disponibilité des propriétaires gérants. L'enquête définitive quant-à-elle a été quant-elle menée sur une durée de quinze jours, en s'étalant du 10 au 23 février 2018 en ce qui concerne les activités productrice des gâteaux traditionnels. Le choix de la période hivernale est justifié par la possibilité d'attirer toute l'attention des propriétaires dirigeants des activités de production de gâteaux. En effet, le caractère saisonnier de ce type d'activité implique une charge faible durant cette période, contrairement à la période estivale où ils sont en suractivité

2.2- Guide d'enquête téléphonique pour les producteurs du couscous roulé main

Nous avons tenté de nous rapprocher des sièges sociaux des producteurs de couscous, mais beaucoup ont refusé de nous accueillir pour différents prétextes : employés gênés par notre présence, on ne peut pas vous guider à notre siège, car notre gérant principal n'est pas présent, etc.). les quelques personnes rencontrées nous ont été présenté par le biais d'un intermédiaire, nous avons donc réalisé une enquête téléphonique basée sur les axes suivants :

- Lieu d'exercice de l'activité
- Nom du produit
- Lieux de livraison
- Votre produit se vend-il bien ? sinon pourquoi ?
- La vente du produit dans les grandes surfaces de la wilaya de Tizi-Ouzou (Rahma, Dylia)
- Nombre d'employés
- Nature des investissements engagés
- Montant moyen des dépenses mensuelles
- Types d'entraves rencontrés
- Quelles relations entretenez-vous avec les autres producteurs du couscous ?

L'enquête téléphonique a été lancée une semaine après la clôture de l'enquête du terrain, elle s'étale ainsi sur une période de cinq jours allant du 02 au 06 Mars 2018.

2.3- Présentation du guide d'entretien des success story

Un guide d'interview semi directif a été réalisé en direction des personnes ayant réussi à promouvoir leur activité de production, et à en faire un axe fondamental pour le développement économique de leur localité. Il est constitué de six questions ouvertes.

- Comment l'idée du projet est-elle née et comment a-t-elle évolué?
- Comment s'organise votre activité ?
- Aujourd'hui, vous êtes à combien d'effectif ? (séparez entre les hommes et les femmes en précisant les tâches)
- Comment votre clientèle a-t-elle évolué ?
- Quels types d'investissements engagez-vous ? et à quelle fréquence ?
- Quel est le montant moyen de vos dépenses mensuelles d'approvisionnement ?
- Quels sont les facteurs qui ont été à l'origine de votre succès ?

Conclusion

L'analyse sommaire des pratiques culinaires antérieures du territoire de la wilaya de Tizi-Ouzou met en avant le caractère domicile de ce type d'activité limitée à subvenir aux besoins familiaux en matière d'alimentation, c'était aussi une activité fortement attachée au milieu local à l'origine. Autre spécificité de ce territoire en cette question est la prépondérance de la consommation de certains mets depuis plusieurs années, essentiellement le couscous et les pains traditionnels. Ces derniers ont pu résister aux différentes influences auxquelles la wilaya a été sujette, et restent encore des traits spécifiques de la cuisine actuelle des habitants de ce territoire. Les ustensiles utilisés à leur préparation restent aussi plus au moins statiques. Partant de ces constats nous avons limité notre étude de terrain à deux principaux segments d'activités en l'occurrence : la fabrication de GT, et la fabrication artisanale du couscous, où nous avons constitué un échantillon de 86 entreprises du premier secteur et 40 du second secteur. Notre enquête s'organise en trois temps : une enquête de terrain à destination des activités de production de GT avec un questionnaire de quatre parties, une enquête téléphonique à destination des producteurs du couscous avec un guide d'appel composé de dix questions, et enfin un guide d'interview à destination des cas de *sucess strory.*

Chapitre 02: Production des gâteaux traditionnels et dynamiques économiques locale

Introduction

Ce second chapitre de la troisième partie porte sur une présentation et une interprétation de notre enquête à destination des producteurs des GT, nous le scindons en deux sections : la première a un caractère général et retrace les résultats globaux de l'ensemble des activités sous étude. Le second, quant à lui, reste spécifique aux cas de deux projets ayant trouvé en ce créneau d'activité les voies du succès où nous décortiquons leur mode opératoire pour en déduire leur importance.

Section 01 : Impacts des activités sur le territoire de la wilaya

Pour analyser l'impact des activités de production des GT sur la dynamique locale nous procédons par une démarche de trois étapes : nous nous arrêterons dans un premier temps sur la caractérisation de leur fonctionnement, l'objectif est de déduire les causes de leur émergence, leur tendance d'évolution, les problèmes paralysant le fonctionnement et les principales variables explicatives du succès ou d'échec dans ce domaine d'activité. Nous nous penchons ensuite sur la vérification du caractère patrimonial de cette catégorie d'activité, pour enfin présenter les principales répercussions sur l'économie locale.

1- Caractérisation de l'activité

1.1- Des activités émergentes

Nous avons voulu dans un premier temps analyser l'ancienneté des activités, en vue de détecter l'éventuelle succession familiale. Et nous nous sommes rendu compte que 100% des cas représentent des investissements de création, la date de création remonte au plus à 2001 et nous avons même interrogé deux cas d'entreprises créées en 2018. Le tableau suivant résume le nombre d'entreprises de GT crées par échéance de deux ans :

Tableau 8: Année de création des activités GT

Année du début d'activité		
Min = **2 001** Max = **2 018**		
Percentiles = **2 008,00** (25,0%) - **2 014,00** (75,0%)		
	Nb	% cit.
Moins de 2 004	**5**	**5,8%**
De 2 004 à 2 006	**8**	**9,3%**
De 2 007 à 2 009	**16**	**18,6%**
De 2 010 à 2 012	**20**	**23,3%**
De 2 013 à 2 015	**27**	**31,4%**
2 016 et plus	**10**	**11,6%**
Total	**86**	**100,0%**

Source : résultats de notre enquête

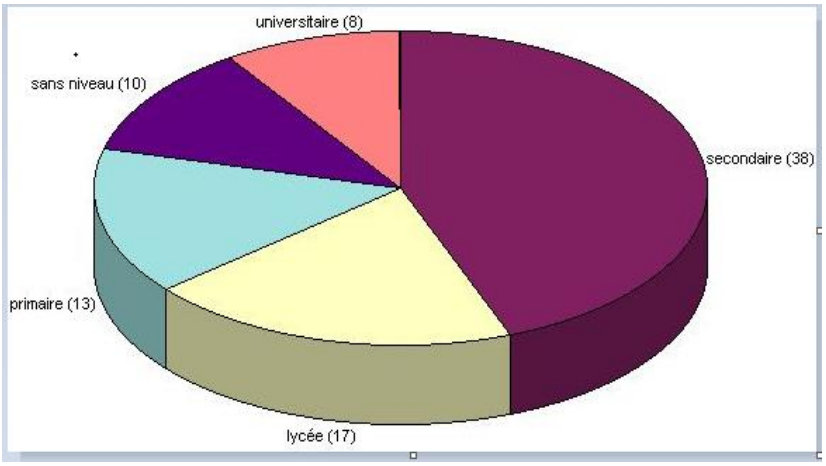
Nous constatons à travers ce tableau que plus de 66% des cas étudiés sont des projets dont la date officielle de début d'exercice remonte au plus tard à 2010. L'émergence de ces activités représente alors un fait contemporain justifié par les personnes ayant fondé le projet par les faits suivants :

- *Travail de la femme* : Avec le droit d'accès au travail la femme actuelle a peu de temps à consacrer pour les préparation culinaires ancestrales, alors qu'avant les femmes à domicile se consacrait à cet effet et ne cherchait pas à acheter de l'extérieur.
- *Accroissement de la demande suite à l'extension des occasions de consommation* : avant les gâteaux étaient réservées aux grandes fêtes, et on en préparait les plus économiques et en petite quantité. Actuellement, les gâteaux sont devenus un rituel de divers événements marquant la vie allant des plus importants (mariage) en plus habituels (anniversaire), en passant par les soutenances. On en trouve même lors des funérailles.
- *Extinction des formes traditionnelles d'entraide* : avant, les gens s'entraident lors des grands évènements, notamment lors des mariages où l'en voit se réunir voisins et cousins pour préparer les gâteaux, et n'étaient pas obligés d'acheter de l'extérieur
- *Amélioration du niveau de vie* : selon l'une des déclarations d'une propriétaire d'une entreprise de fabrication des GT « *avant les gens n'avaient pas les moyens pour se permettre de boire du lait avec des gâteaux quotidiennement, alors que, maintenant, j'ai des clients habituels qui me font une commande journalière*»

1.2- Niveau d'instruction de la propriétaire

Les activités de production des gâteaux sont des projets menées par des personnes à un niveau d'éducation faible, tel qu'illustré dans la figure suivante :

Figure 13: niveau d'éducation des proprétaires des entreprises de GT



Source : résultat de notre enquête

Dans la catégorie des lycéennes nous avons recensé huit cas ayant procédé à une formation professionnelle et qui ont choisi ce secteur suite à l'absence d'opportunité de travail. Convient aussi de préciser que sur les 86 cas interrogés, nous avons constaté une tendance à investir

- Couture et broderie (sept cas)
- Tapisserie (cinq cas)
- Production de couscous (trois cas)
- Retraitées des administrations publiques (trois cas).

1.3- Revenu du propriétaire

Pour détecter les entreprises ayant établi une bonne intégration territoriale, et qui se sont faites des parts de marché, nous nous appuyons sur le salaire personnel du propriétaire gérant. Les résultats sont présentés dans le tableau suivant :

Tableau 9: Revenu du propriétaire dirigeant [GT]

	En hiver		En été	
	Nbre	Pourcentage	Nbre	Pourcentage
Moins de 18 000	**20**	23,5%	**2**	2,4%
De 18 000 à 30 000	**37**	43,5%	**17**	20%
De 30 000 à 40 000	**19**	22,4%	**7**	8,14%
De 40 000 à 50 000	**7**	8,2%	**5**	5,81%
De 50 000 à 100 000	**2**	2,4%	**16**	18,6%
Plus de 100 000	**0**	0%	**39**	45,34%

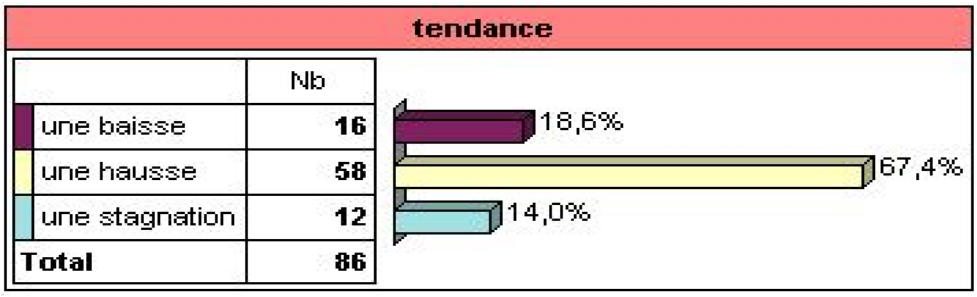
Source : résultats de notre enquête

Premier constat à tirer est la saisonnalité de l'activité et des revenus qui en découlent. En hiver le salaire le plus fréquent, selon notre échantillon, est compris entre le SMIG et 30 000 DA. Nous estimons à ce stade que les 23,5% des entreprises restantes rentrent dans la catégorie d'entreprises boiteuses. Ces revenus se voient multiplier durant la période estivale, suite aux programmes des fêtes, où nous dénombrons 45,34% des entreprises dont le revenu dépasse les 100 000 DA que nous classons dans cette catégorie d'entreprises ayant trouvé les voies du succès.

1.4- Évolution de l'activité

L'analyse de l'évolution de l'activité montre une tendance générale en hausse des ventes, tel qu'illustré par le tableau suivant retraçant l'appréciation de l'évolution des ventes par les porteurs des projets

Tableau 10: évolution de l'activité GT



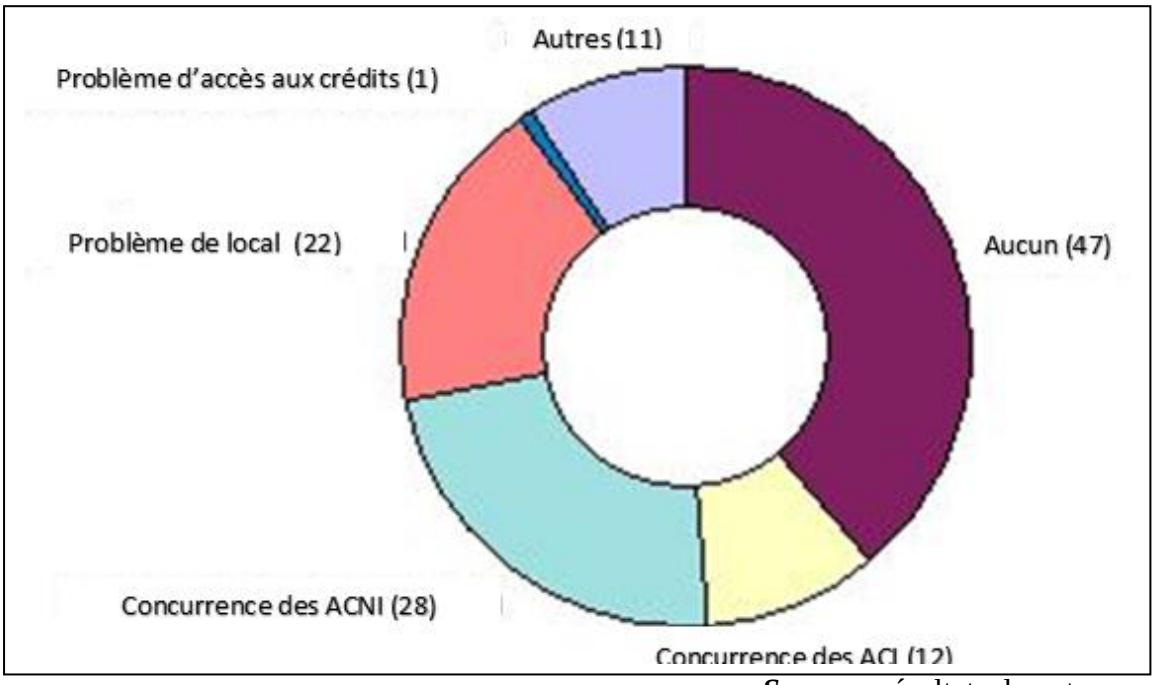
Source : résultats de notre enquête

Dans les justificatifs de la baisse signalée par certains nous en retrouvons les causes suivantes : la cherté des matières premières, baisse de la demande, factures impayées des clients paralysant le fonds de roulement.

1.5- Les problèmes rencontrés

L'analyse des réponses des enquêtés révèle que les deux principaux problèmes rencontrés par ce type d'activité sont : la concurrence des ACNI, le problème du local

Figure 14: Problème de l'activité GT



Source : résultats de notre enquête

Dans le cadre du problème du local, deux sous-problèmes sont détectés : une difficulté de trouver un local à louer, et inadéquation du local en superficie ce qui limite les possibilités d'extension d'activité, et constitue aussi un frein aux recrutements. Dans la catégorie « autres » nous retrouvons : cherté des matières premières, fréquence des contrôleurs d'hygiène, impôts notamment pour la catégorie de commerçant.

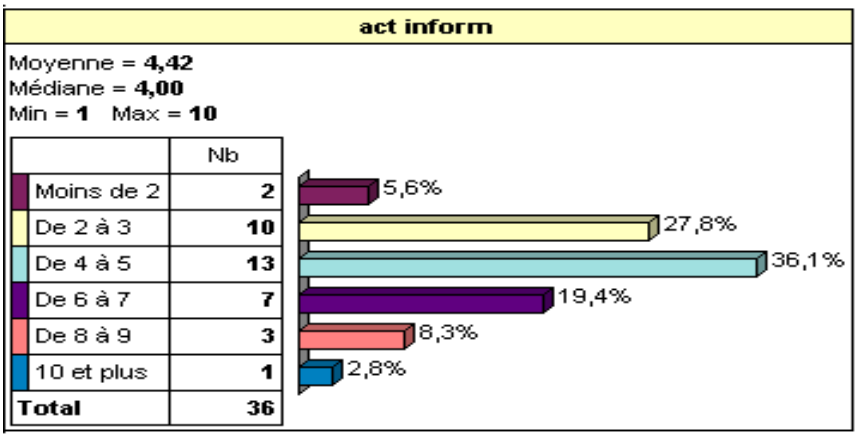
1.6- Facteurs déterminant la réussite d'un projet de production de gâteau

Lors de notre enquête, nous avons constaté que la pratique d'une comptabilité journalière n'est pas un facteur déterminant, l'ensemble des personnes rencontrées à l'exception de six cas ne font leurs calculs d'entrées et de sorties qu'une fois par mois. Pourtant, cela ne constitue pas pour autant un facteur blocage. Nous avons aussi voulu analyser l'impact de l'innovation et la prise du risque, mais on s'est rendu compte que ces deux facteurs n'affectent pas la trajectoire du projet. À la question « Avez-vous adopté des innovations dans

les produit ? », les réponses étaient affirmative dans 90% des cas mais en allant plus loin ceux-ci précisent que cela concerne la décoration, rajouté un jaune d'œuf pour que la pâte tienne, mais jamais un modèle spécifique. Quant à la prise des risques, le seul risque signalé est le travail de nuit en période estivale. La culture du marketing n'est pas répondue pour ce type d'activité, l'ensemble des producteurs font appel à la pratique du bouche à l'oreille pour faire connaitre leurs produits. Cette technique est renforcée dans 20 cas par une participation aux manifestations locales (expositions et salons).

Par ailleurs, nous avons constaté que les entreprises ayant exercées dans le cadre informel antérieurement réussissent plus que ceux que les nouveaux venus dans l'activité, car ces premiers se sont déjà constitués un portefeuille de clients habituels. Le tableau suivant résume le nombre d'années exercé dans l'informel pour les 36 cas ayant déclaré avoir vécu cette expérience :

Tableau 11: Nombre d'années exercées dans l'informel [GT]



Source : Résultats de notre enquête

Il faudrait mettre aussi l'accent sur le fait q'une mauvaise immatriculation induit généralement à des difficultés de gestion, notre enquête de terrain nous a révélé l'existence de projets ayant fait des extensions sur les gâteaux orientaux qui sont inscrits dans la catégorie d'activités artisanales, au moment où certains projets sont focalisés à 100% sur la production du traditionnel pur (thamthunt, lmsemen, aghroum akouran, lesfenj) mais sont intégrés la catégorie des commerçants. Les promoteurs de ce type de projets sont généralement des personnes sans niveau d'éducation, qui nécessitent une orientation préalable. Convient aussi de signaler la relation causale entre la réussite du projet et son extension sur d'autres segments que le pur traditionnel, ainsi, plus une entreprise se recentre sur le minimum savoir-faire moins elle est performante. À ce sujet, l'analyse des formes d'articulation entre tradition et

modernité dans les perceptions stratégiques des acteurs exerçant territorialement, révèle à J. BESSIERE et TIBERE (2010) l'existence de trois approches :

- *L'approche « conservatrice » :*

Position de certains acteurs mettant la tradition au centre de leur activité, et qui se basent sur la reproduction continue des héritages culturels et familiaux. On en retrouve peu de machine dans leurs ateliers de fabrication, avec une forte présence de la main-d'œuvre familiale et une très faible invention de nouvelles recettes. Cette catégorie d'acteur évince pratiquement toute forme d'innovation, sauf commerciale ou marketing. Ils considèrent l'innovation comme une infidélité de sa propre histoire et trahison d'un héritage. Leur position étant justifiée par l'impératif de préserver la mémoire et de garantir l'authenticité des produits, par la maitrise de techniques issues d'un secret et de tour de main.

- *L'approche « novatrice » :*

Contrairement aux conservateurs, cette catégorie de personnes se caractérise par une forte domination de la créativité dans leur activité. Leurs productions étant centrées sur des processus de transformations permanents, résultants d'une dynamique de renouvellement des savoirs et savoir-faire. Ces acteurs mettent l'accent sur l'efficience productive, faisant appel à la nécessité d'une modernisation pour des fins de prospérité des produits. Le nouveau produit prend ainsi place à côté de l'ancien selon une approche cumulative.

- *L'approche « mixte » :*

Cette catégorie d'acteurs se place à mi-chemin des deux approches citées précédemment. Ils s'inscrivent dans un cadre de recherche d'un équilibre entre tradition et innovation, l'accent étant mis sur la dimension évolutive et constructive du patrimoine. Ces acteurs s'appuient sur un patrimoine hérité qu'ils s'approprient en le reconstituant, ce processus s'appuie sur deux principaux fondements : une bonne connaissance de la mémoire ; et des apports exogènes pour des fins d'adaptation. Selon l'auteur « *Cette vision mêlée du patrimoine alimentaire et de l'innovation s'adosse à une lecture du développement basé sur la réactivation des ressources locales. Les territoires ont des spécificités, des attributs, des particularismes, une typicité, sur lesquels l'économie locale peut se déployer*» (P : 08). C'est justement cette vision que les producteurs des gâteaux traditionnels devraient adopter.

2- Caractère patrimonial des activités

L'analyse des réponses apportées à notre questionnaire révèle que ce type d'activité répond parfaitement aux exigences d'un développement patrimonial définies par LANDEL et SENIL (2009)[60]

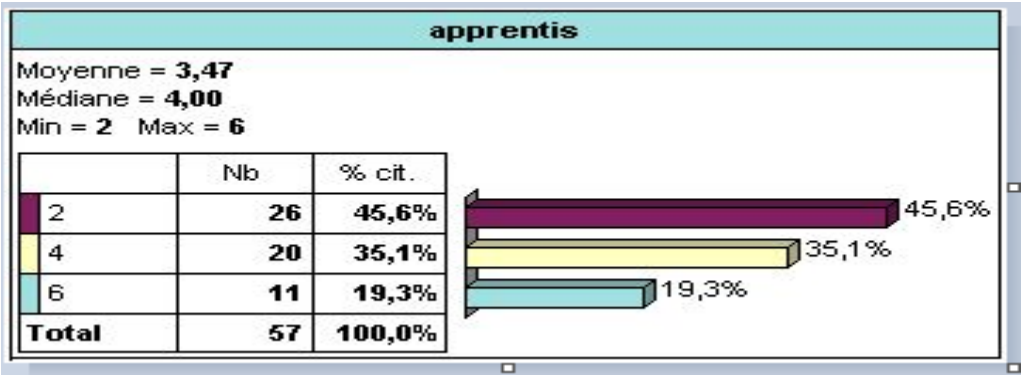
2.1- Une forte régénération des savoir-faire

Nous avons constaté que 100% des porteurs des projets ont affirmé la transmission familiale de leur savoir-faire, renforcé dans 63 cas par le recours à différentes méthodes :

- Centre de formation (27)
- Ouvrages (20)
- Télévision (12)
- Réseau sociaux et internet (33)

Côté transmission des savoirs, sur l'ensemble des 86 personnes interrogées 57 ont affirmé avoir formé des apprentis, les modalités sont différentes : stage pratique (42%) des cas, dans le cadre d'une association (12%) et dans le cadre d'une formation payante pour le reste (47%). Le nombre d'apprentis pris en charge par année est résumé dans le graphique suivant :

Tableau 12: Nombre d'apprentis par années [GT]



Source : Résultats de notre enquête

[60]Cf page 35

2.2- Un mode opératoire favorisant la coopération et l'esprit d'initiative

La question relative au mode de fonctionnement des employés révèle que 79 cas affichent une méthode de travail basée sur la coopération et la collaboration, les 07 qui restent sont des cas où le propriétaire dirigeant s'affiche craignant et ne fait pas confiance à ses employés. Parmi les déclarations d'une propriétaire : « *c'est moi qui prépare la pâte, après je donne à confectionner et cuire. Je ne veux pas que les autres jouent avec les ingrédients que moi seule sais combien cela m'a coûté, quand c'est moi qui prépare je sais que la recette est bonne* ».
S'agissant de l'encouragement de l'esprit d'initiative nous avons constaté que 76 producteurs acceptent de recevoir les idées de leur employés, certains déclarent que leur idées sont parfois très intéressantes (mode d'aménagement, organisation du travail, proposition d'un modèle appris ailleurs)

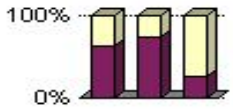
2.3-Un ancrage territorial remarquable

L'analyse contexte propre à notre étude montre une forte imbrication de la vie professionnelle des artisans et leur vie personnelle, au sens où leur localisation est généralement à proximité du domicile dans 85% des cas, employant au moins une personne de la famille dans 59% des cas.
L'ancrage territorial des activités est aussi perçu à travers l'origine locale des employés, compte tenu du caractère spécifique des savoir-faire mobilisés. Autre facteur reflétant cet ancrage est le recours à des fournisseurs fixes dans 55 cas et le fait d'avoir constitué une ressource de clients fidèles dans 65 des cas, l'entretien des relations avec des distributeurs fixes reste pour sa part faible. Le tableau suivant résume ces types d'ancrages :

Tableau 13: lien des activités de GT avec leur territoire

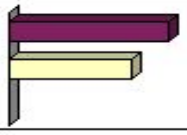
Avez-Vous?

	Oui	NON
les fournisseurs fixes	55	31
des clients fidèles	65	21
des distributeurs fixes	23	63



employés

	Nb	% obs.
provenant de la commune	44	51,2%
provenant de la wilaya	34	39,5%
d'origine nationale	0	0,0%



Source : Résultats de notre enquête

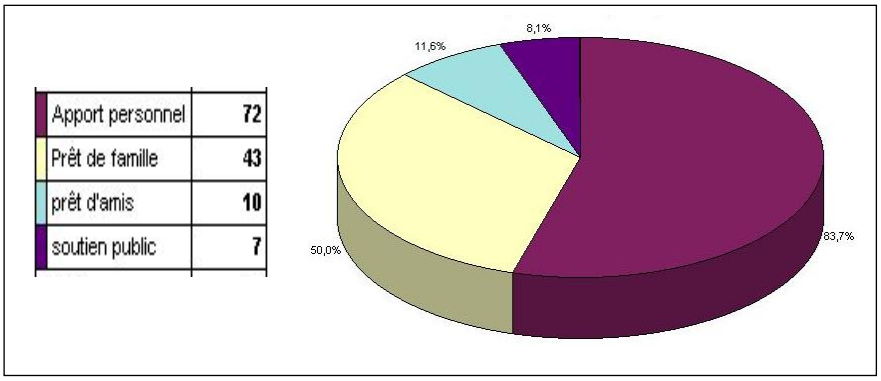
3- Répercussion des activités sur la dynamique locale

Le premier impact visible de ce type d'activité est de répondre à une demande locale évolutive telle signalée précédemment. En outre grâce à ce type d'activité que l'entretien des relations sociales est devenu plus aisé, selon une des déclarations« *avant lorsque quelqu'un invite une personne chez-lui, il commence à préparer depuis la veille, aujourd'hui il est possible d'avoir une table bien pleine même si l'invité vient à l'improviste* ».

3.1- Mobilisation d'une épargne personnelle

L'analyse de la structure de financement initial du projet fait ressortir l'importance de l'apport personnel et familial[61], sur les 86 cas étudiés nous n'avions rencontré que 07 personnes ayant été soutenues par la manne publique. Les activités de fabrication des gâteaux représentent alors un excellent outil de mobilisation de l'épargne en la réintégration dans les circuits économiques créateurs de valeur ajoutée. L'argent personnel est ainsi orienté vers une affectation productrice au lieu d'être consommée ou destinée à un investissement non rentable économiquement (habitation, terrain sans exploitation, etc.). le graphe ci-dessus résume les modalités de financement mobilisées :

Figure 15: structure du financement initial [GT]



Source : résultat de notre enquête

3.2- Les emplois créés

Les activités productrices des gâteaux permettent de créer des emplois permanents, mais aussi temporaires durant la période estivale. La première catégorie des employés est

[61] Le soutien des amis reste non considérable, selon notre enquête 12 personnes sur 86 se font partiellement soutenues par leur réseau amical.

majoritairement constituée des personnes exclut du système éducatif, ce type d'activité ouvre beaucoup les voies de travail pour cette catégorie de jeunes n'ayant pas le niveau permettant de réaliser une formation professionnelle. Le nombre d'emplois permanant créé par nos 86 entreprises est de 185, ce chiffre atteint une tranche de 524 en période estivale, le tableau suivant résume le nombre d'employés recrutés par nos 86 cas étudiés sur les deux périodes :

Tableau 14:Nombre d'emplois créés par les activités de GT

Nombre d'emplois				
	Moyenne	Min	Max	Somme
en période estivale	**6,09**	**0**	**14**	**524**
en période hivernale	**2,15**	**0**	**6**	**185**

Source : résultat de notre enquête

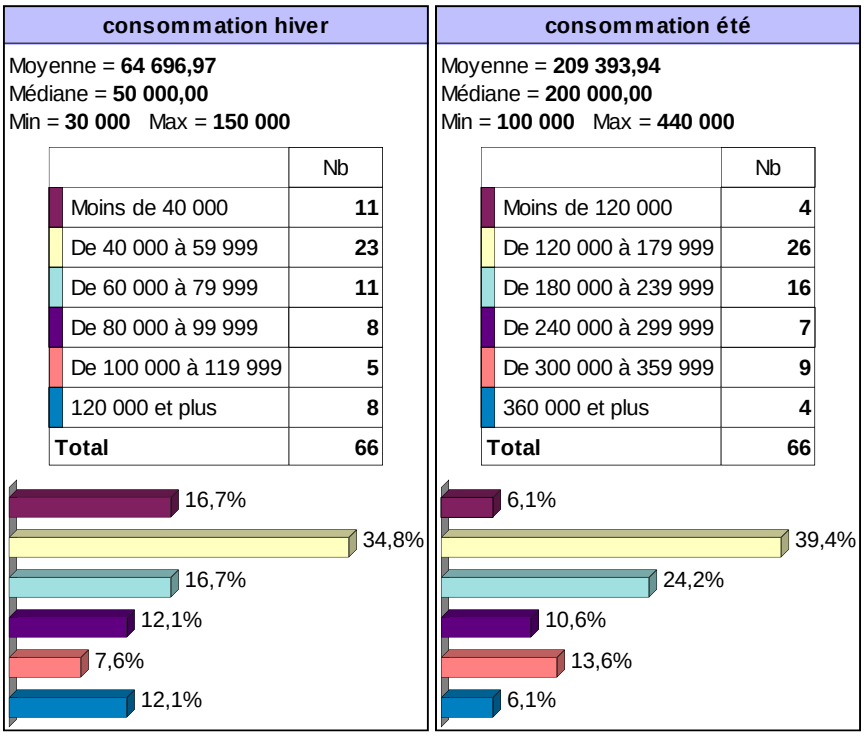
Convient de préciser que 30 cas ont signalé avoir recruté des hommes dans leur projet, les taches sont généralement la livraison et l'approvisionnement avec 5 cas où ceux-ci se chargent de la gestion et c'est généralement le mari.

Nous mettons l'accent sur le fait que les cas ayant signalé ne recruter aucun employé y compris dans la période estivale sont majoritairement ceux ayant limités leur activité au pure traditionnel. Certains font appel au soutien de leurs filles et sœurs et ne les considèrent pas comme employés au sens où c'est sans contrepartie pécuniaire.

3.3- Dépenses effectuées

Nous constatons que les activités de production des gâteaux traditionnels ont un marché d'approvisionnement très local réduit à la commune d'installation dans 27 des cas, 54 autres s'ouvrent au niveau du chef-lieu de la wilaya, et nous comptons que 5 cas d'ouverture au niveau national. Quant au montant des dépenses mensuelles, le graphique suivant résume les résultats obtenus pour les deux saisons :

Tableau 15: dépenses de consommation [GT]



Source : résultat de notre enquête

Nous constatons que le montant de dépenses moyennes en hiver avoisine les 65 000 DA, et que plus de 50% n'excèdent pas ce montant. Ces dépenses augmentent considérablement en été pour atteindre un montant moyen avoisinant les 210 000 DA, où près de 66% des entreprises étudiées dépensent un montant allant de 120 000 DA à 240 000 DA. Nous précisons à ce stade que les non-réponses à cette question correspondent aux cas des entreprises que nous avons qualifiés plus haut de boiteuses, et selon lesquelles les achats s'effectuent petit à petit et il leur est difficile de fixer une moyenne de dépenses, compte tenu de leur grande variabilité d'un mois à autre.

Côté investissements, l'activité culinaire se caractérise par sa dextérité manuelle qui conçoit et façonne les diverses recettes perpétuant la tradition spécifique à la wilaya. Par conséquent, le montant destiné à l'investissement reste modeste tel qu'illustré dans le tableau suivant :

Tableau 16 : Investissements de création [GT]

invest ini

Moyenne = **2,86** 'de 100 000 à 200 000'
Médiane = **3,00**
Min = **1,00** Max = **6,00**

	Nb	% cit.
une réorganisation	**21**	**24,4%**
moins de 100 000	**17**	**19,8%**
de 100 000 à 200 000	**19**	**22,1%**
de 200 000 à 300 000	**14**	**16,3%**
de 300 000 à 500 000	**12**	**14,0%**
plus de 500 000	**3**	**3,5%**
Total	**86**	**100,0%**

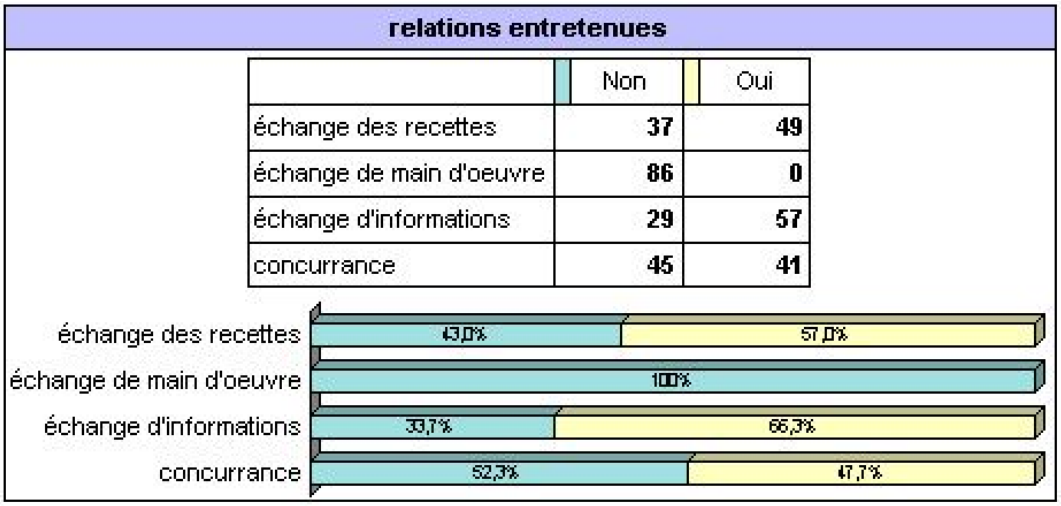
Source : résultats de notre enquête

Dans la catégorie réorganisation nous plaçons ce type d'activité ayant ré-exploité leur propre outillage de maison, où ayant profité du changement d'une activité de leur conjoint (8 cas où le local était à l'origine une boulangerie). S'agissant des dépenses d'investissement, leur fréquence reste très variable, tout dépend de la nature des investissements initiaux et l'état de leur vétusté.

3.4- Coopération entre différents producteurs

Tel affirmé par PECQUEUR (1991) « *le développement local est une dynamique qui met en évidence l'efficacité des relations non exclusivement marchandes entre les hommes, pour valoriser les ressources dont ils disposent* ». L'importance accordée aux activités émergentes territorialement dépend largement des relations tissées entre elles. Selon les résultats de notre étude l'engagement coopératif s'aperçoit à deux niveaux, tel qu'illustré dans le graphique suivant :

Tableau 17 : Relations entre différents producteurs [GT]



Source : résultats de notre enquête

Les deux domaines ayant enregistré un degré de réponse remarquable sont :

- L'échange d'informations : expositions, lieux intéressants d'approvisionnement, passage d'un contrôle.
- L'échange modeste des savoir-faire par une circulation des recettes et des techniques de cuisson.

Autre constat à mettre en avant est que ce type d'entreprises ne considère, majoritairement, pas les autres producteurs à côté comme concurrents. Nous pouvons ainsi parler d'existence de prémisses prédisposition à la coopération, nous sommes aussi tombés sur huit cas d'échange de clients selon l'une des déclarations*« moi je prépare pas lmakrout, et je sais que ma voisine en fait donc j'oriente toujours les clients vers elle »*

3.5- Part de l'environnement dans la gestion de l'entreprise

Nous avons constaté lors de notre enquête de terrain une faible prise en compte de l'environnement dans les stratégies des différentes entreprises. Sur la question de l'économie de l'énergie, 70 cas affirment n'avoir pratiqué aucune méthode de réduction de l'énergie consommée. Les 16 cas restants font tous référence au même mécanisme, la production en grande quantité, puis cuisson en un seul coût dans un four à grande dimension. Pour la question de l'eau la réponse est unanime, aucun des producteurs ne pratique une technique particulière. Les justificatifs sont divers : « *plus j'utilise de l'eau, plus je produit tant ça me*

fait une entrée d'argent c'est pas grave », « *c'est pas dans notre culture* », « *si j'économise de l'eau, le service d'hygiène me taxera donc mieux vaut avoir un atelier propre* ».
D'un point de vue recyclage des ingrédients, les réponses positives sont non négligeables (52 cas) mais le souci n'est pas pour autant la protection de l'environnement mais plutôt des raisons pécuniaires. Parmi les techniques de recyclage citées :

- Transformation de lesfendj en thamthunt, et le cas extrême en thighrifines.
- Transformation des blancs d'œufs en meringue.
- Intégration de certain gâteau permettant de réutiliser les restes (croquet, mchekla, bniwen, basboussa, madlennes.

Côté gestion des déchets, nous constatons la quasi-absence de mécanismes de gestion, mais à part cinq personnes qui nous informent qu'ils entretiennent des relations avec des collecteurs de papier.

Section 02 : Parcours d'entrepreneurs dans le secteur de production des gâteaux

Dans le cadre de cette section, nous nous attarderons sur deux parcours d'entreprises ayant fait de la production des gâteaux traditionnels une véritable source du développement économique local. Ces deux entrepreneurs ont adopté deux stratégies différentes : le premier s'est appuyé sur la dimension familiale de l'activité, alors que la seconde s'est lancée dans un projet de réintégration sociale des femmes veuves et divorcées. Avant de ce faire nous reviendrons

1- Tout artisan est-il entrepreneur

Une lecture sommaire du corpus théorique traitant le caractère entrepreneurial de l'activité artisanale mène à distinguer entre deux thèses : Boutillier et Fournier (2009) s'appuyant sur le raisonnement de CANTILLON affirmant que « *Le fermier, le marchand, l'artisan, quelle que soit leur activité, entrent dans la catégorie des entrepreneurs* ». Elle considère alors que tout artisan est entrepreneur en s'appuyant sur le principe que celui-ci exerce une activité indépendante au sens où il n'existe pas de relation de subordination, et qu'il est contraint de s'adapter en permanence au contexte d'incertitude dans lequel il est inséré d'un autre côté. Et

la thèse de PATUREL et RICHOMME-HUET (2007) qui appellent à faire la distinction selon les trajectoires stratégiques du dirigeant, selon eux le caractère entrepreneurial est conditionné par la création de nouvelles valeurs et ne pas se focaliser sur l'activité traditionnelle. Ils attestent alors que « *l'artisan peut être entrepreneur selon la manière dont il appréhende sa propre activité. Inversement, certains chefs d'entreprise conservent une forme de gestion plus axée sur la production sans aucune innovation (savoir-faire minimum, compétences techniques limitées) et sans autre caractéristique de l'entrepreneuriat* » (P: 41). Selon ces auteurs la qualification d'une activité d'entrepreneuriale dépend de cinq critères :

- Une modification du statut : double inscription (registre des métiers + registre de commerce et d'industrie).
- La taille : ne pas dépasser le seuil réglementaire par craint de joindre le secteur industriel.
- Le secteur : une activité est dite artisanale à titre principal si l'activité de transformation est supérieure à 50%, sinon l'activité sera qualifiée d'artisanale à titre secondaire.
- La création d'une valeur potentielle nouvelle, et une moindre participation à l'exécution du travail.
- Sortie de l'atelier pour rejoindre l'entreprise avec une primauté des activités managériales sur les activités productives.

2- L'entreprise MADIO au centre-ville de Tizi-Ouzou

L'entreprise MADIO a un caractère familial réservé, leur activité est un héritage de leur propre mère ayant longtemps exercé informellement en livrant vers des cafétérias. En 2004, ses enfants décidèrent d'officialiser leur activité en s'immatriculant au niveau de la CAM, tout en renforçant par des investissements plus au moins conséquents. Actuellement, cette petite entreprise à caractère familiale comprend deux unités de production composées chacune de trois ateliers :

- Le premier, d'une petite surface, est réservé pour la vente,
- Le deuxième très vaste est destiné à la fabrication du lesfendj, aghroum akouran, makrout, helwat Tabaa3 et helwat lembout.
- Un dernier est destinée pour lemsemen

Principal constat de cette activité étant la forte imbrication de l'activité productrice et la vie familiale, comme nous le déclare le l'un des gérants « *Nous passons plus de temps dans ces ateliers qu'à nos propres domiciles, ici on est tous réunis cette activité est un moyen de garder l'union de notre famille même si actuellement chacun à sa propre vie* ». Chose que nous avons constatée en visitant les lieux, le travail s'effectue dans une ambiance conviviale avec beaucoup de rires et d'humour. Autre caractéristique à signaler est leur attachement remarquable à cet héritage familial en restant fidèle aux choix opérés lors de la création de l'entreprise et aux recettes fournies par leur mère, tout en veillant à ne pas les diffuser au-delà des limites familiales[62] et les transmettre à leurs petits-enfants en les impliquant modestement durant le week-end.

2.1- Employabilité

Tenant beaucoup au maintien du caractère familial de l'activité, cette entreprise emploie un nombre de 14 personnes tout au long de l'année, ceux-ci font tous partie de la grande famille des MADIO (épouses et sœurs). Nous en retrouvons quatre hommes dont les taches se limitent à la gestion budgétaire et le fonctionnement quotidien de l'entreprise, les femmes sont quant à elles sont orientées à la préparation des différents produits qu'ils vendent. Quant à leur niveau d'instruction nous dénombrons une universitaire, une lycéenne, trois de niveau moyen et les autres sont sans niveau.

2.2- Dépenses de l'entreprise

- *Les investissements* : au démarrage de l'activité le montant de départ était estimé à 970 000 DA destiné à l'aménagement de deux ateliers et l'achat du matériel nécessaire à la production, les principaux investissements importants sont:

- Deux grands fours
- Deux très grands pétrins
- Huit très grandes friteuses pour lemakrout et lesfendj

- *Dépenses de consommation* : un total de dépenses mensuelles de 450 000 DA est destiné à l'achat des ingrédients de préparation nécessaires

[62] Sur cette question, lors de notre entretien avec le frère ainé on lui a demandé l'origine des recettes utilisées pour la production, un second frère ayant cru que nous avions demandé à nous fournir la recette interrompt la discussion en disant : « non non madame désolée la recette on ne pourrait la donner à personne ! »

3- L'entreprise HASSIBA au centre de Béni-Douala

L'entreprise Hassiba située au centre de Béni-Douala est l'un des projets issus d'une transmission d'un savoir-faire familial, avec un rôle prépondérant de la veille de la maman tel que nous le dénote la propriétaire « *ma mère me poussait à apprendre le métier, je renterais de l'école tout épuisée et je devais prendre le relais à la cuisine. Ses phrases sont encore bien gravées dans ma mémoire "allez-y préparer quel que soit le résultat, aujourd'hui le pain sera pas bon demain il sera mieux, c'est comme ça qu'on apprend !". Mais au final je ne regrette pas, c'est grâce à cette pression que l'amour du métier m'est enraciné, et c'est grâce à cela que je me suis fait une carrière aujourd'hui* »

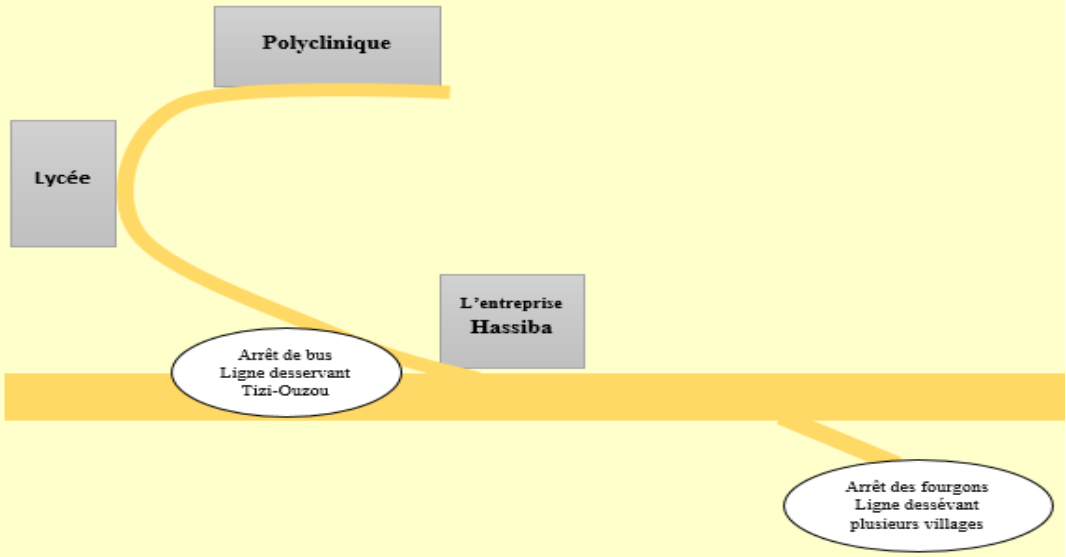
Sur l'origine de l'idée de s'approprier cet axe comme créneau d'activité Hassiba nous dévoile « *ce métier est une tradition de mes aïeux, pas forcément dans le même créneau mais notre famille est bien connue pour cela. Si tu venais une génération en arrière, et que tu demandais la boulangerie de « ath bouali » on t'orienterait certainement chez mon père*. ». S'agissant de sa propre carrière, cette jeune entrepreneure a eu un diplôme en « brevet professionnel banque », après s'être mariée et chômée pendant 10 ans elle se lance dans ce domaine. Une telle décision n'était pas si aisée que ça, selon ses propos « *Il m'a fallu beaucoup de temps pour prendre décision de me lancer dans ce domaine, j'avais peur de ne pouvoir convaincre les vieilles à consommer un pain non fait par leur propre main. Mais aujourd'hui, j'estime que c'est ce genre d'activité qui constitue un outil de sauvegarde de notre tradition, la nouvelle génération s'intéresse plus à ce type de préparation. Si ces activités ne se maintiennent pas, viendront les jours où la place du pain traditionnel sur les tables des Kabyles sera remplacée par des petits pains et croissants* ».

3.1- Évolution de l'entreprise

Le parcours de la jeune entrepreneure a débuté en 2008 dans un petit local avoisinant son propre domicile, au village de thaddert oufella. Les investissements de création sont très modestes, c'était une simple réutilisation de son propre matériel de maison. Les quelques dépenses effectuées étaient destinées à un petit aménagement de l'atelier (petit contoire, un rideau séparant l'espace de travail, une caisse). Le projet se limitait, initialement, aux productions traditionnelles (lesendj, aghroum akouran, lemsemen, thamthunt), peu de temps après une extension vers les gâteaux s'effectue en vue de se lancer dans les programmes de fêtes. En 2013, une occasion de déplacement au centre de la commune s'offre à elle et c'est à

partir de ce moment que son activité a connu une explosion remarquable. Car elle se situe dans un endroit à forte circulation, la figure suivante représente les principaux facteurs de l'animation humaine à ses entourages.

Figure 16 : localisation de l'entreprise Hassiba



Source :*réalisé par nous même*

Ce déplacement s'est succédé par une série d'investissements relativement importants, ses grands investissements actuels sont[63] :

- Grand pétrin à gâteau.
- Grand pétrin à pâte.
- Grand four.
- Machine de feuilletage.
- Grand mixeur des amandes et cacahuètes

En outre la propriétaire nous déclare « J'effectue une rénovation annuelle, tout dépend de la vétusté du matériel et des occasions qui s'offrent. Des fois je fais l'échange et je paie juste la différence de prix, et parfois j'achète directement un nouveau matériel »

[63] Une illustration photographique est représenté dans l'annexe 06

3.2- L'aménagement de l'espace intérieur

Dans le souci d'une bonne organisation du travail, la propriétaire loue un total de 05 ateliers qu'elle scinde en :

- Un grand espace de vente, au premier étage, où est exposée une avec une très grande variété de sa production, de telle sorte est ce que tout visiteur ne peut qu'être tenté d'en acheter. Auquel s'ajoute un arrière-plan dans lequel s'installent quelques petits repères identitaires (vase de poterie, tableau d'un tapis, un autre d'un bijou)
- Au sous-sol l'atelier réservé à la fabrication des gâteaux, avec une petite terrasse intramuros réservée au stockage.
- À la traversée d'une petite ruelle de ce sous-sol trois locaux sont destinés à : le msemen, thamthnut et lesfengj, et un dernier pour la galette et aghroum akouran.

Ce qui a attiré notre attention est que la propriétaire utilise le concept de laboratoire pour désigner son espace de travail, selon l'une de ses déclarations : « *disposer d'un espace vaste a vraiment constitué un atout pour le développement de mon activité, après m'être déplacé dans cet endroit j'ai pu séparer entre mon espace vente et mon laboratoire, comme ça les acheteurs seront à l'aise et mes employés de même* »

3.3- Employabilité

Le nombre d'employés recruté par la jeune entrepreneure est de 14 en période hivernale et elle renforce en période estivale, généralement par des lycéennes et étudiantes, pour atteindre une trentaine. Parmi ses employés fixes nous en retrouvons 04 hommes chargés des approvisionnements et livraisons. D'un point de vue niveau d'instruction nous en distinguons une jeune fille universitaire et les restes sont tous sans niveau, une caractéristique partagée par sept femmes est d'être veuve ou divorcée. Selon les propos de la propriétaire « *mon projet à un caractère social très apparent, mon objectif est de permettre à ces jeunes dames une réinsertion dans la vie économique. En l'absence d'un père devant assumer les dépenses des enfants, celles-ci se trouvent refuge dans mon entreprise en vue de subvenir à leurs besoins »*

3.4- Une gestion opportuniste des approvisionnements

La propriétaire effectue trois approvisionnements en vue d'alimenter son espace de stockage, l'objectif visé selon ses déclarations est de profiter des avantages liés au couple prix qualité :

- Le premier en décembre d'une valeur de 300 000 DA.
- Le deuxième en fin mars ou début avril d'une valeur de 500 000 DA.
- Le dernier en mois d'octobre dont la valeur varie entre 300 000 da et 400 000 DA

Ces dépenses sont destinées à l'achat de la noix de coco, cacahuètes, amandes, graines de sésame et la maizina. De plus, un total de 100 000 DA par semaine est réservé à des achats des consommations nécessaires aux différentes productions vendues. Nous avons aussi constaté que son diplôme est bien exploité dans son activité actuelle, dans le sciage de discussion sur la méthode de gestion elle nous atteste « *Je connais à l'avance la marge bénéficiaire unitaire de chaque production, avant de me lancer dans n'importe quel produit nouveau je fais mes prévisions. Mes achats sont aussi bien calculés, je sais combien produire par journée et quelles quantités d'ingrédients mobiliser, la production du weekend n'est certainement pas la même que celle d'un dimanche ou d'un mercredi. D'ailleurs moi je suis plus dans le laboratoire qu'à l'accueil, je dois gérer la quantité et le personnel, ce n'est que le vendredi que je me retrouve à la caisse, car la jeune dame a un problème de transport ce jour-ci.*»

3.5- Clientèle

Avoir exercé pendant plus de quatre dans son petit village a permis la constitution d'un portefeuille de clients habituels, ayant eu un effet boule de neige sur les ventes de l'entreprise. Selon la propriétaire « *après chaque série de fêtes, mes clients glorifient la qualité de mes produits, ce qui a donné un élan considérable à mon activité* ». Outre ses anciens clients fidèles, le déplacement lui a permis la constitution d'un réseau assez avancé de distribution:

- Des fonctionnaires du lycée et de la polyclinique dont les commandes journalières sont devenues rituelles.
- Deux fast-foods et quatre cafétérias dont les responsables se pointent à l'établissement chaque matinée.
- Une livraison chaque après-midi vers dix distributeurs au niveau du chef-lieu de la wilaya.
- Une livraison par *mois* vers Oran.

Selon les prospectives de la propriétaire, deux points de vente seront prochainement ouverts l'un à Tizi-Ouzou et l'autre à Azazga.

À terme de cette caractérisation des deux entreprises, il nous paraît utile de s'arrêter sur les inconvénients résultant d'une activité culinaire ayant un seuil de développement assez avancé. Deux limites sont à mettre en avant, et qui sont la résultante d'une surcharge de travail : la première étant la faible participation aux manifestations d'animation locale, et la seconde est le recrutement d'apprentis. Sur ce dernier point hassiba nous déclare « *au départ, j'avais beaucoup d'apprentis, mais là j'ai plus le temps. Tout de même, ma participation à la formation peut être rapprochée aux employés occasionnels que je recrute chaque été* ». L'entreprise Madio pour sa part nie toute volonté d'intégrer des étrangers dans leur entreprise.

Conclusion

Les activités de production des GT sont des activités dont l'émergence constitue un fait contemporain justifié par : le travail de la femme, une extension des occasions de consommation, l'extinction des formes traditionnelles d'entraide et une amélioration du niveau de vie. Ce sont ainsi des projets montés par des porteurs de projet dont le niveau d'éducation majoritairement faible, pour en tirer, dans les cas fréquents, un revenu mensuel de 30 000 DA en période hivernale et dépassant les 100 000 DA en période estivale. Cette activité enregistre, ces trois dernières années, une tendance vers la hausse et les quelques problèmes rencontrés lors de son exercice sont liés à la concurrence déloyale et le problème du local. Cela sans nier l'existence d'une catégorie de propriétaires qui n'arrivent pas à s'intégrer dans ce domaine, suite à différentes causes : absence de clients fidèles, une immatriculation au niveau de la CNRC ce qui accroît les charges, une réduction de la gamme de production au pure traditionnel.

Ce type d'activité correspond parfaitement aux exigences d'un développement patrimonial au sens où elles assurent une forte régénération du savoir-faire, leur mode opératoire favorise la coopération et l'esprit d'initiative, et elles se caractérisent par un ancrage territorial remarquable (imbrication entre vie professionnelle et personnelle, recrutement d'une main-d'œuvre locale, détention de relation avec des fournisseurs et clients fixes)

Ce type d'activité en dépit de la faiblesse des investissements mobilisés impacte positivement l'économie locale, leurs répercussions sont perceptibles à différents niveaux :

- Réponse à une demande locale et faciliter l'entretien des relations sociales.
- Mobilisation d'une épargne personnelle et son injection dans des circuits porteurs de valeur ajoutée.
- Création modeste d'emplois permanents et réinsertion économique d'une catégorie de personnes exclues des autres secteurs suite à leur niveau faible.
- Création d'emplois temporaires plus au moins importants en période estivale.
- Stimulation de l'activité des fournisseurs locaux grâce à leurs dépenses de consommation avoisinant les 65 000 Da en période hivernale, et atteignant une moyenne de 210 000 DA en période estivale.

Par ailleurs, les points de défaillance de ce type d'activité sont : une faible prédisposition à la coopération qui n'est perceptible que faiblement perceptible dans l'échange des recettes et

d'informations, faible prise en compte de l'environnement sauf le cas du recyclage des ingrédients.

Certains cas de figure se sont fait une intégration plus conséquente dans le tissu économique locale, leur répercussions sont plus conséquentes tel qu'illustré par les deux exemples analysés:

- L'entreprise MADIO : 14 employés fixes tout au long de l'année, 970 000 DA d'investissement initial et 450 000 DA de dépenses de consommation mensuelle tout au long de l'année.
- L'entreprise Hassiba : 14 employés fixes renforcés en période estivale par plus d'une quinzaine, des dépenses fixes de 100 000 DA par semaine, renforcées par trois approvisionnements de stock d'une valeur de 300 000 DA pour le premier, 500 000 Da, de 300 000 Da à 400 000 Da pour le dernier.

CHAPITRE 03: ACTIVITÉS PRODUCTRICES DU COUSCOUS ROULE A LA MAIN COMME LEVIER D'ATTRACTIVITE TOURISTIQUE

Introduction

La production artisanale du couscous roulé main constitue l'un des piliers forgeant l'identité du territoire de la wilaya de Tizi-Ouzou. Toutefois ce type d'activité risquent de disparaitre compte tenu de la fréquence des dissolutions[64]. est en voie d'extinction, une stratégie s'impose en vue de raviver ce secteur. Ce chapitre retrace dans une première section les les réalités et les contraintes quotidiennes d'un tel secteur. Puis met l'accent, dans une seconde section, sur l'impératif de concevoir une stratégie durable en s'appuyant sur le rôle majeur de ce type d'activité en matière de promotion d'une destination touristique de notre wilaya d'étude.

Section 01 : les activités productrices du couscous roulé à la main, réalités et contraint

Notre enquête de terrain dévoile une très faible intégration de ce type d'activité dans l'économie locale, qu'il est difficile de présenter des mesures d'impact pour un secteur stratégique d'un point de vue culturel. Pourtant le soutien public reste prépondérant dans ce secteur où nous constatons que 92% des cas étudiés (y compris les activités en cessation) ont fait recourt à un soutien étatique. Cette section s'arrête alors à la présentation des principaux problèmes paralysant le fonctionnement quotidien de ce type d'activité en proposant des solutions envisageables, puis s'arrête sur l'exemple d'un cas d'entreprise ayant tout de même trouvé moyen et outils de s'épanouir dans un tel domaine. L'objectif de cet exemple est de mettre l'accent sur l'importance des capacités managériale en entrepreneuriale du gérant, et de signaler l'existence de cas de réussite pour ne pas généraliser à l'ensemble du secteur. Une réflexion sur des axes

1- Les entraves des producteurs du couscous roulé main et solutions à envisager

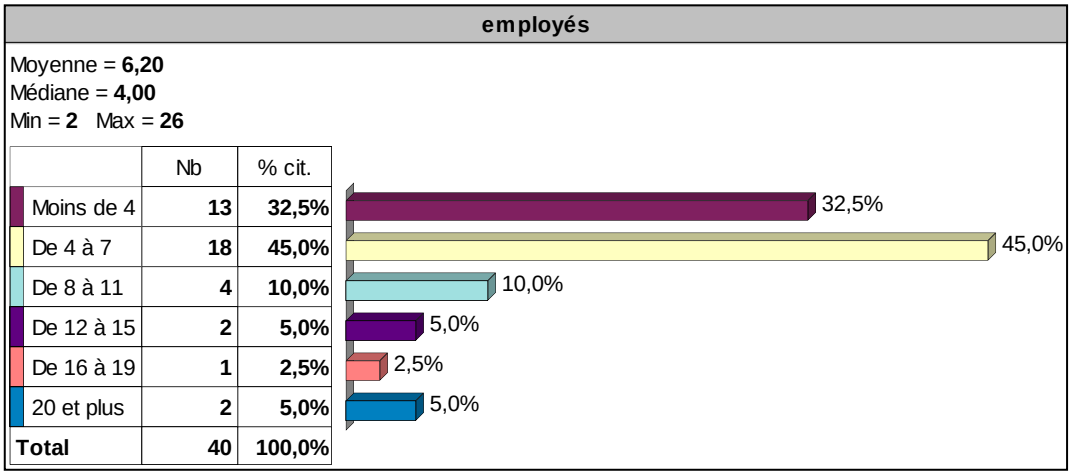
Du côté des activités de production du couscous, nous constatons deux lacunes majeures qui résident dans :

[64] Cf la constitution de l'échantillon effectif développé dans la section 02 du chapitre 01 de cette même partie.

1.1- Un problème de main-d'œuvre

À l'exception de neuf entreprises, l'ensemble des cas interrogés n'excèdent pas sept ouvriers, tel qu'illustré dans le graphique suivant :

Tableau 18 : Les emplois créés par l'activité du couscous



Source : Résultats de notre enquête

Ceux-ci se plaident aussi d'absence d'un programme fixe de journées de travail, tout dépond de la disponibilité de leurs employés. Ces propriétaires dirigeants sont tout le temps obligés de s'adapter à leurs conditions personnelles (maladie, accident, invités, etc.), car ce sont généralement des personnes de la famille ou d'entourage. Ils déclarent qu'ils travaillent rarement quatre jours successifs, car c'est un travail qui suppose beaucoup d'efforts, les travailleuses ont besoin d'une coupure pour reprendre leur force. Le week-end aussi respecté dans 19 cas, car les femmes ont des engagements familiaux ces deux jours. La rémunération dépend du rendement, les femmes sont payées par sac de 25 Kg, nous avions voulu connaitre le montant mais ils avaient refusé de nous donner l'information. Ceux ayant mis fin à leur activité, nous ont déclaré une tranche allant de 900 Da à 1200 Da par sac. Donc si nous supposons que ces femmes travaillent journalièrement et qu'elles prennent juste leurs week-end, leur salaire mensuel serait de 26 400 DA au maximum. Ceci constitue un facteur décourageant les ouvrières, sachant qu'elles ne font jamais leur mois complet.

Six propriétaires dirigeantes nous ont déclarées qu'elles font, parfois, appel à des collectes du couscous depuis le domicile des ouvrières, chose interdite de la part des contrôleurs d'hygiène.

Certaines gérantes se plaident de la différence des résultats selon la motivation des employés, selon l'une des déclarations « *ma réputation dépend largement de la volonté de mes employés. Si elles veulent me promouvoir, elles me font un bon couscous sinon elles bâclent* ».
Convient de signaler que ce problème de manque de main-d'oeuvre est aussi signalé par 08 cas des entreprises ayant mis fin à leur activité, selon les déclarations d'une femme ayant cessé l'exercice depuis trois mois : « *J'ai beaucoup essayé de rester en activité, d'autant plus que j'ai eu un prêt CNAC que je dois rembourser, mais je tombe toujours sur des journées de fermeture les trois femmes que j'ai recruté difficilement venaient une fois par hasard. Là je sais que je dois changer de secteur pour pouvoir rembourser ma dette* »

1.2- Des difficultés pour écouler le produit

Sur les 10 entreprises dissoutes 06 avaient signalé que la cause centrale de leur échec était la faible vente de leur couscous. Pour les 40 activités encore fonctionnelles, nous avons enregistré 17 cas ayant aussi signalé ce problème. Plusieurs raisons sont à l'origine de cette mévente de leurs produits finis, notamment :

- .Les quelques livraisons réalisées se font au niveau des alimentations générales, ces petits producteurs n'arrivent pas encore à se faire des parts de rayon dans les grandes surfaces commerciales sises au chef-lieu de la wilaya (Dylia, Rahma). Cela est justifié par les promoteurs par le fait que ces derniers exigent une livraison de grandes quantités.
- Les personnes âgées doutent de la qualité du produit et de son hygiène. Selon les distributeurs des alimentations générales, ceux-ci demandent davantage le couscous industriel non touché par les mains d'autres personnes.
- Forte concurrence du secteur industriel et absence d'une stratégie de marketing : les grandes gammes industrielles se lancent dans des stratégies de publicité, système de rayonnage dans les grandes surfaces, choisissent soigneusement leur emballage. Les petits producteurs de couscous ne peuvent pas se permettre des dépenses supplémentaires et leur emballage est vraiment basique, ce qui constitue l'une des lacunes majeures quant à leur vente au niveau des alimentations générales.

Nous sommes aussi tombées sur des cas particuliers dont la fermeture est liée à des raisons personnelles (maladie, accouchement, conflits de famille par rapport au local)

1.3- Axes de revitalisation de l'activité de production du couscous roulé main

La logique actuelle de reconnaissance du couscous comme plats maghrébin exige l'existence d'un environnement institutionnel et juridique promouvant ce type d'activités. Les solutions qui peuvent être adoptées pour ce type d'activités sont :

- L'organisation des producteurs sous forme de coopératives de producteurs de couscous, dans le but d'économiser les achats et produire en grande quantité. Ceci nécessite un important effort de sensibilisation quant aux effets bénéfiques d'une telle démarche, car lors de notre entretien nous avons constaté des prémisses d'organisation ayant voué à l'échec suite à la non-coopération.
- Revoir la tranche du salaire des employés en vue d'encourager les femmes à intégrer la coopérative, et organiser un travail par équipes permettant aux femmes des moments de repos.
- Unifier une marque, « couscous tmurth» par exemple, pouvant concurrencer le secteur privé, au lieu de se lancer sur différentes petites marques qui n'arrivent pas à s'accaparer des parts de marché.
- Promouvoir l'aspect marketing pour convaincre de la qualité du produit. Et nommer des contrôleurs de qualité qui vérifient le produit chaque fin de journée, en vue d'assurer une bonne finition. .
- Un encouragement de commercialisation de la part des pouvoirs publics en signant des conventions avec des artisans producteurs du couscous roulé main avec les institutions étatiques (cantines scolaires et universitaires, restaurants de la wilaya, centres de formation, maison de vieux, prisons, entreprises publiques, etc)

2- La maison LAHLOU, un des cas exceptionnels

Avec une double immatriculation, le projet mené par Monsieur LAHLOU répond parfaitement aux exigences de détention du statut d'entrepreneurs décrits précédemment. Il est un entrepreneur Schumpeterien, au sens où il innove sans cesse ; et il a bien compris que l'innovation *« peut s'agir de la fabrication d'un bien nouveau, de l'introduction d'une méthode de production nouvelle, de la conquête d'un nouveau débouché, de la conquête d'une source nouvelle de matières premières ou encore de la réalisation d'une nouvelle organisation de la production*» (VAN CAILLIE et LAMBRECHT, 1995, p.4). Son projet connaît, par conséquent une extension remarquable. À la question, quels sont les facteurs

ayant favorisé le développement de votre projet ? Monsieur LAHLOU nous a attesté « *Il faut y croire, rien n'est facile ! Pour réussir il faut être ambitieux, avoir beaucoup de volonté et de persévérance*»

Monsieur LAHLOU originaire de FRIKAT à Tizi-Ouzou, est détenteur d'un diplôme de formation professionnel en « techniques de gestion », il a exercé des fonctions de management dans une société nationale pendant 10ans. Son parcours d'entrepreneur commence par une volonté de mettre fin à sa routine quotidienne. A la question, comment l'idée de votre projet est-elle née ? il nous a répondu : « *Pas moyen de rester dans un seul bureau du matin au soir à reproduire les mêmes taches d'hier et d'avant-hier ! Je voulais tenter quelque chose de nouveau. J'ai aperçu lors de mes voyages en France que les grands restaurants affichaient une journée "couscous" alors j'ai proposé à un ami de nous lancer dans ce domaine, il me disait que j'étais fou ! Mais j'y ai cru*. »

Son projet commence informellement, en 1997, par un recrutement de deux femmes, il vendait des sacs de 25 kg en vrac avec un prix unitaire de 60 Da le kilo. Suite à la hausse de la demande il commençait à recruter d'autres femmes avec en moyenne deux femmes par mois. Lorsqu'il s'est rendu compte que son idée se déclenche il décide, en 1999, de s'immatriculer au niveau de la Chambre d'Artisanat et des Métiers au nom de « maison LAHLOU ». Il commençait alors à exercer en tant qu'artisan avec un simple fonds de roulement de 60 millions à 80 millions mensuel et des ventes modestes.

Pour donner élan à son activité, il s'appuie sur le caractère artisanal de sa production à ce sujet il atteste *« j'ai très tôt compris qu'il fallait passer par des créneaux porteurs, pour convaincre que mon couscous qui se vendait dans des sachets au même titre que le couscous industriel est fait manuellement. Il était impossible de faire du porte-à-porte, j'ai donc opté pour les médias. En 2000, j'ai réalisé un reportage télévisé où on a fait passer mon atelier avec une soixantaine de femmes qui préparaient le couscous manuellement* ».Ce qui a multiplié ses ventes et l'a encouragé, en 2002, à développer sa gamme de production : couscous de blé complet et le couscous d'orge ; couscous sans gluten à base de riz, de gland et de akherroub ; couscous aromatisé à base de plantes. Suite à laquelle il a pu participer à son premier salon à Riadh el Fath à Alger, où il a fait une ébauche de publicité à son entrepris.

Le jeune entrepreneur qu'il était voulait encore tester de nouvelles aventures pour mieux se faire un nom sur le territoire national, et décide en 2004 d'initier la première fête de couscous au niveau de sa petite localité. Il se rapproche alors du ministère pour avoir aisément le parrainage, mais difficile pour lui d'obtenir des sponsors il a tapé sur toutes les portes sans

accord. Il décide alors d'aller voir le wali qui avait jugé que la concrétisation de son idée s'avère impossible, mais il ne baisse pas ses bras et décide de recourir aux médias où il annonce la tenue de la dite fête, dans l'émission bonjour l'Algérie et dans le journal liberté, en affirmant que la wali le soutiendra et qu'il est à ses côtés pour l'impliquer indirectement. Le soir même, le secrétaire du wali l'appelle pour venir discuter des modalités de mise en application et c'est lui-même qui a inauguré la fête en juin 2005 qui s'est étalé sur six jours. Cette dernière avait regroupé 165 producteurs de couscous venus de dix-huit wilayas. Parmi les invités de cet évènement un journaliste italien, qui se rapproche de lui et lui propose de participer au concours international du couscous organisé par leur pays où il décroche le premier prix avec le couscous de blé complet.

En 2005, Monsieur lahlou participe à une exposition culinaire au niveau de la SAFEX, où il remarque l'existence d'un espace fermé. Il décide alors de se lancer dans le domaine de cuisine et d'ouvrir un restaurant qu'il nomme « DAR LAHLOU » lancé officiellement en 2006. En cette même année l'aventurier décide de trouver des débouchés internationaux à sa production, et se rapproche du ministre du tourisme et d'artisanat pour obtenir des orientations. Où il comprend qu'il fallait avoir une certification HACCP[65], chose qu'il a pu concrétiser en l'espace de six mois. Toutefois, en dépit de l'obtention de l'agrément sa production avait du mal à se vendre au-delà des frontières, alors il se lance dans la création de sa propre entreprise d'importation en France qu'il nomme « GRAINEPICES» en 2006, pionnière dans l'importation du couscous algérien en France à côté d'autres produits de terroir (huiles, figues, miel, etc.). Suite à laquelle il a pu introduire son produit à l'UNESCO, où chaque jeudi leur restaurant prépare journée couscous préparée à base de sa marque.

Depuis 2009, il organise au niveau de son restaurant « la journée nationale de dégustation des produits de terroir », pour aboutir à la conception d'un répertoire national des produits de terroir. Et très prochainement il lancera « une ferme pédagogique et biologique des produits de terroir» de huit hectares à zeralda, pour la culture des produits de terroir tout en organisant des formations. L'une des formations pionnières sera organisée, vers la fin de ce mois de novembre, par des formateurs français sur l'extraction des huiles essentielles à base des plantes aromatiques et médicinales avec une machine conçue par des étudiants de Tlemcen.

Entre 2011 et 2013, Monsieur lahlou se lance dans le domaine de la télévision, où il présente la toute première émission culinaire en Kabyle sur TV4 nommée « elfadhur ennegh ». En

[65] Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire « Hazard Analysis Critical Control Point »

2015, il fût invité à la semaine culinaire aux Nations-Unis où ils font déguster 2500 personnes par jours pendant cinq jours. Il est aussi initiateur d'une coopérative et il est représenté au niveau de cinq wilayas : Boumerdes, Bouira, Média, Bédjai, et Tizi-Ouzou

Au final, nous pouvons affirmer que le projet initié par LAHLOU présente un potentiel économique considérable, son intérêt se sent à travers ses plus-value générées en amant, au cours et en aval de l'activité. Celles-ci vont au-delà de sa petite localité pour impacter d'autres territoires (Alger, Zeralda, Boumerdes, Bouira, Média et Bédjaia). Ses répercussions peuvent être perçues par :

- Une réponse à une demande locale, y compris celle des personnes malades avec la gamme du couscous sans gluten.
- Ouverture des voies d'exportation des produits algériens à l'international.
- Création d'emplois : de 200 à 250 en période hivernale, et entre 700 à 750 en période estivale. En plus des emplois indirects générés par ses dépenses d'investissement, d'approvisionnement et de communication.
- relèvement des qualifications et insertion professionnelle des jeunes à travers son projet de ferme pédagogique et biologique des produits de terroir.
- Représenter l'Algérie à l'international.
- Animation de la vie économique locale, par l'organisation et la participation aux manifestations culinaires.

Section 02 : Art culinaire traditionnel et dynamique touristique, une complémentarité indéniable

L'art culinaire traditionnel constitue l'une des facettes les plus représentatives de la culture propre à un groupement humain, il est l'un des éléments « marquants » du voyage, et qui permettent de remémorer l'expérience une fois terminée (BESSIERE et al, 2013). Différents chercheurs se sont penchés sur l'analyse des relations étroites que celui-ci entretient avec le tourisme, ce qui a donné naissance à différentes appellations caractérisant la nature du tourisme qui en découle, notamment : tourisme gastronomique (CAPATTI, 2006; Tomas et al, 2014), tourisme

culinaire (JACOBS et SMITS, 2007), tourisme gourmand (LEMASSON, 2006). Les récentes études le mettent au centre d'un stratégie de tourisme durable. Nous reprenons notamment les propos de SALVADOR-PERIGNON, (2012 :119), qui atteste que :

« *Le tourisme culinaire, en tant que nouvelle forme de consommation touristique, apparaît également comme un moyen d'assurer la viabilité des destinations touristiques. Car il permet d'étendre la saison touristique qui ne se limite plus exclusivement à une saison (…) favorisant ainsi des retombées financières plus régulières et plus stable* »

1- Deux stratégies à distinguer

À cet égard, les grandes capitales sont en quête du statut de « capitale gastronomique » en mettant en avant le principe d'exotisme culinaire et la diversité culturelle (SICOTTE, 2008), tandis que les territoires les moins développés se recentrent sur leurs spécificités culinaires traditionnelles (José Augusto Maia Marques, 2008).

QUENTIN (2013) distingue clairement entre ces deux stratégies de promotion territoriale axées sur l'art culinaire, en considérant deux cas d'application valorisant différemment ce patrimoine : le cas lyonnais et le cas parisien. Selon lui le statut de métropole dont jouit Paris fait qu'elle porte trace d'une variété innombrable de spécialités gastronomiques, elle est le lieu d'une offre diversifiée où l'on trouve pratiquement toutes les cuisines du monde. Le modèle lyonnais, quant à lui se caractérise par une cuisine simple qui s'oppose à toute forme de sophistication, et qui reste mondialement reconnue comme une cuisine des mères liée au terroir. Son patrimoine culinaire local est fondé sur : des produits, des savoir-faire et une créativité locale. La cuisine lyonnaise génère une panoplie d'activités connexes à ses côtés (entreprises agro-alimentaires, des fournisseurs de matériels, des associations). Nous résumons ci-dessus les principaux facteurs de succès des deux modèles cités précédemment :

Tableau 19 : facteurs de succès des stratégies de promotion touristique fondées sur l'art culinaire

MODÈLE LYONNAIS	MODÈLE PARISIEN
- Une agriculture développée bénéficiant d'une reconnaissance officielle de la qualité des produits (appellations d'origine contrôlées, indications géographiques protégées, labels) - Mise en place d'institution permettant une reconnaissance mondiale : Bocuse d'Or, institut Paul Bocuse et son incubateur, institut Vatel et lycée hôtelier « François Rabelais ». - Des associations favorisant la coopération - Des guides gastronomiques : Lyon gourmand (1969), bien manger à Lyon (2004), les 69 tables incontournables de Lyon, guide Mechelen répertorie un nombre remarquable de restaurants lyonnais - L'office du tourisme et des congrès du grand Lyon organise un grand nombre de manifestations pour attirer les touristes, leur dernier projet « Lyon, capitale mondiale de la gastronomie »	- C'est le lieu où se sont tissées une association entre tourisme et gastronomie. Nous y retrouvons à cet effet une forte demande de tourisme de loisir, combinée à une panoplie d'agences de voyage qui proposent des escapades gourmandes, avec une prolifération des restaurants-musés et actuellement ils sont en phase d'étude d'un projet de restauration sur des sites touristiques. - La gastronomie parisienne est encadrée, soutenue et gouvernée par l'office de tourisme et des congrès de paris, qui organise diverses manifestations promouvant la gastronomie parisienne : le rendez-vous gourmand organisé chaque année, fête du patrimoine gourmand, fête du pain, salon du chocolat, salon de mer & vigne et gastronomie, semaine du goût. - Promotion par des sites Internet et des guides gastronomiques

Source: synthèse de notre lecture de QUENTIN (2013)

Dans le cas de la wilaya de Tizi-Ouzou, le modèle lyonnais paraît plus adapté, d'autant plus que les récentes études affichent une corrélation entre cette stratégie et le tourisme durable. Nous citons à cet égard, SALVADOR-PERIGNON (2012) selon laquelle la fabrication artisanale des produits alimentaires représente l'un des principaux fondements sur lesquels repose un tourisme durable, car ceux-ci véhiculent l'image d'authenticité recherchée par les touristes culinaires et permettent ainsi un tourisme respectueux des ressources naturelles et culturelles.

2- L'instrumentalisation de la fête gastronomique

L'événementiel agit positivement sur l'image territoriale (Isabel Garat, 2005), il est un élément de l'esthitisation des territoires, et révèle la volonté de marquage territorial (Gravari-Barbas Maria , 1998). La fête a un rôle central dans la construction des lieux, en lui définissant quatre fonctions fondamentales : La production d'une identité individuelle par l'inscription dans des groupes restreints ; l'affirmation d'une corporalité des individus ; la construction des idiologies territoriales par la production d'un discours patrimonial et identitaire ; et la participation au marketing territorial (D. Crozat & S. Fournier, 2005)

Dans le cas des territoires souffrant d'un manque de réputation touristique, cette stratégie est un excellent outil de marketing territorial permettant d'attirer des touristes. Fournier Laurent Sébastien (2003, P : 55) affirme que « *les fêtes qui cultivent un rapport explicite au patrimoine sont en règle générale plus ouverte au développement touristique* ». Dans le contexte propre à la wilaya de Tizi-Ouzou, une panoplie de fêtes locales sont célébrées annuellement essentiellement :

Tableau 20: Principales fêtes locales célébrées dans la wilaya de Tizi-Ouzou

Dénomination de l'événement	Localisation
Fête de la poterie devenue festival depuis 2010	Maatkas
Fête du tapis devenue festival depuis 2010	Ath Hichem
Fête du bijou	Béni Yenni
Fête de la robe Kabyle	Ouedhia, et illoula Oumallou
Fête d'olivier	Maatkas
Fête de l'huile d'olive	Tabbourth
Fête du burnous	Bouzeggane
Fête de figue de barbarie	Bouzeggane
Fête de la forge	Bouzeggane
Fête de la figue	Illoula Oumalou
Fête de la cerise	Larbaa Nait Irathen, et Iboudhraren
Fête du lait	Timizert

Source : Service finance, APW de T.O

Celles-ci ont eu un impact remarquable sur la valorisation de la composante culturelle mise au centre de l'événement, mais aussi sur la promotion de l'attractivité de la destination touristique des communes organisatrices. Étant à sa douzième édition, la fête du bijou en constitue un exemple remarquable en ce sens. Selon ses organisateurs, celle-ci attire annuellement entre 60 000 et 70 000 visiteurs, et permet aux artisans d'écouler près de 50% de leur production. Ils précisent aussi que cette fête ne se limite pas à la simple célébration, puisqu'elle débouche sur des actions concrètes de mise en valeur de cette ressource notamment par : la création d'un marché de bijou à Béni Yenni, l'introduction de ce métier au niveau du centre de la formation professionnelle et d'apprentissage « CFPA » de cette commune, et ils sont actuellement en phase d'étude de la possibilité de sa labellisation.

De leur côté, les événements entretenant une relation avec l'art culinaire sont divers et peuvent être répertoriés en deux sous-groupes :

- Des fêtes où l'art culinaire est un segment parmi d'autres : salon national de l'artisanat, fête des olives où l'activité culinaire est considérée comme axe central, car une panoplie de plats traditionnels sont établis à base d'olive.

- Des fêtes spécifiques à l'art culinaire : La fête de couscous de Frikat, le salon du couscous à Boghni, fête de l'art culinaire local à AZAZGA, yennayar, etc.

L'organisation d'événements autour des spécificités culinaires représentatives constitue une des stratégies fondamentales de promotion de l'attractivité touristique. OLAGNIER (2008:244) parle d'instrumentalisation de la gastronomie en vue de favoriser le processus de métropolisation et favoriser l'affirmation d'une forte fonction touristique. Certains territoires ont su générer, grâce à l'instrumentalisation des fêtes culinaires, une véritable dynamique locale. JACOBS et SMITS (2007 :05)indiquent, à ce sujet, que « *dans la région de Niagara on the Lake, l'émergence du territoire et le succès du tourisme culinaire sont issus du développement quasi simultané de la production du vin de glace, de la mise en place d'infrastructures d'accueil, de la création d'activités de découverte et d'évènements, comme le festival du vin de glace, et d'une intense campagne de promotion*». De son côté Philip Whalen (2008) considère que « la foire gastronomique » reste au centre de l'émergence de la Bourogne comme région gastronomique.

Le cas du latin est très parlant en ce sens, RODRIGUEZ GONZALEZ et ALDREY VAZQUEZ (2012) décrivent la stratégie menée par cette municipalité située en Galice (Espagne), en vue de s'approprier une préparation culinaire « le cocido » originaire de toute la Galice, et à en faire la promotion comme une source fondamentale du développement local. Ils dénotent que ce « *mets à caractère familial, associé à une économie rurale de subsistance, est aujourd'hui, grâce à une grande activité de promotion, un produit de restauration sur lequel repose un modèle de développement local et touristique* » (RODRIGUEZ GONZALEZ et ALDREY VAZQUEZ, 2012, P : 85**).** Selon ces derniers auteurs, la mise en valeur de cette tradition culinaire est le résultat d'une construction socioculturelle, issue d'un processus organisé et conscient de création d'une image territoriale par la célébration d'une série d'actes et d'activités de promotion initiées par les autorités municipales et soutenues par la société locale. Cette série de célébrations devient une tradition incontournable, en dépit des changements fréquents dans les équipes municipales de cette localité, ce qui a abouti à la construction d'une véritable identité culinaire à cette petite municipalité. Cette manifestation culinaire ritualisée débouche sur la création d'une gamme d'activités (restauration, élevage, industrie agro-alimentaire) d'un côté, et la promotion de la destination touristique de cette localité de l'autre côté. Très superficiellement, les impacts de cette initiative selon ces derniers auteurs sont :

- Une amplification des restaurants spécialisés dans la production de ce met : 31 restaurants sur un total de 58 existants participent à la célébration du mois de cocido. Cette initiative permet aux restaurants locaux de générer une recette qui se situe entre 3 900 000 et 4 500 000 euros par la vente de 130 000 à 150 000 *cocidos* par saison.
- Une amplification des éleveurs de porcs, et des entreprises artisanales liées à la transformation et à la commercialisation des produits dérivés de la viande porcine. En 2010, Latin compte 31 boucheries et 8 usines de charcuterie, jouant un rôle remarquable dans l'image de marque de la localité.
- Création remarquable de poste d'emplois située autour de 350 à 400 emplois directs dans le secteur de restauration, et de 120 à150 postes liés à la transformation et la commercialisation des produits de viande, sachant que la population active de la localité s'élève à 7000 personnes.
- Impacts non négligeables des dépenses touristiques en termes de commerce et services locaux, avec un taux de fréquentation de 50 000 personnes par saison.

L'attractivité touristique se mesure à la fois par la capacité à attirer et à retenir les touristes, mais aussi à le retenir et les fidéliser, l'événementiel quant à lui se caractérise par sa temporalité et son éphémère d'où la nécessité d'une stratégie globale lui permettant de s'inscrire durablement dans le territoire et stimuler un véritable projet territorial.

3- Pour une stratégie de vitalisation de l'attractivité touristique par les filières du couscous

Dans ce qui suit nous posons une piste de réflexion à intégrer dans une stratégie globale de vitalisation de l'attractivité touristique de la wilaya en question. Ce en relation avec une hétéroclite de mesure permettant le renforcements des structures d'accueil essentiellement hôtelières et la fluidité des déplacements. Il est à préciser que nous nous engageons pas à nier les différentes lacunes caractérisant le contexte actuelle, aussi bien dans le domaine d'hébergement que de restauration. En effet, selon les données, arrêtées en fin 2015, fournies par la direction du tourismes la wilaya ne dispose que de cinq restaurant classés en activité d'une capacité de 342 couvert, ceux-ci sont résumés dans le tableau suivant :

Tableau 21: restaurant classés fin 2015

Nom du restaurant	N^{bre} d'étoiles	Adresse
Ambassade	3	11, Rue Douar Tizi-Ouzou
Jardin secret	3	Lots HAMDAD Résidence n°10 M'Douha Tizi-Ouzou
Tafsut	3	Zhun Sud quartier A N°25 Nouvelle Ville Tizi-Ouzou
La casa	3	RN 12 Azazga Tizi-Ouzo
Université	1	2000 Logements Nouvelle Ville Bt 03 Tizi-Ouzou

Source : direction du tourisme (2015)

Toutefois un constat majeur issu de l'observation tend à affirmer l'importance des restaurants populaires, où la préparation du couscous devient un rituelle. Ce qui nous permet de nous pencher sur l'importance de ce met en matière d'attractivité touristique, sachant le caractère identitaire et symbolique d'une tel plat potentiellement mobilisable comme une locomotive permettant d'attirer les touristes à condition d'un colossal effort d'organisation en amant.

Le projet de vitalisation et de promotion de la destination touristique basée sur la valorisation de la ressource culinaire traditionnelle s'appuie localement la catalysassions des efforts des différents intervenants en vue d'accroitre le potentiel attractif des différents territoires de la wilaya de Tizi-Ouzou, et la destination touristique algérienne en général. Dans le cadre de la gestion de l'image d'une destination touristique durable, les acteurs locaux doivent faire preuve d'une organisation caractérisée par Bonnard QUENTIN (2013) ayant introduit la notion de district gastronomique comme cas spécifiques de districts culturels. Il considère, à cet effet, que les composantes fondamentales d'un tel système sont :

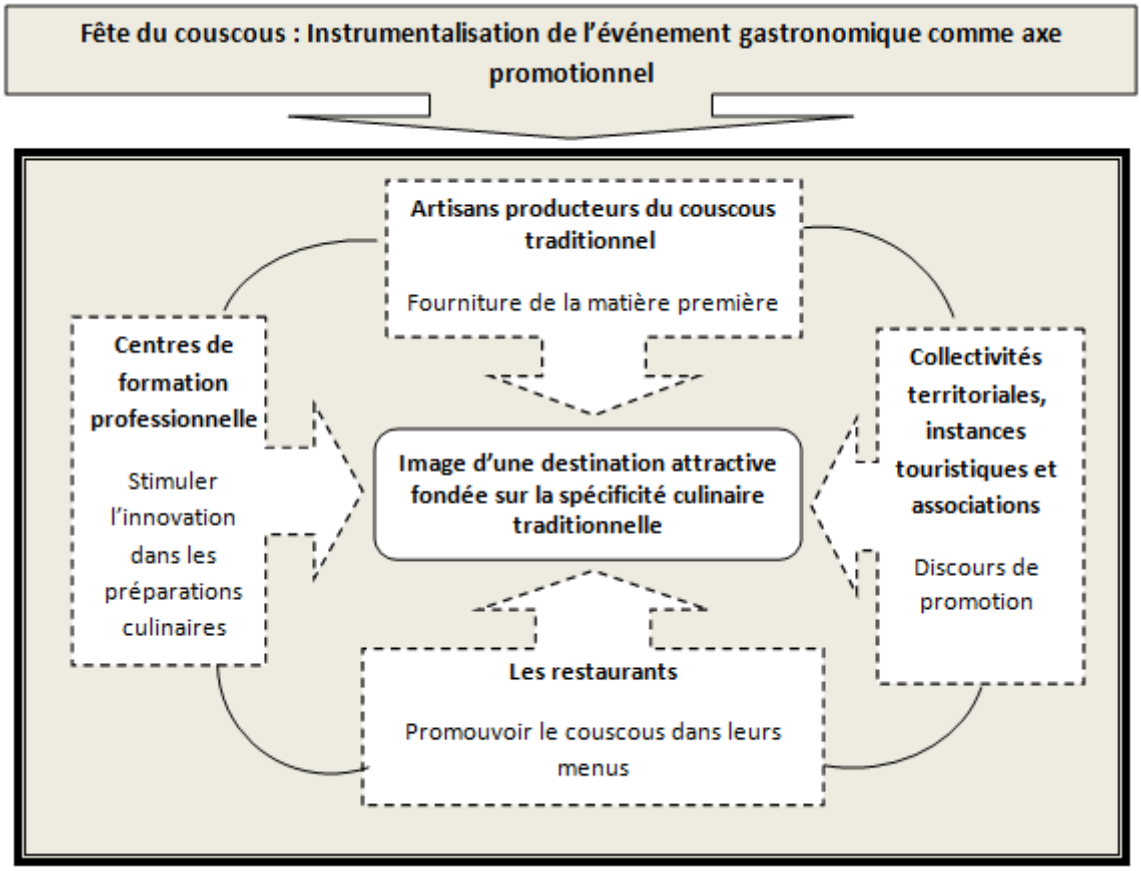
- Un territoire : correspond à un centre-ville pour les producteurs et à un espace rural pour les fournisseurs d'input.
- Une agglomération d'établissements gastronomiques liés par des rapports de concurrence favorisant la créativité et l'innovation, mais aussi par des relations de coopération (échange d'informations, des ressources sociales et l'espionnage lors des visites mutuelles pour des fins de copiage ou pour se faire démarquer par rapport au voisin)
- Une spécialisation dans les prestations des produits liés à une histoire, un terroir,… leur forgeant une réputation et une dimension mondiale.
- Un fort consensus social et une culture partagée par tous créant une atmosphère favorable à la créativité et l'innovation

- Des institutions collectives qui en font la promotion et qui encouragent leur développement en formant la main-d'œuvre échangée entre les producteurs.

Nous définissons dans ce qui suit les principaux acteurs impliqués dans une catégorie de district plus restreinte qu'on nommera de « district de couscous traditionnel » composé des :

- **Artisans producteurs du couscous traditionnel organisés sous forme de coopérative:** ils constituent le cœur de ce district puisqu'ils fournissent la matière première permettant son fonctionnement, d'où la nécessité d'existence d'un climat propice à l'émergence de ce type d'activité et son amplification.
- **Centres de formation professionnelle**: contribuent à stimuler l'innovation dans les préparations du couscous, leur implication se matérialisera par l'ouverture de cessions propres à la préparation du couscous.
- **Restaurants** : leur implication s'appuie sur la promotion de l'image de marque de ce met au niveau de leur menus, Marielle Salvador-Perignon (2012 : 119) considère que « *Pour le touriste culinaire, il n'y a aucun intérêt à retrouver sur son lieu de vacances les mêmes aliments que ceux consommés tous les jours chez lui. Les restaurateurs locaux ont, à ce titre, un rôle important à jouer puisqu'ils peuvent être les premiers à favoriser la rencontre entre ces aliments et produits locaux et le touriste culinaire*»
- **Collectivités territoriales, instances touristiques et associations** : leur rôle premier est la promotion de l'image attractive en adoptant un discours approprié. « *Les discours des collectivités et des offices du tourisme ne peuvent pas être dissociés de la valorisation culturelle des fêtes (...) C'est donc à travers tout un ensemble de pratiques et de discours divers que se noue le rapport des fêtes actuelles à la notion de patrimoine* » (Fournier Laurent Sébastien, 2003, P : 53)

Figure 17: les composantes fondamentales d'un district de couscous traditionnel



Source : Établie par nous-mêmes

En amant de toutes ces actions l'aménagement d'un site spécifique à cette spécificité culinaire traditionnelle s'avère primordial. La généralisation de ce type d'initiative au niveau national, où chaque région tente d'organiser un événement autour d'une spécificité gastronomique la plus représentative, puis organiser des circuits touristiques thématiques par région en fonction du met spécifique à chaque territoire. Ce sans nier que l'aboutissement d'une telle initiative reste étroitement lié à la politique touristique nationale.

Conclusion

En dépit du soutien public, le segment de production du couscous reste confronté à une faible d'intégration dans le tissu économique local et enregistre des taux de mortalité considérable. Ceci est du à deux problème majeurs dont souffre ce secteur :

- Un problème de main-d'œuvre pouvant être rattaché à la nature de l'activité demandant beaucoup d'efforts en contrepartie d'un paiement modeste.
- Des difficultés liées à la vente de leur produit pouvant être justifié par un faible investissement en marketing, difficulté de s'accaparer des parts de marché, forte concurrence du secteur industriel,

Les solutions envisageables à cet effet sont : une sensibilisation de l'importance de la coopération et d'unifier leur marque en vue de pouvoir concurrencer le secteur industriel. Ceci qui permettra une organisation du temps de travail, une augmentation des salaires et, ouvrira les voies vers l'adoption d'une stratégie marketing. Les pouvoirs publics, de leur côté, joueront un rôle fondamental dans la commercialisation de leur produit par l'établissement de convention entre ces artisans et les institutions étatiques consommant le couscous dans leurs restaurants ou cantines.

Pour peu que ce secteur s'organise, la fabrication du coussou pourrait être un axe fondamental de la dynamique locale, comme l'illustre, entre autres, le cas de l'entreprise Lehlou ayant trouvé en ce segment un secteur porteur.

La revitalisation de ce secteur est un enjeu stratégique majeur pour cette wilaya, compte tenu de son importance en matière d'identité culturelle mais aussi son fort potentiel en matière du tourisme. La littérature en regorge d'exemples de pays ayant trouvé moyen de redynamisation territoriale et touristique sur la base des ressources culinaires. La wilaya de Tizi-Ouzou est loin d'être similaire au modèle parisien, la stratégie à adopter devrait se rapprocher du modèle lyonnais. Un axe majeur s'offre à elle, c'est l'instrumentalisation de la fête du couscous à l'instar de la petite localité latine toutefois un effort d'organisation colossal s'impose en amant pour tenter de se rapprocher d'un district de couscous traditionnel.

CONCLUSION DE LA PARTIE

Dans le cadre de cette troisième partie nous avons focalisé notre analyse sur l'importance des héritages culinaire entant qu'une ressource territoriale sur la dynamique marchande du territoire de la wilaya de Tizi-Ouzou.

Dans un premier chapitre, préliminaire à cette partie, nous avons examiné sommairement les caractéristiques de la cuisine ancestrale spécifique à notre territoire, puis nous avons présenté notre protocole d'enquête en limitant notre investigation de terrain à deux segments porteur des germes de la culture alimentaire ancestrale : la fabrication des GT avec un échantillon de 86 producteurs auxquels nous avons adressé un questionnaire scindé en trois parties, et les activités productrices du couscous roulé à la main représentée par 40 entreprises que nous avons investiguées grâce à guide d'entretien téléphonique, tout en mettant l'accent sur les cas ayant enregistré un succès en la matière.

Le second et le troisième chapitre nous ont révélé que l'impact économique des activités prises en considération varie selon le secteur en question. Où nous constatons que les activités productrices des GT sont des activités en expansion, et leur développement remplit les conditions d'un développement patrimonial. Côté répercussions nous avons mis en avant qu'en dépit de la faiblesse des investissements engagés par ces activités leurs impacts restent non négligeables : elles répondent à la demande locale, elles sont un moyen permettant une réintégration de l'épargne personnelle dans un circuit porteur de valeur ajoutée, elles permettent la création d'emplois permanents et temporaires, elles sont un outil de stimulation de l'activité des fournisseurs grâce à leurs dépenses de consommation. Le segment de fabrication du couscous roulé à la main reste, pour sa part, sujet à une forte dissolution (10 cas sur les 65 contacts colléctés) et souffre d'entraves nuisantes est ce qu'il accomplisse son rôle en matière de dynamique économique locale, essentiellement le problème de main d'œuvre et celui de la mévente dans certains cas de figure. Compte tenu du rôle clé attribué à ce dernier segment d'activité en matière de l'identité locale, nous avons proposé dans la deuxième section du second chapitre une esquisse de stratégie, qui. vise à replacer la fabrication du couscous au centre d'un district gastronomique permettant une vitalisation de la destination touristique de la wilaya

CONCLUSION GÉNÉRALE

Cette présente thèse traite un sujet très faiblement investigué, notamment dans le cas algérien, et se penchant sur l'implication du patrimoine culturel en matière de dynamique locale. Son originalité réside,essentiellement, dans son domaine d'application portant sur le cas d'un PCI en l'occurrence les héritages culinaires. À l'issue de ce travail, il est fondamental de rappeler notre problématique de recherche, de préciser les principaux éléments de réponse par la synthèse résultats obtenus, et de présenter les perspectives de recherche qui découlent de notre analyse.

Tout au long de notre étude, aussi modeste soit-elle, la réflexion a été guidée par une question centrale : « ***dans quelle mesure les héritages culinaires traditionnels, en tant que patrimoine immatériel et un savoir-faire ancestral, contribuent-ils à propulser une dynamique locale au niveau de la wilaya de Tizi-Ouzou ?*** ». Dans un souci de lisibilité, nous l'avons scindé en deux sous-questions: la première se rattache aux formes d'organisation des acteurs territoriaux en vue de les doter les d'une reconnaissance patrimoniale, la seconde s'interroge sur les répercussions des activités émergentes autour de leur valorisation sur la dynamique locale dans le cas spécifique au territoire de la wilaya de Tizi-Ouzou.

Pour apporter des éléments de réponse à ces questionnements nous avons mobilisé, dans une première partie, une approche interdisciplinaire qui nous a permis de préciser les contours définitionnels des concepts-clés de notre sujet de recherche, et d'établir les liens de jonction. Notre revue de littérature a ainsi été à la confluence de plusieurs disciplines (économie, sociologie, géographie, linguistique, etc.), le but était de constituer des outils d'analyse que nous avons mobilisé dans les parties suivantes. Deux entrées d'analyse sont alors adoptées: dans la première, nous avons focalisé notre regard sur le caractère patrimonial des héritages culinaires, et l'on a analysé l'importance du contexte socioculturel national dans le changement du regard associé à cette ressource. Dans la seconde partie, plus locale, nous avons discuté l'importance des activités émergeant autour de la valorisation des savoir-faire culinaires dans le cas propre à notre terrain d'étude.

Les enseignements de ce travail permettent de dégager sur des conclusions qui convergent vers la confirmation de l'hypothèse centrale que nous avons émise précédemment, et qui stipule que : les héritages culinaires impactent positivement le développement local, ce à condition d'évoluer dans un contexte socioculturel favorisant leur reconnaissance et leur mise en valeur. Nous discutons dans ce qui suit le degré de vérification de nos sous-hypothèses :

- ***L'importance du contexte socioculturel dans la valorisation des héritages culinaires et la reconnaissance de leur statut patrimonial.***

Parler de patrimonialisation sous-entend, par définition, l'entreprise de différentes actions émanant de divers acteurs institutionnels dont l'objectif est l'attribution d'un statut identitaire à un héritage commun. En vue d'analyser les facteurs clés favorisant l'aboutissement d'un tel processus, nous nous sommes appuyés sur les données de l'UNESCO qui nous ont, d'un côté, révélé que la chine est classée premier pays en matière de patrimonialisation des héritages immatériels d'où le décorticage de leur contexte national. Et qui nous ont, de l'autre côté, outillé à définir les déterminants territoriaux favorisant la reconnaissance du statut patrimonial de ce type d'héritage, ce par une lecture exploratrice des héritages culinaires bénéficiant d'une reconnaissance par cette institution.

Nous avons alors montré que la mise en patrimoine des héritages culinaires est tributaire de l'adoption d'une politique nationale de sauvegarde du PCI, et l'existence d'organismes compétents dotés de personnels spécialisés et formés. L'attribution de ce statut passe ainsi par une précision rigoureuse de l'héritage en question pouvant être : un mets spécifique à une région, une pratique alimentaire partagée, ou même un événement rattaché à la consommation d'un plat précis. Ce qui importe à ce stade est la capacité des acteurs à justifier son importance socioculturelle et historique, un cadre favorable à l'aboutissement d'un tel processus se caractérise par :

- La capacité des acteurs à mythifier l'héritage.
- L'attribution d'une fonction quotidienne.
- L'éclairage des origines historiques.
- Faire vivre l'héritage en encourageant les activités qui le portent.
- Et l'adoption d'un cadre réglementaire favorable.

Une fois les critères patrimoniaux examinés, nous avons tenté de vérifier leur validité dans la réalité qu'est la nôtre. À cet effet, L'analyse du contexte algérien révèle l'implication d'une hétéroclites d'acteurs dans le processus de patrimonialisation des héritages culinaire. Ceux-ci interviennent aussi bien au niveau national (ministre de la Culture, ministre chargé de la poste et de télécommunication, CNRPAH, musées), que local (directions de la culture, maisons de cultures, directions du tourisme, directions de formation professionnelle, CAM et CNRC, universités, associations, collectivités territoriales et les professionnels culinaires). Plusieurs mécanismes et outils sont alors mobilisés (festivité et exposition, organisation de séminaires,

inventaires, recherches, etc.), en vue de les doter d'une reconnaissance suivant un processus de quatre phases fondamentales : La promotion de la ressource et sa prise de conscience, faire vivre le patrimoine, légitimer son statut patrimonial, et enfin la reconnaissance du statut patrimonial.

L'analyse approfondie du contexte algérien nous a révélé, pour sa part, l'existence de diverses entraves paralysant l'aboutissement du processus de patrimonialisation des héritages culinaires notamment : l'absence de synchronisation des différentes actions entreprises par les acteurs impliqués dans ce processus, et l'absence d'une institution compétente en matière d'établissement des inventaires.

- ***Les répercussions des activités émergeant autour de la valorisation des héritages culinaires.***

Notre enquête, réalisée au niveau du territoire de la wilaya de Tizi-Ouzou, a ciblé deux principaux segments d'activités, compte tenu de leurs liens étroits avec les activités ancestralement exercées à domicile : la production des gâteaux traditionnels et la fabrication du couscous roulé à la main. À terme, nous avons montré la variabilité de l'impact selon le secteur considéré.

Dans le segment des gâteaux traditionnel nous constatons divers impacts positifs sur l'économie locale à savoir:

- Répondre à une demande locale et faciliter l'entretien des relations sociales.
- Mobilisation d'une épargne personnelle et son injection dans des circuits porteurs de valeur ajoutée.
- Création modeste d'emplois permanents et réinsertion économique d'une catégorie de personnes exclues des autres secteurs suite à leur niveau d'éducation faible.
- Création d'emplois temporaires plus au moins importants en période estivale.
- Stimulation de l'activité des fournisseurs locaux grâce à leurs dépenses de consommation avoisinant les 65 000 DA en période hivernale, et atteignant une moyenne de 210 000 DA en période estivale.

Le segment de fabrication du couscous, quant à lui, reste loin de constituer un axe promoteur du dynamisme local, son fonctionnement s'apparente à celui des ACNI malgré leur caractère d'une ACI. Ces activités sont aussi sujettes à une forte mortalité, en dépit du soutien public dont il bénéficie. Ce compte tenu de deux problèmes majeurs : manque de main-d'œuvre et

difficulté d'écouler leurs produits dans certains cas, d'où la nécessité d'une stratégie rigoureuse en vue de revitaliser ce secteur porteur d'une identité locale.

Selon une optique internationale, la relation étroite entre tourisme et gastronomie est bien affirmée tel qu'illustrée par les cas parisien et lyonnais. Une telle imbrication est aussi valable pour le cas des petites localités telles qu'illustrées par le cas du latin en Espagne. Dans le cas spécifique à la wilaya de Tizi-Ouzou, des entraves plaident au développement touristique. D'où la nécessité d'une stratégie globale où nous pouvons considérer que l'événementiel culinaire et l'effort d'organisation sous forme de districts gastronomiques en constituent des voies non négligeables.

APPORTS DE LA THÈSE.

Loin d'être exhaustive, notre recherche apporte quelques éclairages sur l'importance de la valorisation des héritages culinaire en matière de développement local. Outre cet objectif affiché, elle a permis :

- Analyser les savoir-faire sous une double facette, en l'assimilant à une ressource patrimoniale et à une ressource territoriale.
- Une caractérisation sommaire du processus de patrimonialisation des héritages culinaires dans le contexte algérien.
- De fournir aux pouvoirs publics des axes stratégiques à mettre en œuvre à travers la mise en évidence des efforts déployés à l'échelle internationale en matière de patrimonialisation du PCI en général (par l'analyse du cas Chinois) et des héritages culinaires en particulier (par l'analyse des motifs de reconnaissances des héritages culinaires à l'UNESCO), mais aussi en matière d'exploitation pour des fins de redynamisation touristique (présentation des efforts déployés dans le cas lyonnais et le cas parisien).

Au final, nous tenons à mettre l'accent sur le fait que la complexité de notre sujet de recherche, jumelant des concepts à la fois amples et évolutifs, rend difficile l'épuisement d'une problématique de telle importance. Mais nous estimons que les résultats obtenus ont le mérite de mettre l'accent sur la nécessité d'une stratégie réfléchie en direction du PCI en général et des héritages culinaires de manière plus pointue. Il nous paraît important de rappeler que cette thèse se veut être un point de départ pour une réflexion plus approfondie

sur un sujet digne d'intérêt, mais qui reste malheureusement très faiblement abordé en Algérie.

ÉVENTUELLES EXTENSIONS.

Les résultats de cette recherche ouvrent les voies sur des questions, qui ne demandent qu'à se poursuivre notamment :

- Approfondir l'analyse portant sur le segment de fabrication du couscous, en engageant des entretiens directs avec les promoteurs des projets en vue de bien cerner le fonctionnement effectif de l'activité.
- Intégrer d'autres segments d'activités dans l'analyse, notamment ceux que nous avons qualifiés précédemment d'activités mixte (restaurants et cafétérias). Cela permettrait d'analyser le degré d'implication de ce type d'activités dans la valorisation des héritages ancestraux, par une analyse approfondie des menus.
- Il est aussi intéressant de compléter ce travail par une analyse comparée avec un contexte territorial différent.
- Il serait aussi intéressant de revenir sur les trajectoires stratégiques des principaux chefs cuisiniers en Algérie, car un premier défranchisage montre une forte implication dans la constitution d'écoles de cuisine.

Cette recherche ouvre aussi les voies à de nouvelles perspectives de recherches devant être entreprises dans une approche multidisciplinaire en vue de constituer une base de données sur cette question:

- Histoire de l'alimentation kabyle, en vue de cerner l'origine historique des différents mets kabyles.
- Anthropologie et sociologie de l'alimentation Kabyle, en vue de constituer une base des pratiques culinaires ancestrale de manière plus approfondie, et de repérer les croyances qui se rattachent à la consommation des mets.

ANNEXES

annexe 1 : Les domaines du PCI et les outils préconisés

DOMAINE	EXEMPLES DE MESURES DE SAUVEGARDE ET DE PROTECTION
Les traditions et expressions orales Héritages parlés tels que : les proverbes, énigmes, contes, comptines, légendes, mythes, chants et poèmes épiques, incantations, prières, psalmodies, chants ou représentations théâtrales	- Estime des interprètes professionnels qui les portent et leur interaction avec le public - Protection de la longue qui les forge (dictionnaires, grammaire et bases de données) - Maintien de leur rôle dans le quotidien de la société - Recours aux technologies de l'information et de communication
Arts du spectacle Renvoie à la musique vocale instrumentale, la danse et le théâtre, la pantomime, la poésie chantée	- Entretiens des occasions où ils sont interpelés (mariage, funérailles, berceuses, activités festives, divertissements) - Promouvoir les espaces culturels - Archivage des interprétations et leur numérisation - Veuillez à la transmission de l : eur savoir-faire - Recours aux technologies de l'information et de communication
Pratiques sociales, rituels et événements festifs C'est un ensemble d'activités coutumières liées à des événements importants (passage de saisons, moments du calendrier agraire, périodes de la vie humaine)	- Mobilisation d'institutions spécifiques - Adoption de mécanismes institutionnels et juridiques adéquats - Respect des coutumes qui les symbolise
Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers Ce sont des connaissances forgées par l'interaction avec l'environnement naturel, tels que: médecine traditionnelle, les cosmétologies, la langue et la croyance, organisations sociales	- Sauvegarder la cosmologie de la communauté - Recours aux technologies de l'information et de communication - Veuillez à la transmission de leur savoir-faire
Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel C'est l'ensemble de connaissances transmises d'une génération à autre, et qu'une population manipule lors de l'exercice d'une activité à densité manuelle (bijouterie, vannerie, sculpture, ect.)	- Encouragement de l'exercice de l'activité artisanale - S'assurer de la transmission des savoirs et du savoir-faire artisanal - Stimuler la vente des produits artisanaux - S'assurer du renouvellement des matières premières (replantation de forêts, adoption de mesures juridiques)

- ***Selon les propos des responsables*** : « Il est difficile, sinon impossible, d'imposer de l'extérieur des catégories rigides. Alors qu'une communauté pourrait considérer ses vers chantés comme une forme de rituel, une autre les interpréterait comme de la chanson. De la même manière, ce qu'une communauté définit comme du « théâtre » pourrait être interprété comme de la « danse » dans un contexte culturel différent. Il existe également des différences d'échelle et de portée : une communauté peut opérer des distinctions subtiles entre des variations d'expression, tandis qu'un autre groupe les considère comme différentes parties d'une forme unique.

Alors que la Convention définit un cadre pour l'identification des formes de patrimoine culturel immatériel, la liste de domaines qu'elle fournit est destinée à être plutôt inclusive qu'exclusive ; et elle ne prétend pas nécessairement être « complète ». Les États peuvent utiliser un autre système de domaines. Il existe déjà des variations importantes, certains pays répartissant différemment les manifestations du patrimoine culturel immatériel, tandis que d'autres utilisent des domaines globalement semblables à ceux de la Convention en leur donnant d'autres noms. Ils peuvent ajouter des domaines supplémentaires ou de nouvelles sous-catégories des domaines existants. On peut ainsi intégrer des « sous-domaines » déjà en usage dans des pays où le patrimoine culturel immatériel est reconnu, comme les « jeux et sports traditionnels », les « traditions culinaires », l'« élevage », les « pèlerinages » ou les « lieux de mémoire ».

Source : https://ich.unesco.org/fr/1com

annexe 2: PCI algériens inscrits sur les listes de l'UNESCO

1- L'Ahellil du Gourara

L'Ahellil est un genre poétique et musical emblématique des Zénètes du Gourara, pratiqué lors de cérémonies collectives. Cette région du sud-ouest algérien compte une centaine d'oasis peuplée de plus de 50 000 habitants d'origine berbère, arabe et soudanaise. L'Ahellil, localisé dans la partie berbérophone du Gourara, est régulièrement exécuté lors de fêtes religieuses et de pèlerinages, mais aussi à l'occasion de réjouissances profanes telles que mariages et foires locales. Étroitement lié au mode de vie des Zénètes et à l'agriculture oasienne, l'Ahellil symbolise la cohésion de la communauté dans un environnement difficile et véhicule les valeurs et l'histoire des Zénètes dans une langue aujourd'hui menacée de disparition. À la fois poésie, chant polyphonique, musique et danse, ce genre réunit un joueur de bengri (flûte), un chanteur et un chœur. Ce dernier peut compter une centaine de personnes qui, soudées épaule contre épaule, exécutent un mouvement giratoire autour du soliste et lui donnent la réplique en tapant dans leurs mains. Une séance d'Ahellil comprend une série de chants qui se succèdent dans l'ordre décidé par le musicien ou le chanteur. Elle suit un schéma immuable : la première partie ouverte à tous, le lemserreh, composée de chants courts et connus de tous, se prolonge jusqu'à une heure avancée de la nuit. La deuxième partie, l'aougrout, est réservée aux plus expérimentés et se poursuit jusqu'à l'aube. Le tra s'achève avec le lever du soleil et ne retient que les meilleurs interprètes. Cette structure tertiaire se retrouve dans l'exécution du chant qui débute par un prélude instrumental, suivi du chœur qui reprend certains vers du poème et s'achève par un murmure du chœur qui va en crescendo pour produire un ensemble harmonieux et puissant. Cette tradition est menacée dans la mesure où les occasions de l'exécuter sont de moins en moins nombreuses. Ce déclin est lié à la raréfaction des fêtes traditionnelles exigeant de longs préparatifs, à la migration des jeunes vers les villes et à la multiplication des enregistrements d'Ahellil que les gens préfèrent écouter plutôt que de participer à une séance.

2- Les rites et les savoir-faire artisanaux associés à la tradition du costume nuptial de Tlemcen

Le rituel nuptial de Tlemcen dans le nord-ouest de l'Algérie commence chez les parents où la mariée revêt une robe de soie dorée réalisée dans un tissage traditionnel, entourée de ses amies et cousines mariées, parées de leurs costumes nuptiaux. Des dessins symboliques au henné sont appliqués sur ses mains et une femme plus âgée l'aide à revêtir un caftan de velours brodé, les bijoux et une coiffe conique. Des rangs de perles baroques protègent ses organes vitaux et de reproduction contre les esprits malfaisants. En quittant le foyer, la mariée est dissimulée sous un voile de soie flamboyant. Pendant la fête nuptiale, une femme mariée du cercle de ses proches dessine des motifs arrondis rouges et argentés sur les joues et sous la lèvre inférieure de la mariée pour la purifier et la protéger. Une fois protégée par son caftan, ses bijoux et son maquillage, la mariée quitte son voile, prête à se marier. Les jeunes filles de Tlemcen sont initiées à la tradition du costume dès le plus jeune âge, tandis que l'artisanat que représente la confection du précieux costume nuptial se transmet de génération en génération. Le rite symbolise l'alliance entre les familles et la continuité entre les générations, alors que l'artisanat joue un rôle majeur dans la perpétuation de la créativité et l'identité de la communauté de Tlemcen

3- Les pratiques et savoirs liés à l'imzad des communautés touarègues de l'Algérie, du Mali et du Niger

La musique de l'imzad, caractéristique des populations touarègues, est jouée par les femmes avec un instrument à corde unique frottée, également connu sous le nom d'imzad. La musicienne place l'instrument sur ses genoux et joue en position assise au moyen d'un archet en bois arqué. Alliant musique et poésie, la musique de l'imzad est fréquemment jouée lors des cérémonies dans les campements touarègues. L'instrument fournit l'accompagnement mélodique des chants poétiques ou populaires glorifiant les aventures et les exploits des héros du passé, qui sont souvent chantés par les hommes et auxquels hommes et femmes participent en émettant des cris modulés ou aigus. La musique revêt également une fonction thérapeutique car elle est jouée pour chasser les mauvais esprits et atténuer les souffrances des malades. Le son de l'imzad reflète les sentiments et les états d'âme de l'interprète, et toute difficulté d'exécution au cours d'une interprétation est considérée comme un signe de malheur. Les femmes fabriquent l'instrument à partir d'une demi-calebasse séchée et évidée. Celle-ci est tendue d'une peau du côté ouvert, percée de deux ouïes en forme de rosace et munie d'un chevalet en bois en forme de V. Le savoir musical de l'imzad est transmis oralement selon des méthodes traditionnelles qui favorisent l'observation et l'assimilation.

4- Le pèlerinage annuel au mausolée de Sidi ‘Abd el-Qader Ben Mohammed dit « Sidi Cheikh»

Chaque année, les communautés soufies nomades et sédentaires effectuent un pèlerinage au mausolée du mystique musulman Sidi ‘Abd el-Qader Ben Mohammed dit « Sidi Cheikh », enterré à El Abiodh Sidi Cheikh. À partir du dernier jeudi de juin, trois jours de rituels religieux et de manifestations profanes festives rendent hommage au fondateur de la confrérie. Le pèlerinage renouvelle les liens et les alliances au sein de la confrérie soufie et assure la paix et la stabilité entre les communautés. Il a également contribué au récent essor du soufisme ainsi qu’à la promotion de valeurs communautaires telles que l’hospitalité et de pratiques collectives telles que les hymnes à Sidi Cheikh, les récitations du Coran, les danses et les chants profanes. Les rituels commencent par une récitation en chœur du Coran suivie, à l’aube, d’une cérémonie consistant à renouveler l’affiliation des communautés à la confrérie soufie. Les festivités profanes comprennent des jeux d’escrime, des compétitions équestres et des danses qui mobilisent plus de 300 cavaliers venant des différentes communautés. Les connaissances spirituelles s’apprennent et se transmettent dans les familles, tandis que les maîtres soufis enseignent les principaux rituels et prières soufis aux initiés à travers un apprentissage formel. Les danses et jeux profanes des hommes et des femmes s’enseignent dans des associations ou sont transmis par la pratique.

5- Le rituel et les cérémonies de la Sebeïba dans l'oasis de Djanet, Algérie

Le rituel et les cérémonies de la Sebeïba sont pratiqués sur dix jours par deux communautés vivant à Djanet au cours du premier mois du calendrier lunaire musulman. Des danseurs et des chanteuses s’affrontent pour avoir le droit de représenter leur communauté lors d’une compétition sur neuf jours appelée « Timoulawine ». Les vainqueurs participent le lendemain au rituel et aux cérémonies de la Sebeïba. Les danseurs, en tenue guerrière, et les chanteuses se rendent dans un lieu appelé « loghya » pour pratiquer le rituel. Une fois arrivés, les danseurs forment un cercle rituel en faisant cliqueter leurs épées en continu tandis que les femmes chantent des chants traditionnels au rythme des tambourins. À la fin de la journée, les participants se dispersent. Les connaissances liées au rituel et aux cérémonies sont transmises directement des anciens aux jeunes. Les artisans locaux fabriquent et réparent les tenues, les armes, les bijoux et les instruments de musique nécessaires au rituel et aux cérémonies. Le rituel et les cérémonies de la Sebeïba sont un marqueur important de l’identité culturelle des Touaregs qui vivent dans le Sahara algérien. Ils permettent de renforcer la cohésion sociale et de conjurer symboliquement les éventuels actes de violence entre les communautés rivales en simulant et en transposant cette violence dans le domaine de la compétition artistique.

6- Le sbuâ, pèlerinage annuel à la zawiya Sidi El Hadj Belkacem, Gourara

Chaque année, les pèlerins des communautés zénètes, dans le sud-ouest du Sahara algérien, visitent les mausolées des saints pour commémorer la naissance du prophète Mahomet. Le sbuâ est un pèlerinage qui s’étale sur une semaine et comporte des pratiques culturelles festives liées à des activités de groupe, comme des visites et des célébrations accompagnées de chants et de danses. Les pèlerins terminent leur voyage le septième jour sur une place à l’extérieur d’une "zawiya" (institution communautaire) située au centre de Gourara, qui abrite le mausolée de Sidi El Hajd Belkacem. Les différents groupes de pèlerins fusionnent symboliquement autour d’un détenteur portant l’étendard du saint avant de rejoindre ensuite leurs groupes respectifs pour poursuivre le rituel, qui est dirigé par les pèlerins les plus âgés. Les femmes participent aux rassemblements en poussant des youyous et en présidant le rituel dit « de la meule », une semaine avant le début de la cérémonie, au cours duquel elles broient la première poignée de céréales utilisée pour faire le couscous mangé par les pèlerins. Les détenteurs de cette tradition peuvent remonter leur lignée jusqu’aux saints et se décrivent comme des descendants. Les enfants et les jeunes sont impliqués de manière formelle dans les différents aspects (actes, prières et chants), devenant peu à peu eux-mêmes les détenteurs de la connaissance. Compte-tenu de l’ensemble des croyances et des rites à l’œuvre dans le pèlerinage, le sbuâ est considéré par les communautés comme étant une expression de leur histoire et des liens qui les unissent.

Source : UNESO, https://ich.unesco.org/fr

annexe 3: Quelques cérémonies kabyles[66]

1- FÊTES populaires religieuses

A quelques particularités près, la célébration de ces fêtes en Kabylie se déroule de la même façon dans toutes les régions de l'Algérie, voir dans tout le monde musulman ; elles se manifestent dans la commémoration des évènements historiques phares de la vie religieuse de peuple musulman, telles que :

- ***Fête du sacrifice (****l'Aïd Amokrane)*qui commémore le sacrifice du bélier fait par le prophète ***Ibrahim*** en substitution du sacrifice de son fils Ismaël. C'est la très grande fête religieuse de l'année.

- ***Fête de la rupture du jeûne*** *(l'Aïd Ameziane***)**les kabyles fêtent cet Aïd pour marquer l'accomplissement de la longue période du jeûne pendant le mois béni de ramadan.

- ***Mawlid Al-Nabawi (****l'Mulud***),** les kabyles célèbrent la fête de la nativité du Prophète de l'Islam. Cette célébration est initiée par les Fatimides au IVème siècle de l'Hégire

- ***La célébration de Achoura*** **(***Thaachourth***)** coïncide avec le 10ème jour de mois Mouharam de l'an *hégirien*, est considérée différemment par les musulmans, pour les chiites, c'est une journée de deuil, elle commémore le martyr Hussein, fils d'Ali ben Abi Taleb et petit fils du prophète Mohamed (QSSSL).Elle était à la base une fête juive, marquée par un jour de jeûne. Celle-ci représente l'exode du peuple d'Israël, après leur délivrance par le prophète Moise.
- ***La célébration de Awwal Mouharem , Ixef useggwas nimselman*** **«** ***Ras el-aâm*** **»** premier mois de l'année islamique nommée ***Hégire***, commémorant ainsi l'exode ***el hidjra*** du prophète Mohamed de la Mecque vers Médine. C'est le deuxième calife (successeur du prophète) Omar ***ben al-Khattab*** a fait de cette commémoration le premier jour de l'année.

2- Fêtes populaires agraires

Sont l'occasion de fêtes et de cérémonies dont certaines remontent à la période antique, elles sont bien antérieures au Christianisme puis à l'Islam, bien qu'elles en portent souvent l'apparence, comme aujourd'hui, en coïncidant avec les célébrations du calendrier musulman. Toutefois le calendrier agraire amazigh correspond davantage aux étapes de travaux agricoles et aux phases de végétation et se divise en deux grandes périodes : Semailles et labours (automne, hiver) **thayerza** , moissons et récoltes (printemps, été) **thmegwra**, suivis dans leurs changements et mutations par certaines périodes, tel **l'Aheggan** avec son froid glacial et ces vents violent , **Smayem** et leur canicules assommantes et **Timgharine** ou lesquatre saisons défilent en une journée ainsi que les gelées d'**Imerghan**.il ya aussi d'autre périodes comme **Tafsut** (le printemps) et sa douceur, **Nissen** et ces pluies bienfaisantes donnent lieux à des célébrations de fêtes, de cérémonies et réjouissances tel **ixef useggwas Yennayer** (jour de l'an berbère), **Amagar n tefsuth** (à la rencontre du printemps) ou encore **Iweğğiben** (la reprise des labours) **Amerdhil** "Jour de l'emprunt", **l'aansla ou adewel n tfukt (**Fête du solstice d'été**)** et ***l'kodh uzemmour*** **ou** ***Tamouqint*** (la cueillette des olives).la célébration de ces fetes consiste comme l'exige

[66] Les données de cet annexe sont fournies en majorité par la direction de la culture de la wilaya de Tizi-ouzou

la tradition par l'organisation de la waadas , timechret et de diner familial dont l'immolation des bétails (poulet , veaux)et le couscous qui est le roi des repas dans ces occasions

3- Yennayer

Ad ffɣen iberkanen, ad kecmen imellalen " Par cet adage est annoncé le premier jour de l'an **"ixef useggwas"** ou yennayer dans la région de la Kabylie. Ce moment marque la séparation entre deux cycles solaires, passage des journées courtes, "noires" aux journées longues, "blanches" est fêté dans le quasi totalité des régions du Nord de l'Afrique. Cette fête revêt aussi une marque culturelle qui peut expliquer des événements socio-historiques inhérents aux peuples. C'est le cas chez les Berbères qui célèbrent ***yennayer*** en conciliant un évènement historique qui remonte à l'an ***950 av.j.c***, date à laquelle le roi berbère ***Chachnaq*** 1er fonda la XXIIeme dynastie pharaonique dans les terres du Delta du Nil en Egypte. mais cette date reste infirme dont il n'existe aucune information précise à nos jours .partout cet événement est célébré en fin de la semaille et la naissance de la nouvelle année agraire, c'est un rite pratiqué en rapport avec la terre et la régénération et yeneyer fut le début de l' année agraire qui est le calendrier des berbères, ca célébration comme à l'accoutumé, consiste par l'immolation d'un coq pour un diner familiale **imenssi oussegas** .

4- la timechret

une pratique rituelle de partage ancestrale qui perdure dans la plupart des villages de Kabylie. Elle consiste à organiser une fiesta à l'accoutumé à travers thimechret au profit de tous les villageois.

5- ANZAR

Anzar est le rituel de demande de la pluie qui trouve son origine dans la légende antique d'Anzar agellid n ugeffur (dieu de la pluie), ce rite millénaire consiste encore aujourd'hui à promener en procession une louche déguisée en femme et en chantant: « Anzar, Anzar, a Rebbi swit-id ar azar… »Anzar, anzar, dieu arrose la terre jusqu'aux racines » , il est pratiqué souvent dans des situations de sécheresse excessive menaçant la vie de l'homme. Après cette quête hydraulique aux allures plutôt folkloriques, un couscous lwaada est préparé avec la semoule, la viande et les légumes secs collectés par les villageois.

6- Cérémonies des lieux de culte (zaouia, les sids)

Source : direction de la culture de la wilaya de Tizi-Ouzou

annexe 4:Technique de séchage

Source* : *google image

annexe 5 : Le Akoufi

Source : collection du professeur DAHMANI

annexe 6: Producteurs du couscous enquêtés

LOCALISATION	NOM DU COUSCOUS
Ath zemenzer	Salyna
Azazga	Malika
Azazga	Azazga
Béni-Douala	Thanina
Béni-Douala	Zaho
Béni-Douala	Errezk
Béni-Douala	Yani
Boudjima	Zira
Boughni	SARINAS
Boughni	El gherbal
Boughni	Ath Koufi
Bouhinoune	Lwiza
Bouzeguène	Bouzeguène
Draa El Mizan	Bergaoui
Friha	Na ouerdia
Frikat	Frikat
Frikat	Frikat
Frikat	Tamis d'or
Illoua	Illoula
Makouda	Louiz
Makouda	Zira
Mekla	Tawacult
Mekla	Kenzi
Mekla	Grain magique
Mizra	Amine
Mkouda	Igran
Oudhia	Yahyaoui
Oudhia	Cherrifa
Ouguenoun	Colas
Redjaouna	Amaynouth
Thala Bouzrou	Ahsam
Thala Bouzrou	Thala Bouzrou
Thirmithines	Blé d'or
Tigzirt	Les trois sœurs
Tigzirt	Cherfa
Timizert	Ath djennad
Tizi-Ouzou	El Fourouh
Tizi-Ouzou	Bourgeois
Tizi-Ouzou	Seksu tawacult
Tizi-Rached	Thala toulmouth

annexe 7 : Questionnaire destiné aux producteurs des gâteaux traditionnels

Dans le cadre de préparation d'une thèse de doctorat en sciences économiques, nous vous prions de bien vouloir répondre le plus objectivement possible au questionnaire suivant :

Questions de faite

1. commune

2. sexe
O femme O Homme

3. ségement
O couscous O gâyeaux

4. Année du début d'activité

5. Pourquoi avez-vous investi dans ce domaine

6. combien d'années avez_vous exercez dans l'informel
qu'est ce qui vous a motivé à l'immatriculation

7. Où exercez-vous votre activité?
O local personnel O local loué O domicile

8. quel est votre niveau scolaire

Evolution de l'activité

9. au cours des trois dernières années votre activité a-t-elle subit
O une baisse O une hausse O une stagnation

10. si baisse est ce à cause
O diminution des ventes
O factures impayées des clients
O accroissement des prix des mp
O autres

11. Si 'autres', précisez :

12. pouriez vous situer votre revenu personnel en hiver
O moins de 18000 O de 18OOO à 30000
O De 30000 à 40000 O de 40000 à 50000
O de 50000 à 100000 O Plus de 100000

13. pouriez vous situer votre revenu personnel en été
O moins de 18000 O de 18OOO à 30000
O De 30000 à 40000 O de 40000 à 50000
O de 50000 à 100000 O Plus de 100000

14. êtes vous
O artisan O commerçant

15. qu'elle est le pourcentage de la production traditionnelle dans votre activité?

16. tenez-vous une comptabilité journalière?
O Non O Oui

17. Comment faites-vous pour écouler vos produits?
☐ bouche à oreil ☐ affichage ☐ expositions ☐ audio
☐ télévision ☐ autres
Vous pouvez cocher plusieurs cases.

18. Si 'autres', précisez :

19. Avez-vous adopté des innovations dans les produits

20. Avez-vous déjà produit un même produit avec une technique nouvelle
O Non O Oui

21. Si 'Oui', précisez :

22. Quel types de risques prenez-vous?

23. quels sont les facteurs nuisant à votre activité?
☐ aucun
☐ concurrance ACI
☐ concurrance AC N I
☐ secteur industriel
☐ problème de local
☐ problème d'accés aux crédits
☐ chéreté des MP
☐ autres
Vous pouvez cocher plusieurs cases.

Vérification du caractère patrimonial de l'activité

Votre entreprise

	Non	Oui
24. est près de votre domicile	○	○
25. recrute un membre de famille	○	○

26. comment avez-vous acquis votre savoir-faire?
☐ transmission familiale ☐ entre amis
☐ ouvrages ☐ télévision
☐ Centre de formation
plusieurs réponses peuvent être cochées

27. en moyenne combien d'apprentis formez-vous par année?

28. Avez-vous déjà donné un formation?
○ Non ○ Oui

29. Si 'Oui', précisez sinon pourquoi?

30. En moyenne combien d'apprentis formez-vous par année?

31. Vos employés sont-ils
○ frés à une tache déterminée ○ travail par collaboration

32. Recévez-vous des idées de vos emploés?
○ Non ○ Oui

33. Si 'Oui', précisez de quelles nature:

Avez-vous?

	Oui	Non
34. Des fournisseurs fixes	○	○
35. Des clients fidèles	○	○
36. Des distributeurs fixes	○	○

37. D'où proviennent vos employés.
☐ commune ☐ wilaya ☐ national
Vous pouvez cocher plusieurs cases.

développement économique

38. Comment avez-vous financé votre activité?
○ Apport personnel ○ Prêt de famille ○ prêt d'amis
○ soutien public

39. Avez-vous une production spécifique à certains clients (malades, exigeants; pauvres)?

combien d'employer avez-vous
40. en période estivale
41. en période hivernale

combien de vos employés sont
42. sans niveau
43. niveau moyen
44. niveau lycé
45. universitaire

46. Avez-vous des hommes dans votre entreprise?
○ Non ○ Oui

47. Si 'Oui', précisez quelles taches

48. en moyenne combien dépensez-vous pour l'acaht des matières premières en été

49. en moyenne combien dépensez-vous pour l'acaht des matières premières en hiver

50. D'où proviennent vos matières premières?.
☐ commune ☐ wilaya ☐ national
Vous pouvez cocher plusieurs cases.

51. quel est le montant de votre investissemnt initial
○ une réorganisation ○ moins de 100 000
○ de 100 000 à 200 000 ○ de 200 000 à 300 000
○ de 300 000 à 500 000 ○ plus de 500 000

52. Quel est le montant de votre investissement initial
○ Une réorganisation ○ moins de 100 000
○ entre 100 000 et 200 000 ○ entre 200 000 et 300 000
○ entre 300 000 et 500 000 ○ Plus de 500 000.

53. D'où proviennent vos investissements?
☐ commune ☐ wilaya ☐ national
Vous pouvez cocher plusieurs cases.

Quelles relation entretenez vous avec les autres producteurs du même secteur?

	Non	Oui
54. échange des recettes	○	○
55. échange de main d'oeuvre	○	○
56. échange d'informations	○	○
57. concurrance	○	○

Impact sur l'environnement

58. avez-vous prévus un recyclage des MP

59. comment faites-vous pour économiser l'eau et l'énergie

60. Avez vous prévu un mecanisme de gestion de vos déchets?
○ Non ○ oui

61. Si Oui précisez

Question ouverte

62. Selon vous qu'est ce qui est à l'origine de la vente de ces produit anciennement préparés à domicile?

annexe 8:Les grands investissements de l'entreprise Hassiba

<table>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>Grand four</td><td>Appareil de feuilletage</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>Grand mixeur</td><td>Pétrin pour pain traditionnel</td><td>Pétrin pour gâteau</td></tr>
</table>

Source : Photos de l'atelier de l'entreprise HASSIBA, prises par nous-même

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

OUVRAGES ET CONTRIBUTIONS

- **Abichou, H et Sghaïer, M**. (2012). « La contribution monétaire comme indicateur du degré d'implication possible des acteurs dans la valorisation du patrimoine: cas des ksour du sud-est tunisien ». In morelli p, sghaïer m. Langages, objets, territoires et hospitalités : des thématiques pluridisciplinaires et fédératrices. Communication et développement territorial en zones fragiles, paris : l'harmattan

- **Amougou, E** (2011). « Sciences sociales et patrimoines ». Editions l'harmattan

- **Aydalot, A** (1980) « Dynamique spatiale et développement inégal », paris, ed. Economica, p : 336

- **Aydalot P** (1985). « Économie régionale et urbaine ». Editions economica.

- **Barrère. C, Barthélemy D., Nieddu M, Vivien f-d. (2005**) « au-delà du capital, le patrimoine ? » in barrère c., barthélemy d., nieddu m., vivien f.-d..) Réinventer le patrimoine: de la culture à l'économie, une nouvelle pensée du patrimoine?, paris, l'harmattan. Pp : 7- 22

- **Barrere C** (2005). « Les dynamiques économiques du patrimoine ». In barrere c.; barthelemy d.; nieddu m. Et al, réinventer le patrimoine: de la culture à l'économie, une nouvelle pensée du patrimoine?, paris, l'harmattan 109-120.

- **Bassand M et Guindani S (1982)**« Mal développement régional et identité : pour un développement endogène », lausanne : presses polytechniques romandes, 200 p.

- **Bataille-Benguigui, m-c et Cousin, f sous la direction de (1996)** « Cuisines reflet des sociétés », éditions sépia-musé de l'homme

- **Benkari, N (2003).** « La politique patrimoniale dans les pays du maghreb: le cas de l'Algérie ». In regards croisés sur le patrimoine dans le monde à l'aube du xxie siècle, presses de l'université de paris-sorbonne: 179-190, figs

- **Benko, G (1998),** « La science régionale », paris : que sais-je?, puf, 125 pages

- **Bordieu, P (1979)** « La distinction : critique sociale du jugement ». Edition de minuit.

- **Breton j.-m. (2009),** « patrimoine culturel et tourisme alternatif (europe, afrique, caraïbe, amérique », éd. Karthala

- **Brillat-savarin, J-A** (1825) « psychologie du goût ou médiation de gastronomie transcendante », éditions charpentier librairie

- **Campagne, P . Pecqueur, B (2014)** « Le développement territorial : une réponse émergente à la mondialisation ». Editions charles léopold mayer. Mise en pages : la petite manufacture - delphine mary. P : 268

- **Coffey, W** (1992). « géographie, économie, science régionale ». Bailly, antoine, ferras, robert, pumain, denise, encyclopédie de géographie, economica, paris, 141-157.

- **Colletis, G. Gilly J-P. Pecqueur, B. Perrat, J. Zimmerman J-B** (1997), firmes et territoires : entre nomadisme et ancrage, espaces et sociétés, l'harmattan. P: 115-137.

- **Courlet, c** (2001), « territoires et régions : les grands oubliés du développement économique ». L'harmattan, paris, 133 pages.

- **Dubost, f** (1994) « vert patrimoine : la constitution d'un nouveau domaine patrimonial ». Paris, éd. De la msh, 1994

- **Essomba j-p et Dury-s** (2012) « *l'afrique centrale* » in jean pierre poulain, sous la direction de (2012) « dictionnaire des cultures alimentaires », puf paris.

- **Farb, P et Armelage, G (1980)** « anthropologie des coutumes alimentaires » denoel

- **Feilong, c**. (2009) « La sauvegarde du patrimoine culturel immatériel en chine ». In *le patrimoine culturel immatériel à la lumière de l'extrême-orient*(no. Nouvelle série, n. 24). Maison des cultures du monde

- **Ferroukh, f. A. Messaoudi, S** (2005) « Cuisine Kabyle ». Edisud

- **Fouatih, A** (2001) « alimentation, culture(s) et religion(s) », hommes &faits –lierre et coudrier

- **Friedmann, j et c. Weaver, c** (1979) **"**Territory and function, the evolution of regional planning", univ. Of california press, 234 p.

- **Greffe, X** (1999). « la gestion du patrimoine culturel », hal

- **Greffe, X (**1990**)** « la valeur économique du patrimoine. La demande et l'offre de monuments », paris, anthropos-economica

- **Heinich, N** (2009). « la fabrique du patrimoine : de la cathédrale àla petite cuillère ». Paris : éd. De la maison des sciences del'homme. (ethnologie de la france.)

- **Isard, W (**1079**),**"introduction to regional science", prentice hall, englewood cliffs, nj, 1975.

- **Jean pierre poulain, j-p sous la direction de (**2012**)** « dictionnaire des cultures alimentaires », puf. Paris.

- **Latouche, S (**1991**),** « la planète des naufragés. Essai sur l'après développement », paris, éditions la découverte, 235 p

- **Lipietz, A (**1989**),** « choisir l'audace. Une alternative pour le xxie siècle », paris, la découverte.

- **Gordon, M et Petry, F (**2000**).**« guide d'élaboration d'un projet de recherche. 2e éd »., les presses de l'université laval, de boeck université, 134 pages

- **DAMIEN, Marie-madlenne (**2011**)** « territoire, terroir, paysage et patrimoine : regard croisé de la géographie et la sociologie », in, « le patrimoine de nos régions : ruine ou richesse future », l'harmattan, paris. P : 18.

- **Massanés, T** (2012) « Cuisine (histoire) » in jean pierre poulain, sous la direction de (2012) « dictionnaire des cultures alimentaires », puf paris

- Massiah, g et tribillon, j-f (1988) « ville en développement », paris, la découverte, 320p

- **Mazet, P (2000)** « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es : la référence culinaire chez m.v montalbon » pp : 63. In alimentation et pratiques de table en méditerranée, gerim

- **Oulebsir, N. (2004).** Les usages du patrimoine: monuments, musées et politique coloniale en algérie, 1830-1930, les editions de la msh

- **Pecqueur, B** (2005) « Le developpement territorial : une nouvelle approche des processus de développement pour les économies du sud » in le territoire est mort, vive les territoires, édition irid

- **Pecqueur, B.** (2000). « Le développement local: pour une économie des territoires ». Syros.

- **Pecqueur, B** (1991), « le développement local: mode ou modèle », syros-alternatives, paris. P : 149

- **Perroux, f (1981)** « pour une philosophie du nouveau développement », paris : presses de l'unesco, 1981, 279 p.

- **Perroux, f. (1961),** l'économie du xxe siècle, paris : les presses de l'université de france, 764 pages

- **Perroux, f (1955),** « note sur la notion de pôle de croissance » dans économie appliquée, n° 1-2, 1955, pp. 307-320.

- **Mazet, p** (2000) « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es : la référence culinaire chez m.v montalbon » pp : 63- in alimentation et pratiques de table en méditerranée, gerim

- **Poulain, J-P** (2002) « sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire ». Paris : puf. 286p. Coll. Sciences sociales et sociétés

- **Rautenberg, M (2008).** « stratégies identitaires de conservation et de valorisation du patrimoine », editions l'harmattan.

- **Régnier, F. Lhuissier, A. Et Gojard, S. (2006)** « sociologie de l'alimentation. Paris : la découverte, 2006. 121p. Collection « repères »

- **Revel J-F, (1978) (réédition de 2007),** « un festin en paroles, histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours », collection texto, paris : taillandier. 311p.

- **Rostow, W-W (1995) "***les étapes de la croissance économique »,* traduit de l'américain par M.-J Du Rouret. Revue économique , pp. 629-630

- **Sidi boumedine, r (2015).** « cuisines traditionnelles en algérie, un art de vivre», edition chihab.

- **Stöhr, w-b (1981)** « development from below: the bottom-up and periphery-inward development paradigm », dans w.b. Stöhr et f. Taylor : development from above or below? The dialectics of regional planning in developing countries (dir.), toronto : john wiley and sons ltd. 1981, 39-72.

- **Vachon, b., & coallier, f**. (1993). « le développement local: théorie et pratique: réintroduire l'humain dans la logique de développemen »t.

- **Veltz, p (1996)**, « mondialisation villes et territoires ». L'économie d'archipel, puf, collection economie en liberté, 250 p.

- **Vitaux, j.** (2007). Différencier la gastronomie de l'alimentation. *Que sais-je?* pages *5-10*

- **Weaver, c (1983)** « le développement par le bas, vers une doctrine du développement territorial », dans b. Planque (dir.), le développement décentralisé, paris : litec, pp. 179-186.

ARTICLES

- **Aiche, B., Cherbi,F et al.** (2014). "patrimoine architectural et urbain des xix éme et xx éme siècles en algérie.«projet euromed héritage ii. Patrimoines partagés»." revue campus(4): 34-45.

- **Albertini f. (2013),** « penser autrement la méditerranée contemporaine : quelles voies pour le dialogue interculturel ? », revue française des sciences de l'information et de la communication,

- **Aldhuy J, (2008)** « au-delà du territoire, la territorialité ? », géodoc, pp.35-42

- **Amougou, E., Chadoin, O., Lussac, B-F., Girard, p., Godier, p., Gurov, r., & Kocher, a. (2004)**. « la question patrimoniale : de la" patrimonialisation" à l'examen des situations concrètes ». Editions le harmattan. 286 pages

- **Augusto, j et marques, m (2008),** « porto : l'attraction gastronomique d'une non-capitale », in julia csergo et al., voyages en gastronomies, autrement « mutations », p. 183-191.

- **Barthelemy D., Nieddu m., Vivien f.-d.,(2003)** « le patrimoine : accumulation d'externalités positives ou régulation de la relation marchande ? Les enseignements de travaux récents sur l'agriculture et l'environnement », actes du forum de la régulation, paris, 9-10 octobre, 28 p.

- **Benko, G** (2007), « territoires et sciences sociales », palard j., itcaina x., segas s., régimes territoriaux et développement local, pur, collection espace et territoires, rennes, pp. 105-112.

- **Bessiere, J et Tibere, I (2010)** «l'innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ? »enquête dans trois territoires ruraux de midi-pyrénées
- **Bessiere, J. Poulain, j. J-P., et Tibere, l. (2013). «** L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux ». Bessière, j.; poulain, j.-p. Y rayssac, s, 71-82.
- **Bessiere, J., Barthe, L., Mognard, E., Pilleboue, J., Rayssac, s., Soulenq, e., et Tibere, l**. (2010). « patrimoine alimentaire et innovations essai d'analyse typologique sur trois territoires de la région midi-pyrénées ». In isda 2010 (pp. 12-p). Cirad-inra-supagro
- **Bonerandi, E** (2005). "le recours au patrimoine, modèle culturel pour le territoire?" géocarrefour 80(2): 91-100
- **Bouali. R, Hadjiedj, a et Baziz, a** (2014), « l'apport du patrimoine gastronomique pour le développement du tourisme durable en algérie ». In 5ème journées scientifiques du tourisme durable : management du tourisme durable, attractivité du territoire, patrimoine et gastronomie.
- **Boutillier, s et Fournier**, c (2009) « la responsabilité sociale des entreprises artisanales, innovation sociale ou néopaternalisme ? Résultats d'une enquête menée dans la région du nord / pas de calais (france) », marché et organisations (n° 8), p. 39-60
- **Capatti, A (2006) «** de la guida gastronomica d'italia au slow food : le rôle pionnier de l'italie en tourisme gastronomique », téoros, , 1922.
- Crozat, D et Fournier, S (2005), « De la fête aux loisirs : événement, marchandisation et invention des lieux » In annales de géographie, 114ème année, n°643, le renouveau des fêtes et des festivals PP.307-328
- **Davallon, j. (2002).**"comment se fabrique le patrimoine?" sciences humaines. Hors série(36): 74-77
- **Davallon, J**. (2014). « à propos des régimes de patrimonialisation: enjeux et questions ». Patrimonialização e sustentabilidade do património: reflexão e prospectiva.
- **Di meo, G. (1994).** « patrimoine et territoire, une parenté conceptuelle » in espaces et sociétés (4) : 15-34
- **Di meo, G. (2008). «** Processus de patrimonialisation et construction des territoires. » Colloque" patrimoine et industrie en poitou-charentes: connaître pour valoriser", geste éditions**.**
- **El Ansari, R (2013)** : « patrimoine et développement régional au maroc », institut national d'aménagement et d'urbanisme (inau). Maroc
- **Fournier. L-s (2003**). « Les fêtes locales en Provence : des enjeux patrimoniaux ». In: culture & musées, n°1 . Nouveaux regards sur le patrimoine (sous la direction de jean davallon) pp. 41-63

- **Fumey, G** (2007) « du territoire à l'assiette : l'alimentation porteuse d'identités », actes de la rencontre de mâcon, « tourisme et territoires »

- **Genevieve Sicotte (2008)** « les capitales gastronomiques : de l'unité passée au cosmopolitisme d'aujourd'hui », in julia csergo et al., voyages en gastronomies, autrement « mutations » , p. 62-71.

- **Gravari-Barbas M (1998).** « Belle, propre, festive et sécurisante : l'esthétique de la ville touristique ». In: Norois, n°178, Avril-Juin. 1998. Villes et tourisme. pp. 175-193.

- **Gravari-barbas, M**. (1996). « le "sang" et le "sol": le patrimoine, facteur d'appartenance à un territoire urbain. » géographie et cultures 20: 55-67.

- **Gravari-Barbas, m. (2002).** "le patrimoine territorial. Construction patrimoniale, construction territoriale: vers une gouvernance patrimoniale?" travaux et documents eso (18): 85-92.

- **Hirczak, F et al. (2006).** "Territoire et patrimoine: la co-construction d'une dynamique et de ses ressources." Revue d'économie régionale & urbaine(5): 683-700

- **Hirczak, F et al. (2010).** "la dimension patrimoniale des ressources territoriales. Quel rôle dans les trajectoires de développement?" patrimoines, héritages et développement rural en europe: **21-44**

- **Isabelle, G (2005)** « La fête et le festival, éléments de promotion des espaces et représentation d'une société idéale », Annales de géographie 2005/3 (n° 643), p. 265-284.

- **Jacobs, H., & Smits, F (2007).** « Le tourisme culinaire: un fort marqueur territorial l'exemple du canada ». Actes des 6émes rencontres de mâcon «tourismes et territoires, 13-15.

- **Karlin, C** (1991) « connaissances et savoir-faire : comment analyser un processus technique en préhistoire : introduction » tecnología y cadenas operativaí líticai u.a.b. Pp. 99-124.

- **Kivela, J., et crotts, J-C (2006) "**tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination". Journal of hospitality & tourism research, 30(3), 354-377.

- **Koop. K, Landel. P-A et Pecqueur.B** (2010) « pourquoi croire au modèle du développement territorial au maghreb? Une approche critique.», édition EchoGéo.
- **Landel, P-A. et Pecqueur, B,** (2009), « la culture comme ressource territoriale spécifique », centre d'etudes et de recherche sur le droit, l'histoire et l'administration publique. Administration et politique : une pensée critique sans frontières. Dialogue avec et autour de jean-jacques gleizal, presses universtaires de grenoble, pp.181-192.

- **Landel, P-A. et Senil, N (2009)**. "patrimoine et territoire, les nouvelles ressources du développement." développement durable et territoires. Economie, géographie, politique, droit, sociologie(dossier 12).

- **Lemasson, J-P (2006)** « penser le tourisme gourmand », téoros, 25-1 | 2006, 3-4
- **Micoud, A**. (2005). « patrimonialisation : redire ce qui nous relie ? ». Réinventer le patrimoine. De la culture à l'économie : une nouvelle pensée du patrimoine ?, 81-96.
- **Okumus, B., Okumus, F, et Mckercher, B (2007).** "incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: the cases of hong kong and turkey". Tourism management, 28(1), 253-261.
- **Olagnier, P-J** (2008) « barcelone, ou la gastronomie comme événement touristique », injulia csergo et al., voyages en gastronomies, autrement « mutations », p. 233-245.
- **Olagnier, P-J (2008)** « barcelone, ou la gastronomie comme événement touristique », in julia csergo et al., voyages en gastronomies, autrement « mutations », p. 233-245.
- **Olsen J-J** (2010) « port-au-prince : la mémoire historique comme paramètre fondamental d'aménagement urbain », museum international (edition francaise), 62 (4) : 27-34
- **Oussalem, M-O (2002**), « entrepreneuriat privé et développement local. Eléments d'analyse à partir du cas de tizi-ouzou », revue insaniyat. Pp : 135-162.
- **Paturel, R et Richomme-huet, K** (2007) « le devenir de l'activité artisanale passe-t-il par l'activité entrepreneuriale ? », revue de l'entrepreneuriat (vol. 6), p. 29-52
- **Pecqueur, B (2005)**, « le développement territorial : une nouvelle approche des processus de développement pour les économies du sud », dans aantheaume, b.et giraut, f. (dir.) Le territoire est mort. Vive les territoires une (re)fabrication au nom du développement! Paris: ird, pp. 295-316.
- **Quentin, B** (2013) « les districts gastronomiques », in asrdlf s4- patrimoine culinaire et territoires
- **Rautenberg, M (2008**). « stratégies identitaires de conservation et de valorisation du patrimoine », editions l'harmattan
- **Rodriguez González, r et Antonio Aldrey Vázquez, j** (2012), « de l'identité territoriale au développement local par la restauration et les productions localisées (l'exemple du cocido de lalín en galice) », norois n° 224.
- **Salvador-Perignon, M (2012)** : « tourisme culinaire et valorisation des produits artisanaux : vers un tourisme durable ». In management & avenir 2012/6 (n°56), p. 114-133
- **Sicotte, Geneviève** (2008) « les capitales gastronomiques : de l'unité passée au cosmopolitismed'aujourd'hui », in julia csergo et al., voyages en gastronomies, autrement « mutations »,2008 (), p. 62-71.
- **Tomas, l. G., Hernandez-Mogollon, j. M., et di-clemente, e.** (2014) "gastronomic tourism as an engine for local and regional development". Regional and sectoral economic studies vol. 14-1.

- **Turgeon, I** (2010). « introduction. Du matériel à l'immatériel. Nouveaux défis, nouveaux enjeux ». Ethnologie française, 40(3), p. 389-399.

- **Turgeon, l. Et Divers, M** (2010). « le patrimoine culturel immatériel pour la refondation de jacmel jakmèl kenbe la, se fôs peyi a ! », in museum international (édition française), 62 (4) : 113-123
- **Vancaillie d., Lambrecht c**., (1995) « l'entrepreneur, ses motivations, sa vision stratégique, ses objectifs », working paper dans le cadre de la chaire pme, p.1-21.

- **Vernieres, M (2012)** : « la contribution du patrimoine au développement local : enjeux et limites de sa mesure », colloque : la mesure du développement, paris. P : 01.

- **Whalen, P** (2008) « de la cuisine d'auberge au temple gastronomique : la bourgogne », in julia csergo et al., voyages en gastronomies, autrement « mutations », p. 51-61

THESES

- **Senil, N. (2011). «** Une reconstruction de l'espace-temps: approche croisée des processus de patrimonialisation et de territorialisation dans les territoires ruraux en France et aux Maroc », Université de Grenoble

- **MOHAMED SOFIANE IDIR (2013). «** Valorisation du patrimoine, tourisme et développement territorial en Algérie: cas des régions de Béjaïa en Kabylie et Djanet dans leTassilin'Ajjer ». Economies et finances. Université de Grenoble

- **Salma Trabelsi (2016). «** Développement local et valorisation du patrimoine culturel fragile : le rôle médiateur des ONG : cas du Sud-tunisien ». Sciences de l'information et de la communication. Université Côte d'Azur

- **Mathieu Lemaˆıtre (2015).** Ressources patrimoniales culturelles et développement touristique. Economies et finances. Université Toulouse le Mirail - Toulouse II

TEXTES JURIDIQUES

- La loi 98-04 du 15 juin 1998 relative à la protection du patrimoine culturel, complété par : décret 03-322 du 05 octobre 2003 portant la maitrise d'œuvre relative aux biens immobiliers protégés ; décret n° 03-323/324 du 05 octobre 2003 portant les modalités d'établissement du plan de protection et de mise en valeur des sites archéologiques et leur zone de protection « PPMVSA », décret n°03-325 du 05 octobre 2003 fixant les modalités de stockage des biens culturels immatériel.

- Le décret présidentiel n°04-27 du 16 Dhou El Hidja 1424 correspondant au 7 février 2004 portant adhésion de la République algérienne démocratique et populaire à la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, adoptée à Paris le 17 octobre 2003

- Décret exécutif n°03-325 du 9 chaâbane 1924 correspondant au 5 octobre 2003 fixant les modalités de stockage des biens culturels immatériels dans la banque nationale des données.

- Arrêté du 4 Rabie El Aouel 1426 corrspondant ay 13 avril 2005 fixant les modalités de collecte et de transmission des données des biens culturels immatériels.
- Arrêté du 4 Rabie El Aouel 1426 correspondant au 13 avril 2005 fixant les modalités d'organisation et de fonctionnement des fonds documentaires spécifiques aux biens culturels immatériels ;
- Arrêté du 4 Rabie El Aouel 1426 correspondant au 13 1vril 2005 fixant les modalités d'octroi de la qualité de détenteur des biens culturels immatériels
- Le décret exécutif n°03-325 fixant les modalités de stockage des biens culturels immatériels dans la banque nationale de données

AUTRES :

- https://ich.unesco.org/fr
- Traité élémentaire de la cuisine (2002)
- http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/gastronomie/36240
- http://www.cnrtl.fr/definition/patrimoine
- http://www.linternaute.com/dictionnaire/fr/definition/art-culinaire/
- http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/culinaire/21033/synonyme
- Dictionnaire le petit LAROUSSE (2009)
- UNESCO, Chefs-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité Proclamations : 2001, 2003 et 2005
- UNESCO, Kit Média, PCI
- Dictionnaire le petit LAROUSSE (2009)
- https://azititou.wordpress.com/2012/04/13/la-cuisine-algerienne/)

LISTES DES TABLEAUX, FIGURES ET ANNEXES

Liste des tableaux

Tableau 1: Les principaux courants de l'économie régionale 16
Tableau 2 : Nombre de PCI inscrits par pays arrêté en 2017 43
Tableau 3 : les ustensiles de la cuisine traditionnelle 100
Tableau 4:Échantillon par strates 106
Tableau 5: Échantillon d'investigation prévu 106
Tableau 6: échantillon effectif des producteurs du gâteau traditionnel 107
Tableau 7: Échantillon des activités productrices du couscous 108
Tableau 8: Année de création des activités GT 115
Tableau 9: Revenu du propriétaire dirigeant [GT] 117
Tableau 10: évolution de l'activité GT 117
Tableau 11: Nombre d'années exercées dans l'informel [GT] 119
Tableau 12: Nombre d'apprentis par années [GT] 121
Tableau 13: lien des activités de GT avec leur territoire 122
Tableau 14:Nombre d'emplois créés par les activités de GT 124
Tableau 15: dépenses de consommation [GT] 125
Tableau 16 : Investissements de création [GT] 126
Tableau 17 : Relations entre différents producteurs [GT] 127
Tableau 18 : Les emplois créés par l'activité du couscous 139
Tableau 19 : facteurs de succès des stratégies de promotion touristique fondées sur l'art culinaire 146

Liste des figures et graphiques

Figure 1: Évolution de la législation patrimoniale en Algérie 24
Figure 2: Justificatifs de l'extension patrimoniale dans les sociétés occidentales 27
Figure 3: Patrimoine, un pôle de diffusion aléatoire 32
Figure 4: Patrimoine et mise en réseau interne 33
Figure 5: Patrimoine et mise en réseau externe 33
Figure 6: Le processus de patrimonialisation 45
Figure 7: le processus de patrimonialisation des héritages immatériels 49
Figure 8: La pyramide des concepts limitrophes à l'art culinaire 65
Figure 9 : Déterminants de patrimonialisation des héritages culinaires 57

Figure 10: Patrimonialisation des héritages culinaire en Algérie 88
Figure 11 : Caneva des activités culinaires dans la wilaya de Tizi-Ouzou 102
Figure 12: répartition des activités culinaires inscrites sur les listes de la CAM sur le territoire de la wilaya..... 105
Figure 13: niveau d'éducation des proprétaires des entreprises de GT 116
Figure 14: Problème de l'activité GT 118
Figure 15: structure du financement initial [GT] 123
Figure 16 : localisation de l'entreprise Hassiba 132
Figure 17: les composantes fondamentales d'un district de couscous traditionnel..... 152

Graphique 1: rythme de ratification des conventions de l'UNESCO 41
Graphique 2: Évolution des inscriptions du PCI 42

Liste des annexes :

annexe 1 : Les domaines du PCI et les outils préconisés 162
annexe 2: PCI algériens inscrits sur les listes de l'UNESCO..... 163
annexe 3: Quelques cérémonies kabyles 165
annexe 4:Technique de séchage 167
annexe 5 : Le Akoufi 167
annexe 6: Producteurs du couscous enquêtés..... 168
annexe 7 : Questionnaire destiné aux producteurs des gâteaux traditionnels 169
annexe 8:Les grands investissements de l'entreprise Hassiba 172

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION GÉNÉRALE 1
partie I: Cadrage théorique de la recherche 11
CHAPITRE 01 : PATRIMOINE ET DEVELOPPEMENT, VERS UN REFERENCIEL THEORIQUE DE MISE EN RELATION 13
Section 01 : Évolution historique des paradigmes de développement 13
1- L'approche a-spatiale du développement 13
1.1- Les théories classiques 14
1.2- La théorie fordiste et keynésienne 14
1.3- Théorie des étapes de croissance 15
2- L'approche spatiale du développement 15
2.1- L'ère de l'économie régionale 15
2.2- L'ère du développement polarisé 16
3- L'approche territoriale 17
3.1- Le développement local 18
3.2- Le développement territorial 18
Section 02: Patrimoine, un concept évolutif et migrant 19
1- Le patrimoine, une construction sociale 20
1.1- Évolution historique de la notion du patrimoine 20
1.2- Le patrimoine, une notion occidentale adoptée par les pays du sud 22
2- Les justificatifs du besoin actuel au patrimoine 25
Section 03 : Patrimoine et développement, quelles jonctions ? 28
1- Les fonctions patrimoniales en matière de développement 28
1.1- Le patrimoine, un gisement de valeurs fondant une identité territoriale 29
1.2- Le patrimoine, un stimulateur de la dynamique économique 30
1.3- Le patrimoine, un vecteur de redynamisation du tourisme local 30
2- Les caractéristiques du développement fondé sur la valorisation du patrimoine 31
2.1- Un développement nécessitant une ouverture à l'extérieur 31
2.2- Un rôle moteur de l'implication des acteurs 34
2.3- Un développement qualifié de « patrimonial » 34
CHAPITRE 02 : PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL, RÉSULTAT D'UN PROCESSUS CONSTRUCTIF 38
Section 01 : PCI, essor et déploiement 38
1- Vers les origines de la notion du PCI 38
1.1- Processus d'adoption 39
1.2- PCI, de quoi parle-t-on ? 40
2- Évolution du PCI à l'UNESCO 41
2.1- Évolution des inscriptions 41
2.2- Cas de l'Algérie 43
Section 02 : Reconnaissance du patrimoine culturel immatériel 44
1- Processus de patrimonialisation 44
1.1- La prise de conscience patrimoniale 46
1.2- Les jeux d'acteurs et du contexte 46
1.3- La sélection et la justification patrimoniales 46
1.4- La conservation, l'exposition, la valorisation du patrimoine 47
2- Traits spécifiques à la patrimonialisation des héritages immatériels 47

Section 03 : Patrimoine culturel immatériel et influence du contexte 50
1- Un rôle prépondérant du jeu des acteurs dans la patrimonialisation du PCI..... 50
1.1- Les logiques de construction patrimoniales 50
1.1- L'impératif d'un accord collectif 51
2- L'expérience chinoise en matière de patrimonialisation 53
2.1- Le Système de protection 53
2.2- Méthodes de sauvegarde préconisées 55
Partie II : **patrimoine culinaire et développement socioculturel 60**
CHAPITRE 01 : DETERMINANTS DE PATRIMONIALISATION DES HERITAGES CULINAIRES 62
Section 01: Héritages culinaires, consistance et dimension patrimoniale 62
1- Cuisine alimentation et gastronomie : quelles distinctions ? 62
1.1- L'alimentation 63
1.2- Qu'est-ce que la cuisine 63
1.3- La gastronomie 64
2- L'art culinaire, un fait socioculturel 65
2.1- La dimension sociale 65
2.2- Dimension identitaire et culturelle 66
3- Les héritages culinaires un PCI 68
Section 02 : les fondements territoriaux de mise en patrimoine des héritages culinaires à l'UNESCO 69
1- Une patrimonialisation fondée sur un seul met 69
1.1- La tradition de la préparation et du partage du dolma, marqueur d'identité culturelle 69
1.2- L'art du pizzaiolo napolitain 70
1.3- La tradition et la culture du palov 70
1.4- L'Oshi Palav, plat traditionnel et ses contextes sociaux et culturels au Tadjikistan 70
1.5- La tradition de la préparation du kimchi dans la République populaire démocratique de Corée 71
1.6- La culture de la fabrication et du partage de pain (plat Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka) 71
1.7- Le café arabe, un symbole de générosité 71
1.8- Le lavash : préparation, signification et aspect du pain traditionnel en tant qu'expression culturelle en Arménie 72
1.9- La tradition cérémonielle du Keşkek 72
1.10- L'art du pain d'épices en Croatie du Nord 73
2- Une patrimonialisation des pratiques culinaires 73
2.1- La diète méditerranéenne 73
2.2- Le washoku, traditions culinaires des Japonais, en particulier pour fêter le Nouvel An 74
2.3- Le repas gastronomique des Français 74

2.4- La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán 74
3- Des patrimoines connexes à l'art culinaire 75
3.1- La fabrication artisanale traditionnelle d'ustensiles en laiton et en cuivre des Thatheras de Jandiala Guru, Penjab, Inde 75
3.2- La Slava, célébration de la fête du saint patron de la famille 75
3.3- Les Krakelingen et le Tonnekensbrand, fête du feu et du pain de la fin de l'hiver à Grammont 76
CHAPITRE 02: PATRIMONIALISTAION DES HÉRITAGES CULINAIRES EN ALGÉRIE, RÉALITÉS ET ̈PERSPECTIVES 78
Section 01 : Caractérisation de l'art culinaire algérien 79
1- Savoir-faire culinaire algérien, entre spécificités et influences 79
2- L'art culinaire algérien, un gisement de ressources patrimoniales 80
Section 02 : Les acteurs de la patrimonialisation culinaires en Algérie 81
1- À l'échelle nationale 81
1.1- Le ministre de la culture 81
1.2- Le ministre chargé de la poste et la télécommunication 82
1.3- Le centre national de recherches préhistoriques, anthropologiques et historique (CNRPAH) 82
1.4- Les musées : 82
1.5- L'office national des droits des auteurs et des droits voisins « ONDA » : . 83
2- À l'échelle locale 83
2.1- Les directions de culture des différentes wilayas 83
2.2- Les maisons de la culture des différentes wilayas : 83
2.3- Les directions du tourisme : 84
2.4- Les directions de la formation professionnelle et leurs écoles culinaires : . 84
2.5- Chambre d'artisanat et des métiers « CAM » et les chambres nationales des registres de commerce « CNRC » : 84
2.6- Les universités en général et le « CRASC» en particulier 85
2.7- Les amateurs et professionnels culinaires 85
2.8- Les collectivités territoriales 86
Section 03 : Enjeux et limites de la mise en patrimoine des héritages culinaires en Algérie 86
1- Caractérisation du processus de patrimonialisation dans le contexte algérien ... 86
2- Les limites du contexte algérien 89
2.1- Absence de coordination et de synchronisation entre différents entrepreneurs 89
2.2- Manque de compétence locale de réalisation d'un inventaire 90
Partie III: Savoir-faire culinaire et dynamique territoriale marchande dans la wilaya de Tizi-Ouzou 93
CHAPITRE 01 : PRESENTATION DE L'INVESTIGATION DE TERRAIN 95
Section 01: L'art culinaire de Tizi-Ouzou, une activité domestique par essence 95
1- Caractérisation de la cuisine ancestrale 96
1.1- La cuisine quotidienne 96

1.2- La cuisine occasionnelle et festive 98
2- Les ustensiles de cuisine et techniques de conservation 99
2.1- modestie de instruments utilisés 99
2.1- Les modes de conservation 101
Section O2 : Présentation du protocole d'enquête 102
1- Technique d'échantillonnage 102
1.1- Définition de la population-cible 102
1.2- Échantillon prévu 103
1.3- Échantillon Effectif 107
2- Présentation des instruments d'investigation mobilisés 108
2.1- Questionnaire adressé aux producteurs des gâteaux traditionnels 109
2.2- Guide d'enquête téléphonique pour les producteurs du couscous roulé main 111
2.3- Présentation du guide d'entretien des success story 112
CHAPITRE 02 : PRODUCTION DES GATEAUX TRADITIONNELS ET DYNAMIQUES ECONOMIQUES LOCALE 114
Section 01 : Impacts des activités sur le territoire de la wilaya 114
1- Caractérisation de l'activité 114
1.1- Des activités émergentes 114
1.2- Niveau d'instruction de la propriétaire 116
1.3- Revenu du propriétaire 116
1.4- Évolution de l'activité 117
1.5- Les problèmes rencontrés 118
1.6- Facteurs déterminant la réussite d'un projet de production de gâteau 118
2- Caractère patrimonial des activités 121
2.1- Une forte régénération des savoir-faire 121
2.2- Un mode opératoire favorisant la coopération et l'esprit d'initiative 122
2.3-Un ancrage territorial remarquable 122
3- Répercussion des activités sur la dynamique locale 123
3.1- Mobilisation d'une épargne personnelle 123
3.2- Les emplois créés 123
3.3- Dépenses effectuées 124
3.4- Coopération entre différents producteurs 126
3.5- Part de l'environnement dans la gestion de l'entreprise 127
Section 02 : Parcours d'entrepreneurs dans le secteur de production des gâteaux 128
1- Tout artisan est-il entrepreneur 128
2- L'entreprise MADIO au centre-ville de Tizi-Ouzou 129
2.1- Employabilité 130
2.2- Dépenses de l'entreprise 130
3- L'entreprise HASSIBA au centre de Béni-Douala 131
3.1- Évolution de l'entreprise 131
3.2- L'aménagement de l'espace intérieur 133
3.3- Employabilité 133
3.4- Une gestion opportuniste des approvisionnements 133

3.5- Clientèle 134
CHAPITRE 03 : ACTIVITES PRODUCTRICES DU COUSCOUS ROULE A LA MAIN COMME LEVIER D'ATTRACTIVITE TOURISTIQUE 138
Section 01 : les activités productrices du couscous roulé à la main, réalités et contraintes 138
1- Les entraves des producteurs du couscous roulé main et solutions à envisager 138
1.1- Un problème de main-d'oeuvre 139
1.2- Des difficultés pour écouler le produit 140
1.3- Axes de vitalisation de l'activité de production du couscous roulé main: 141
2- La maison LAHLOU, un des cas exceptionnels 141
Section 02 : Art culinaire traditionnel et dynamique touristique, une complémentarité indéniable 144
1- Deux stratégies à distinguer 145
2- L'instrumentalisation de la fête gastronomique 146
Conclusion générale 155
Annexes 161
Références bibliographiques 173
Listes des tableaux, figures et Annexes 183
Table des matières 186
RÉSUMÉ 192

.

RÉSUMÉ

Cette thèse de doctorat ambitionne une explication des rapports complexes qui se nouent entre le patrimoine, plus particulièrement les héritages culinaires et la dynamique locale. Deux entrées d'analyse ont été adoptées : la première se focalise sur l'importance du contexte socioculturel national sur la reconnaissance de leur statut patrimonial. Celui-ci constitue la condition majeure qui promut l'implication de cet héritage en matière de développement. La seconde entrée, plus locale, se concentre sur l'importance des activités émergeant autour de la valorisation des savoir-faire culinaire au niveau du territoire de la wilaya de Tizi-Ouzou.

Les résultats de la recherche montrent que le contexte spécifique à l'Algérie se caractérise par une implication de diverses institutions activant aussi bien au niveau national que local. Ceux-ci mobilisent des outils et mécanismes variés en vue de doter les héritages culinaires d'une valeur patrimoniale. Toutefois plusieurs obstacles plaident à l'accomplissement d'un tel processus.

Territorialement, notre recherche met en évidence la variabilité des impacts selon le segment pris en considération. Les activités de fabrication des gâteaux traditionnels, dont le pain traditionnel en constitue une composante indissociable, impactent positivement la dynamique locale. Ce sont ainsi des activités émergentes en pleine expansion, dont les retombées se manifestent à plusieurs niveaux, et elles restent porteuses de plusieurs cas de success strory dont deux ayant fait objet d'une analyse détaillée.

De son côté, le segment de fabrication du couscous traditionnel, en dépit de son importance identitaire et culturel, reste sujet à des entraves majeures paralysant son implication en matière de dynamique locale. Nous mettons ainsi l'accent sur l'impératif d'adoption d'une stratégie rigoureuse permettant une redynamisation de ce secteur d'activité, pour qu'il puisse accomplir pleinement son rôle indéniable en matière d'attractivité touristique de ladite wilaya.

Mots-clés :Patrimoine, héritages culinaires, patrimonialisation, développement territorial, tourisme culinaire.

.

ABSTRACT

This doctoral thesis aims at explaining the complex relationships that exist between heritage, especially culinary heritage and local dynamics. Two analytical inputs have been adopted: the first focuses on the importance of the national sociocultural context on the recognition of their heritage status. This major condition promotes the involvement of this heritage in development. The second entry, local, focuses on the importance of activities emerging around the development of culinary know-how in the territory of the wilaya of Tizi-Ouzou.

The results of the research show that the context specific to Algeria is characterized by the involvement of various institutions activating both at national and local level. They use a variety of tools and mechanisms to provide culinary heritage with heritage value. However, there are several obstacles to the completion of such a process.

Territorially, our research highlights the variability of impacts according to the segment considered. The traditional cake making activities, of which traditional bread is an inseparable component, have a positive impact on local dynamics. These emerging activities are booming, whose spin-offs are manifest at several levels, and they still carry several cases of strory success, two of which have been the subject of a detailed analysis.

For its part, the traditional couscous manufacturing segment, despite its identity and cultural importance, remains subject to major obstacles paralyzing its involvement in local dynamics. We therefore emphasize the imperative of adopting a rigorous strategy to revitalize this sector of activity, so that it can fully fulfill its undeniable role in the tourist attractiveness of the said wilaya.

Keywords: Heritage, culinary heritage, heritage, territorial development, culinary tourism.

.

ملخص

تهدف أطروحة الدكتوراه هذه إلى شرح العلاقات المعقدة القائمة بين التراث، وخاصة تراثالطهي، والديناميكيات المحلية. تم اعتماد مدخلين تحليليين: يركز الأول على أهمية السياق الوطني (الاجتماعي والثقافي) على الاعتراف بحالة تراثهم. هذا الأخير يشكل الشرط الرئيسي الذي يعزز الآثار المترتبة على هذا التراث من حيث التنمية. ويركز المدخل الثاني، أكثر محلية، على أهمية الأنشطة الناشئة حول المعرفة الطهوية في إقليم ولاية تيزي وزو.

وتبين نتائج البحث أن السياق الخاص بالجزائر يتميز بإشراك مختلف المؤسسات على المستويين الوطني والمحلي، والتي تستخدم أدوات وآليات متنوعة من أجل منحها قيمة تراثية. ومع ذلك، هناك العديد من العقبات التي تحول دون إتمام مثل هذه العملية.

على الصعيد الإقليمي، يسلط بحثنا الضوء على تباين التأثيرات وفقًا للنشاط الذي يتم أخذه في الاعتبار: نشاط تصنيع الكعك التقليدي، الذي يشكل صنع الخبز التقليدي مكونًا لا يمكن فصله ، يؤثر بشكل إيجابي على الديناميكيات المحلية. وهي أنشطة ناشئة في توسع كامل ، تظهر آثارها الإيجابية على عدة مستويات ، كما أنها تظل ناقلة لعدة حالات من النجاح كان اثنان منها موضوع تحليل مفصل.

من جانبها ، تظل أنشطة صناعة الكسكس التقليدية ، على الرغم من هويتها وأهميتها الثقافية ، عرضة للعوائق الرئيسية التي تشل مشاركتها في الديناميكا المحلية. ولذلك ، نؤكد على ضرورة اعتماد استراتيجية صارمة لتنشيط هذا القطاع ، حتى يتمكن من أداء دوره الكامل الذي لا يمكن إنكاره من حيث جاذبية السياح في الولاية المذكورة.

الكلمات المفتاحية: التراث ، تراث الطهي ، الاعتراف بقيمة التراث ، التنمية الإقليمية ، السياحة المتعلقة بالطهي