



HAL
open science

La protection du patrimoine culturel en Afrique

Chardin Carel Makita Kongo

► **To cite this version:**

Chardin Carel Makita Kongo. La protection du patrimoine culturel en Afrique. industrie culturelle et créative en Afrique, un atout pour le développement, Nov 2021, Québec, Canada. <hal-03560899>

HAL Id: hal-03560899

<https://hal.science/hal-03560899v1>

Submitted on 7 Feb 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

La protection du patrimoine culturel en Afrique

Chardin Carel MAKITA

Chercheur postdoctoral à l'Université Laval

Courriel : ccmak@ulaval.ca

À l'heure où le tourisme est un phénomène mondial massif, concernant plus d'un milliard de personnes par an et générant annuellement près de 1.500 milliards de dollars de recettes, la notion de « patrimoine mondial », promue par l'Unesco, acquiert une importance centrale. L'Afrique possède un patrimoine exceptionnel tant naturel que culturel et pourtant, c'est le continent qui a le moins de sites inscrits sur la Liste du patrimoine mondial avec 23 sites sur la liste du patrimoine en péril¹. Proclamée lors de la 38e session de la Conférence générale de l'UNESCO en novembre 2015, la Journée du patrimoine mondial africain est l'occasion de célébrer le patrimoine culturel et naturel du continent². Elle vise à sensibiliser le monde entier et à mobiliser une coopération renforcée pour la sauvegarde du patrimoine africain. L'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) encourage l'identification, la protection et la préservation du patrimoine culturel et naturel à travers le monde considéré comme ayant une valeur exceptionnelle pour l'humanité. Cela fait l'objet d'un traité international intitulé Convention concernant la protection du patrimoine mondial, culturel et naturel, adopté par l'UNESCO en 1972³.

La mission de l'UNESCO en faveur du patrimoine mondial consiste à : encourager les pays à signer la Convention du patrimoine mondial et à assurer la protection de leur patrimoine naturel et culturel; encourager les États parties à la Convention à proposer des sites sur leur territoire national pour inscription sur la Liste du patrimoine mondial; encourager les États parties à élaborer des plans de gestion et à mettre en place des systèmes de soumission de rapports sur l'état de conservation des sites du patrimoine mondial; aider les États parties à sauvegarder les sites du patrimoine mondial en leur fournissant une assistance technique et une formation professionnelle;

¹ Chloé Maurel, Les effets pervers du classement au patrimoine mondial de l'Unesco, in the conversation, Academic rigour, journalistic flair, 2017. [Les effets pervers du classement au patrimoine mondial de l'Unesco \(theconversation.com\)](http://theconversation.com)

² Idem.

³ [UNESCO Centre du patrimoine mondial - La Convention du patrimoine mondial](http://unesco.org)

fournir une assistance d'urgence aux sites du patrimoine mondial en cas de danger immédiat; appuyer les activités menées par les États parties pour sensibiliser le public à la préservation du patrimoine mondial; encourager la participation des populations locales à la préservation de leur patrimoine culturel et naturel; encourager la coopération internationale dans le domaine de la conservation du patrimoine culturel et naturel du monde.

I. Cadre juridique de la protection du patrimoine culturel et naturel

Depuis 1972, l'Unesco, avec la « convention sur la protection du patrimoine culturel et naturel mondial », a créé sa liste du patrimoine mondial, qui recense des sites considérés comme ayant une valeur exceptionnelle. Si le classement Unesco ne donne pas droit automatiquement à des aides financières pour protéger ces sites, et si l'Unesco reste impuissante devant les destructions et les dégradations de sites classés, la liste Unesco du patrimoine mondial n'en est pas moins une réalisation importante de l'Unesco et le patrimoine est le domaine d'activité de cette organisation qui est le plus connu du grand public. La liste du patrimoine mondial de l'Unesco, créée en 1972, est un objet de prestige et de convoitises pour les États, soucieux de faire valoir leurs sites historiques ou naturels et de les promouvoir sur la scène internationale.

A. Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel ?

Ce que l'on entend par « patrimoine culturel » a changé de manière considérable au cours des dernières décennies, en partie du fait des instruments élaborés par l'UNESCO. Le patrimoine culturel ne s'arrête pas aux monuments et aux collections d'objets.⁴ Il comprend également les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel.

Bien que fragile, le patrimoine culturel immatériel est un facteur important du maintien de la diversité culturelle face à la mondialisation croissante. Avoir une idée du patrimoine culturel immatériel de différentes communautés est utile au dialogue interculturel et encourage le respect

⁴ [Comprendre le patrimoine culturel immatériel \(ccunesco.ca\)](http://ccunesco.ca)

d'autres modes de vie. L'importance du patrimoine culturel immatériel ne réside pas tant dans la manifestation culturelle elle-même que dans la richesse des connaissances et du savoir-faire qu'il transmet d'une génération à une autre. Cette transmission du savoir a une valeur sociale et économique pertinente pour les groupes minoritaires comme pour les groupes sociaux majoritaires à l'intérieur d'un État, et est tout aussi importante pour les pays en développement que pour les pays développés.

Le patrimoine culturel immatériel est traditionnel, contemporain et vivant à la fois. En effet, le patrimoine culturel immatériel ne comprend pas seulement les traditions héritées du passé, mais aussi les pratiques rurales et urbaines contemporaines, propres à divers groupes culturels.

Le patrimoine culturel immatériel est aussi inclusif dans la mesure où des expressions de notre patrimoine culturel immatériel peuvent être similaires à celles pratiquées par d'autres. Qu'elles viennent du village voisin, d'une ville à l'autre bout du monde ou qu'elles aient été adaptées par des peuples qui ont émigré et se sont installés dans une autre région, elles font toutes partie du patrimoine culturel immatériel en ce sens qu'elles ont été transmises de génération en génération, établissant un lien entre notre passé et, à travers le présent, notre futur.

Le patrimoine culturel immatériel représentatif est fondé sur les communautés. Il est représentatif parce qu'il n'est pas seulement apprécié en tant que bien culturel, à titre comparatif, pour son caractère exclusif ou sa valeur exceptionnelle. Il se développe à partir de son enracinement dans les communautés et dépend de ceux dont la connaissance des traditions, des savoir-faire et des coutumes est transmise au reste de la communauté, de génération en génération, ou à d'autres communautés.

Toutefois, il est fondé sur les communautés parce que ne peut être patrimoine que lorsqu'il est reconnu comme tel par les communautés, groupes et individus qui le créent, l'entretiennent et le transmettent ; sans leur avis, personne ne peut décider à leur place si une expression ou pratique donnée fait partie de leur patrimoine.

B. Enjeux de la protection du patrimoine culturel

Plusieurs cas illustrent le caractère sensible des mécanismes de protection du patrimoine mis en place par l'Unesco. Bien souvent, la notion de patrimoine culturel mondial a été détournée de son but officiel, et a été utilisée comme un outil touristique, ou à des fins politiques et

économiques. L'anthropologue David Berliner, étudiant les politiques patrimoniales de l'Unesco parle d'« unescoïisation »; il montre qu'une conséquence paradoxale de la protection accordée par l'Unesco est l'intense « mise en tourisme du lieu »⁵. Et cette mise en tourisme s'accompagne d'une sorte de mise en scène de traditions idéalisées et qui ne correspondent pas toujours à la réalité historique. Certains éléments de ce passé sont gommés comme les épisodes de la guerre du Vietnam, ou la période coloniale.

Parfois, comme sur le continent africain, le résultat de l'inscription d'un site sur la liste du patrimoine mondial peut être négatif. Saskia Cousin et J.-L. Martineau ont analysé l'instrumentalisation des coutumes, des traditions et du patrimoine provoquée par l'inscription sur la liste du patrimoine mondial⁶. Dans leur étude sur le « bois sacré » d'Osun Osogbo au Nigeria, inscrit sur la liste du patrimoine mondial depuis 2005, ils montrent l'importance des actions de lobbying, avec des enjeux politiques et économiques.

Dans ce cas précis, le but politique était de donner à la nouvelle capitale de l'État d'Osun une profondeur historique, dont elle manquait, contre la ville rivale d'Ife-Ife, plus ancrée dans l'histoire. L'inscription du bois sacré d'Osun Osogbo est le résultat de près de quinze ans d'efforts de l'État d'Osun pour se construire une légitimité historique et culturelle⁷. Par le biais de la liste du patrimoine mondial, outil de légitimation, la culture peut être manipulée, instrumentalisée à des fins politiques ou économiques.

Les effets du classement de sites sur la prestigieuse liste du patrimoine mondial peuvent avoir des effets négatifs pour une partie de la population. Ainsi, à Panama City le classement sur cette liste en 1997 du quartier historique, le Casco Antiguo, a entraîné la relégation des plus pauvres vers la périphérie, parallèlement à la mise en tourisme de ce quartier central⁸. Le Casco Antiguo, qui au moment de son classement était un quartier délabré, a fait l'objet d'une transformation en profondeur, qui ont entraîné une brutale éviction des classes populaires; leurs portes et leurs fenêtres ont été murées pour les expulser, tandis que le quartier était restauré. Il est maintenant investi par de riches étrangers qui rachètent les plus belles bâtisses de l'époque coloniale avant de

⁵ David Berliner « Perdre l'esprit du lieu. Les politiques de l'UNESCO à Luang Prabang (Laos) », *Terrain*, n° 55, 2010.

⁶ Saskia Cousin & Jean-Luc Martineau, « Le festival, le bois sacré et l'Unesco. Logiques politiques du tourisme culturel à Osogbo (Nigeria) », *Cahiers d'études africaines* 2009/1-2, p 342-343.

⁷ Saskia Cousin & J.-L. Martineau, *article cité*, p. 351-358.

⁸ Chloé Maurel, Les effets pervers du classement au patrimoine mondial de l'Unesco, in the conversation, 2017.

les revendre à la découpe⁹. Le tourisme à Panama City a augmenté de façon exponentielle depuis le classement du site sur la liste de l'Unesco, mais il en résulte une standardisation de l'espace urbain et une polarisation des inégalités.¹⁰

Ces exemples montrent à quel point les enjeux patrimoniaux sont mêlés à des enjeux économiques, sociaux, politiques, et à des enjeux de domination. En outre, par l'importance du rôle des fonctionnaires et experts occidentaux dans cette action patrimoniale de l'Unesco, on peut aussi reprocher à cette institution d'imposer aux pays du Sud une conception « occidentale » du patrimoine. Malgré ces limites, on peut saluer l'action de l'Unesco pour préserver et promouvoir le patrimoine mondial. Le déséquilibre qu'on observe sur la liste du patrimoine mondial n'est que le reflet d'une inégalité économique, sociale et culturelle Nord-Sud, qu'il est urgent de combler.

II. La patrimonialisation alimentaire en Afrique

La patrimonialisation alimentaire africaine apparaît aujourd'hui comme un enjeu de société participant aux dynamiques de développement. Le patrimoine alimentaire est, ici, défini comme un ensemble de biens alimentaires, matériels ou immatériels, reconnu comme tel par une collectivité considérée qui lui confère une valeur, liée à son passé, et qu'elle souhaite transmettre à ses descendants afin de permettre d'établir un lien entre les générations, tant passées que futures. Le patrimoine alimentaire est donc lié à un héritage culinaire à transmettre qui a nécessairement une dimension collective. Sa conservation relève donc de l'intérêt général. Il s'agit d'un bien collectif au sens juridique et socioéconomique du terme. Dès lors, comme tout bien, le patrimoine alimentaire a une valeur stratégique en tant que ressource, susceptible de contribuer au développement du territoire qui l'a engendrée.

Par ailleurs, la symbolique alimentaire participe à la construction des identités individuelles et collectives, car malgré la mobilité des hommes et la globalisation des échanges socio-économiques, il faut toujours « être et se sentir de quelque part » pour agir et être reconnu, comme pour dire « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ». Il est certain qu'au moment où les crises alimentaires continuent de menacer les pays africains et où les questions de sécurité alimentaire font l'actualité internationale, la problématique de l'accompagnement institutionnel du patrimoine alimentaire en Afrique constitue un objet d'analyse qui répond, actuellement, à une

⁹ Ibid.

¹⁰ Ibid.

quête et une affirmation d'identité culinaire africaine et participe à la dynamisation modernisatrice et légitimatrice des cultures alimentaires africaines, bien souvent reléguées à la sphère de curiosités exotiques.

Véritable ressource stratégique, le patrimoine alimentaire africain est non seulement un héritage intergénérationnel à valoriser (A), mais il est davantage une ressource stratégique à protéger dans le champ de la mondialisation (B).

A. Le patrimoine alimentaire africain, un héritage intergénérationnel à valoriser

La problématique de la patrimonialisation alimentaire doit s'analyser sous le prisme d'un double défi qu'affrontent de nombreux pays africains : sans que la question de l'accessibilité de la nourriture ne soit résolue pour une partie importante des populations africaines, ils doivent répondre aux nouvelles contraintes et enjeux autour de la qualité des aliments, tant pour la consommation interne que pour les exportations internationales.

Il est donc important d'affirmer un postulat de départ : la qualité des aliments et de l'alimentation n'est pas un luxe mais un droit de l'homme auquel toutes les personnes devraient avoir accès. D'où l'intérêt d'un questionnement sur les conditions normatives et les dispositifs institutionnels qui doivent permettre une transmission authentique de l'héritage culinaire africain aux générations futures, sans travestir les identités alimentaires qui sont porteuses des symboles culturelles et spirituelles profondes.

Ainsi l'approche de la valorisation du patrimoine alimentaire intergénérationnel s'inscrit dans une perspective du développement durable et de la reconnaissance d'un droit fondamental à une alimentation de qualité et en quantité.

La composition et les caractéristiques des aliments, la santé du consommateur, son identité culturelle, la dynamique des territoires où il habite, l'évolution des productions et des producteurs agricoles... telles sont les questions qui doivent être abordées pour assurer véritablement de la valeur aux patrimoines alimentaires africains. Cet éclairage gagne en intensité dans la période actuelle qui est aussi celle de la remise en cause du modèle de développement agricole non durable basé sur la production de masse et la standardisation. Or la patrimonialisation alimentaire africaine ne peut se détourner des enjeux cruciaux autour de la qualité des aliments et de la sécurisation des consommateurs, sans oublier les problèmes environnementaux et la protection de la biodiversité.

Car la nourriture est aussi partage, savoir ce qu'on mange est important mais savoir comment, avec qui on mange l'est aussi... Qui sont les convives, comment est composé le « convivium »... La nourriture va bien au-delà des besoins alimentaires ; elle scelle le Lien de Sang et cristallise les Valeurs qui lient les Aïeux aux fiers Descendants. Le patrimoine alimentaire est également porteur de rites dans lesquels les individus en société se reconnaissent, acceptent les sacrifices nécessaires pour que la vie continue.

Une fois le patrimoine alimentaire posé comme une valeur sociale, nous pourrions mieux aborder les tensions constatées dans les dispositifs institutionnels qui l'accompagnent qui sont basés sur des caractéristiques scientifiquement objectivables, formalisées dans des critères clairement identifiés et mesurables qui mettent l'accent sur la multiplicité des attentes des consommateurs, notamment la sécurité sanitaire des aliments.

Il faudrait donc commencer par analyser les différentes dimensions institutionnelles qui contribuent à garantir la qualité des aliments, et par ricochet la satisfaction des droits des consommateurs à une alimentation saine et suffisante, dans le contexte de la mondialisation.

B. Une ressource stratégique à protéger dans le champ de la mondialisation

Pour que le modèle alimentaire africain apporte une protection suffisante et préférable aux africains, face aux invasions culinaires mondialisées, les dispositifs institutionnels doivent résoudre un problème posé de manière très simple : le produit alimentaire africain doit être choisi par les consommateurs africains.

Ceci implique au préalable deux conditions à remplir : que le produit soit accessible au consommateur et que celui-ci ait les moyens de l'acheter, d'y mettre le prix. Ces deux conditions remplies, commencent à jouer les préférences du consommateur. Qu'est-ce qui fait qu'il décidera d'acheter le poulet « Batéké » au lieu du poulet « européen » sensiblement moins cher ? Pourquoi le poivre de Pendja sera préféré au poivre indien ? Il est certain que le contexte caractérisé par les peurs mondiales autour des pandémies véhiculées par les aliments rend les consommateurs plus sensibles à l'impact des aliments sur leur santé. Mais ceci n'est pas nouveau.

Depuis toujours on a attribué des propriétés médicales aux aliments, c'est pourquoi la décision des consommateurs de consommer bio est motivée en bonne partie par des préoccupations de santé associées à des considérations environnementales plutôt que par des différences dans le

goût du produit. Le risque zéro n'existe pas et des solutions qui tiennent compte de la qualité sanitaire et des références identitaires des produits sont parfois difficiles à trouver. Dans le domaine agricole et agro-alimentaire ont toujours existé des zones reconnues pour l'élaboration de produits différenciés. En Europe, les jambons d'Italie ou d'Espagne ou les vins de Bordeaux en France font depuis longtemps partie du patrimoine de ces pays.

Mais, force est de constater que les produits si « locaux », si « spécifiques » ont aussi été « localisés » un jour. Un jour les produits arrivèrent, un jour des savoirs se sont créés et transmis, un jour quelqu'un a appris à quelqu'un à élaborer ces aliments qui ont pris leur enracinement local. Ce sont des hommes socialement constitués, avec leurs institutions, leurs organisations collectives et leurs rêves individuels qui portent ces liens. Le patrimoine alimentaire n'est pas un attribut figé dans le temps, c'est un processus qui conditionne l'enracinement (ou déracinement) d'un savoir-faire culinaire dans une société et un milieu biophysique donné, permettant ainsi de mieux comprendre sur la longue période les diverses modalités de constitution de ces compétences agro-alimentaires localisées, de ces traditions culinaires territorialisées.

Ainsi, pour que la qualité du patrimoine alimentaire africain soit protégée et préservée afin d'être transmis sans entraves aux générations futures, nous avons besoin de nous interroger sur sa nature et, en filigrane, répondre à la préoccupation de la satisfaction du droit à une alimentation saine et en quantité suffisante; c'est l'acte de qualification qui est révélateur de la qualité des produits alimentaires à travers les interactions entre la qualité et la quantité des produits et les critères pour en juger : quels sont les critères de jugement de la qualité de la « bonne nourriture » en Afrique ? Comment décide-t-on de ces critères ? Quelles sont les institutions compétentes chargées de juger ? Comment certifie-t-on la qualité ou comment sanctionne-t-on, éventuellement, ceux des producteurs alimentaires qui ne remplissent pas les critères établis ?

Nombreux sont les mécanismes utilisés ailleurs dans le monde pour « labelliser » les produits alimentaires : AOC/IGP/Label rouge/Marques. Ces distinctions servent en même temps d'outils de marketing pour gagner la fidélité du consommateur et d'outils de protection contre la concurrence et les contrefaçons. En Afrique, nous avons souvent des « labellisations tacites » basées sur la réputation du produit. Un « bon Ndolé » ou un « bon Saka-Saka » s'apprécie selon une ritualisation gustative qui va au-delà de la simple composition chimique de ces aliments. Mais qui peut garantir que demain le « Ndolé » ou le « saka-saka » chinois ne sera pas la préférence sur

le marché camerounais ou congolais ? Certains mets africains n'ont pas que des fonctions biologiques : lorsque nous mangeons les pistaches, nous avons de grandes attentes sur les apports lipidiques et libidiques d'un tel met.

Quelle garantie avons-nous que les pistaches indiens contribueront également à la paix des ménages comme les nôtres ? Bref, chez nous la nourriture n'est pas qu'une affaire de bouche, elle est également une affaire de couche, une affaire de socialisation et d'intégration symbolique dans un univers spirituel. L'explicitation, la codification de la qualité devraient permettre de mieux valoriser ces ressources, ce patrimoine. Mais en la matière il est difficile de donner des solutions juridiques prêtes à appliquer, car les processus de qualification de produits alimentaires dépendent fortement des interactions avec les institutions bâties par les acteurs et leurs réseaux de relations.

Ainsi l'établissement d'une AOC ou d'autres appellations peut sanctionner/exclure ceux qui n'appartiennent pas à la zone d'origine délimitée ou ceux qui ne remplissent pas les normes techniques établies. La concertation entre acteurs pour produire des normes doit donc inclure les dispositifs de contrôle (qui contrôle ? comment ?), les types de sanction et les modalités de leur application. Inutile de définir des normes si on n'a pas les moyens de les appliquer ni les institutions efficaces pour assurer leur contrôle. Au vu de la fragilité et de la précarité des dispositifs institutionnels de contrôle et de sanction, il est légitime de se poser la question de la pertinence ou pas d'appliquer telle ou telle distinction du produit Il serait intéressant de réfléchir dans ces cas à des dispositifs institutionnels issus d'un vrai processus de concertation entre acteurs, peut-être plus longs à mettre en place, mais peut-être aussi plus efficaces.

La constitution de cahiers de charges qui définissent les critères de qualité, la constitution de jurys pour appliquer ces critères, la définition de règles d'action collective permettant d'exclure ceux qui ne remplissent pas les conditions exigées peuvent constituer autant de catalyseurs pour développer des actions collectives et pour la mise en place de dispositifs institutionnels permettant d'aborder les diverses questions posées. Chaque produit, chaque situation demande une analyse particulière. Le type de marché, les dispositifs institutionnels, les savoirs et les techniques mobilisées ainsi que les statuts des produits et des ressources conditionneront le processus de qualification et des dispositifs de contrôle concertés au sein de filières internationales. Dans ce domaine, il est donc dangereux de copier des formules, nous pouvons en revanche contribuer à bâtir un cadre d'action pour mieux structurer la patrimonialisation alimentaire africaine.

Pour nourrir le milliard d'africains et, concomitamment faire face aux invasions alimentaires mondialisées, l'évolution profonde des patrimoines alimentaires africains devrait être accompagnée par une évolution conjointe des activités de transformation, distribution et restauration, plus respectueuse de l'environnement, plus attentive à la diversité et à la qualité de produits agricoles et alimentaires, plus soucieuse de dynamiques locales de développement et de nouveaux enjeux du monde actuel. En définitive, le traitement juridique de la patrimonialisation alimentaire africaine doit s'articuler sur quatre (4) axes : les processus normatifs de patrimonialisation des produits et des ressources alimentaires, le contenu technique des normes à établir et les modalités de leur mise en œuvre; les dispositifs institutionnels de qualification, de certification ou de labellisation de produits; les savoirs, les savoir-faire et la formation de compétences, ainsi que les processus d'apprentissage aux niveaux individuel et collectif ; le rôle de réseaux d'acteurs/ producteurs qui tissent les différentes modalités de coordination et régulation des patrimoines alimentaires.

En conclusion, il nous apparait que la patrimonialisation alimentaire africaine, par sa contribution au développement de l'Afrique, est d'un grand intérêt scientifique. Les avancées qui se feront sur ce terrain pourront être utiles pour l'analyse de l'apport au développement d'autres ressources alimentaires, et notamment la garantie du droit de l'être africain à une alimentation de qualité et en quantité suffisante.