



HAL
open science

Visages contrastés de la patrimonialisation alimentaire au Pérou: acteurs, logiques, enjeux

Raul Matta

► To cite this version:

Raul Matta. Visages contrastés de la patrimonialisation alimentaire au Pérou: acteurs, logiques, enjeux. Fabric-Acteurs de Patrimoine. Implication, participation et postures du chercheur dans la patrimonialisation, 2015. ⟨hal-03879487⟩

HAL Id: hal-03879487

<https://hal.science/hal-03879487v1>

Submitted on 30 Nov 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

VISAGES CONTRASTÉS DE LA PATRIMONIALISATION ALIMENTAIRE AU PÉROU : ACTEURS, LOGIQUES, ENJEUX

RAÚL MATTA

Sociologue, titulaire d'un doctorat en sociologie de l'université Sorbonne Nouvelle, Paris 3. Chargé de recherche à l'université de Göttingen (DFG Project « Food as Cultural Heritage »), membre associé à l'UMR 208 PaLoc et au projet ANR FoodHerit.

RÉSUMÉ – Ce chapitre aborde la question de la patrimonialisation alimentaire au Pérou en fonction d'expériences de recherche récentes menées par l'auteur. Il essaie de porter un regard diachronique sur l'émergence du concept de « patrimoine alimentaire » et d'interroger la place du chercheur en fonction de ses motivations et intérêts vis-à-vis de ceux mobilisés par les porteurs plus ou moins institutionnels du patrimoine alimentaire, et d'apporter une réflexion critique sur son investissement à la lumière du courant des *critical heritage studies*. L'analyse s'appuie sur l'étude de deux projets de patrimonialisation alimentaire qui, par leur ampleur et objectifs, sont fortement contrastés, voire opposés.

MOTS-CLÉS – patrimoine alimentaire, place du chercheur, porteurs du patrimoine, Unesco, patrimoines locaux, Pérou

ABSTRACT – *Contrasting Faces of Food Heritagization in Peru : Actors, Logics, Issues.* This chapter explores the issue of food heritagization in Peru on the basis of the author's recent research experiences. It

tries to develop a diachronic approach on the emergence of the concept of « food heritage », to question the researchers' status according to their motivations and interests vis-à-vis to those of heritage stakeholders, and to provide a critical consideration of their investment in the light of critical heritage studies. The analysis draws on the study of two projects of food heritagization which, by reason of their scope and aims, are strongly contrasted, or even opposed.

KEYWORDS – food heritage, researcher's status, heritage stakeholders, Unesco, local heritage, Peru

1. INTRODUCTION :

DE L'ESSOR DES PATRIMOINES ALIMENTAIRES

Les aspects culturels de l'alimentation, même s'ils ne sont que récemment considérés comme méritant un traitement patrimonial¹ par des instances politiques, économiques et scientifiques à plusieurs échelles, sont cependant très en vogue suite à leur inclusion et leur rôle prééminent dans un nombre croissant de programmes politiques et culturels qui encouragent la dynamisation, la particularisation et la valorisation des espaces ruraux et urbains. Les patrimoines alimentaires émergent le plus souvent comme des initiatives locales en résonance avec les politiques publiques d'aide au développement, devenant ainsi des objets d'analyse et de compréhension des sociétés répondant à des aspirations contemporaines profondes : quêtes d'identité, d'intégration territoriale, politique et culturelle, et aussi de visibilité dans l'économie mondialisée.

Nous définissons le patrimoine alimentaire comme l'ensemble des éléments matériels et immatériels² des cultures alimentaires

1. Le traitement patrimonial implique, entre autres, les actions suivantes : protection juridique, conservation préventive, sauvegarde (transfert, transmission) et médiation culturelle.

2. Les cultures alimentaires sont les usages socialisés et protocolaires dont les hommes conçoivent la satisfaction de leurs besoins alimentaires.

considérés par un groupe social comme un héritage partagé, comme un bien commun. Plus précisément, il « comprend l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, les savoirs et savoir-faire mobilisés qui leur sont associés (techniques culturelles et culinaires) ainsi que les modes de distribution alimentaire. Il renvoie également aux manières de tables, aux formes de sociabilité, à la symbolique alimentaire et aux objets de la table » (Bessière & Tibère 2010 : 1). Dans les aspects relatifs à sa mise en œuvre, le patrimoine alimentaire implique la sélection, la décontextualisation (ou recontextualisation), l'adaptation et la réinterprétation d'éléments d'une culture alimentaire en particulier. Il s'agit donc d'une construction historique, sociale et culturelle qui ne peut être expliquée que par le rôle qui lui est attribué et par les intérêts qu'elle est censée servir (Espeitx 2004). En combinant « préservation et innovation, stabilité et dynamisme, et reproduction et création » (Bessière 1998 : 27), le patrimoine alimentaire est destiné à promouvoir de nouvelles significations sociales pouvant être mobilisées aussi bien à des fins politiques, économiques, culturelles, religieuses ou quotidiennes.

Les études sur les patrimoines alimentaires, bien que relativement récentes, offrent pourtant un vaste éventail de questions abordées par différentes disciplines et champs d'étude (anthropologie, histoire, sociologie rurale, ethnobotanique, études touristiques...), selon diverses approches et méthodologies, et à partir de différentes régions du monde. Si l'on doit tirer une première conclusion sur le nombre croissant de travaux sur le sujet, c'est bien que les patrimoines alimentaires, considérés à la fois comme « actifs globaux » et « ressources locales » (Alvarez 2008), sont des constructions sociales complexes, servant des objectifs de nature diverse. La façon dont ce patrimoine prend forme est en ce sens liée aux besoins et opportunités identifiés par des populations, par des groupes sociaux organisés et par des États. Afin d'obtenir une meilleure compréhension du phénomène – ainsi que de ses principaux enjeux –, nous envisageons ici les champs d'application de la patrimonialisation alimentaire en tant qu'ils ressortissent de deux catégories (parmi d'autres possibles), en nous appuyant sur la

littérature la plus exhaustive sur le sujet. La première catégorie regroupe les relations entre le patrimoine alimentaire, le tourisme et les pratiques culturelles – ces dernières étant comprises comme des activités de consommation et de participation qui participent à la définition des styles de vies ; la deuxième regroupe les relations entre les patrimoines alimentaires et les identités sociales, lesquelles s'expriment notamment en termes de revendication.

Patrimoine alimentaire, tourisme et pratiques culturelles

Le patrimoine alimentaire a été amplement reconnu comme une ressource pour le développement touristique aussi bien dans les zones rurales que dans les zones urbaines. Par exemple, dans les campagnes d'Occident, et particulièrement en Europe, les patrimoines gastronomiques (Poulain 2000) ont été mobilisés comme des outils stratégiques, économiques, politiques et sociaux en phase avec les transformations sociales et démographiques des dernières décennies : éveil de la conscience écologique, développement de toutes sortes de réseaux, essor des mobilités, vieillissement de la population, équilibre relatif entre les niveaux de vie de la ville et la campagne, etc. L'une des plus importantes est le renouvellement démographique des campagnes où, à une population paysanne plutôt homogène, ont succédé des groupes hétérogènes de « nouveaux ruraux », confortés par le développement des communications (retraités aisés) ou bien contraints par les changements des systèmes de production ayant sonné le glas de la « ville industrielle » (employés, cadres). Cette nouvelle configuration et le développement de réseaux de transports ont entraîné la redéfinition de l'offre culturelle et touristique des campagnes dans le but de les rendre plus attractives ; à la fois modernes et « authentiques ». C'est dans ce contexte que les patrimoines gastronomiques, en manipulant simultanément les discours de la tradition, de l'authenticité et de la contemporanéité, revêtent un statut patrimonial qui leur confère une importance et une légitimité notoires parmi les initiatives de développement rural et local. Les exemples où le tourisme culturel et le patrimoine alimentaire s'entrelacent sont nombreux dans le

monde. Nous ne citerons ici que quelques-uns parmi les plus représentatifs, tels que les « sites remarquables du goût » en France (Bessière 1998), les « routes du vin » en Espagne et en Argentine (Barrera & Bringas 2009), les « routes gastronomiques » un peu partout au Mexique³, ou bien les « routes sur les côtes du Paraná » au Brésil (Gimenes 2011).

En ville, le patrimoine alimentaire s'affiche de façon évidente au sein des pratiques alimentaires hors foyer. L'expansion du marché gastronomique à une échelle globale a encouragé la concurrence entre anciennes et nouvelles constructions culinaires. Chefs hautement qualifiés et consultants gastronomiques s'emploient à adapter des savoirs culinaires locaux et « traditionnels » aux exigences de la restauration de prestige (Pilcher 2012 ; Matta 2013). Les constants « jeux sur la tradition » opérés par chefs et restaurateurs (Suremain & Matta 2013) donnent lieu à des constructions patrimoniales nouvelles comme la *Nordic Food* (Thorlstrup Hermansen 2012), aussi bien qu'à des expressions gastronomiques « postmodernes », tels le courant *Nuevo Latino* (Fonseca 2005) et la « cuisine novo-andine » (Matta 2013).

Toujours dans ses rapports avec les pratiques culturelles, le patrimoine alimentaire s'exprime aussi via la particularisation des productions agricoles locales. Ces processus ont été décrits à la fois comme des innovations qui redéfinissent les conditions de production et de consommation alimentaire, et comme des marqueurs d'identité sociale et de qualité environnementale (Bessière & Tibère 2010 ; Thomas 2012). Une vaste littérature sur le sujet a été consacrée à une forme de production extrêmement localisée : les produits dits du terroir (Bérard & Marchenay 1995 ; Bérard, Marchenay & Delfosse 2004). À ce titre, il a été démontré que la mise en place d'Indications Géographiques (IG) contribue à la révélation et à la valorisation des ressources territoriales (Katz *et al.* 2008 ; Boisvert 2005). Le territoire (et par extension, ses produits)

3. Pour un aperçu des différentes routes gastronomiques promues par le gouvernement mexicain, voir <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/>

peut donc bénéficier de la création d'une réputation positive bâtie sur le lien entre qualité et origine (Thomas 2012) et de la mise en place d'activités culturelles et économiques dont il est le fondement, telles que le tourisme culturel et gastronomique ou l'associativité autour d'une appartenance régionale et locale.

Patrimoine alimentaire, identités et communautés

D'éminentes études sociologiques et anthropologiques ont montré comment les cultures alimentaires prennent forme au sein de relations sociales de type asymétrique au sein d'une nation ou entre elles (relations coloniales ou hégémoniques, par exemple), ainsi que leur rôle historique dans le maintien de frontières sociales entre castes (Appadurai 1988), classes sociales (Bourdieu 1979) et groupes ethniques (Douglas 1984 ; Goody 1984). Dans cette même veine, des recherches plus récentes ont dévoilé la façon dont les cultures alimentaires continuent à produire et à façonner des idéaux identitaires nationaux et régionaux (Ayora 2012 ; Caldwell 2010 ; Crenn 2011 ; Ferguson 2010 ; González 2001 ; Hiroko 2008 ; Ray 2008). Ainsi, depuis la mise en œuvre de la Convention Unesco pour la sauvegarde du patrimoine immatériel (2003), de nombreux États ont initié des démarches pour patrimonialiser certains aspects de leurs cultures alimentaires respectives de ce cadre (Csergo 2011 ; Cang 2012 ; Matta 2011 ; Medina 2009 ; Reguant-Aleix & Sensat 2012 ; Tornatore 2012). Les bénéfices d'une telle démarche sont essentiellement l'accroissement de l'orgueil national et de la renommée internationale des pays porteurs des candidatures. Cependant, les effets des labellisations Unesco ayant trait aux patrimoines alimentaires sont encore à déterminer.

En tant que vecteur d'expression identitaire, les patrimoines alimentaires interrogent les régimes d'historicité : l'effet de continuité entre le passé et le présent, la perpétuation et la permanence à travers le temps (Moulin 1975). Autrement dit, ils appellent à rendre compte non seulement des dynamiques d'actualisation, d'adaptation et de réinterprétation des éléments du passé d'une société donnée, mais aussi la façon dont ces éléments sont investis d'une

nouvelle signification, aussi bien dans des localités stables (Tibère 2009 ; Bessière & Tibère 2010) que dans des contextes de migration et diaspora (Crenn, Hassoun & Medina 2010).

Les patrimoines alimentaires peuvent aussi surgir comme des lieux de contestation. Certains auteurs ont abordé cette problématique depuis la perspective du changement des habitudes alimentaires, arguant que l'intérêt de type nostalgique et parfois mythifié envers des nourritures « traditionnelles » est une réponse à l'introduction massive de produits de l'industrie agroalimentaire dans les foyers et dans la restauration (Poullain 2002 ; Contreras & Gracia 2005 ; Suremain 2008). La résistance et le conflit se profilent également comme des voies fécondes pour expliquer la patrimonialisation alimentaire dans les sociétés du Sud. Tel semble être le cas en Amérique latine où la valorisation des pratiques alimentaires est venue renforcer des revendications identitaires en termes d'ethnie ou de différence culturelle (PRATEC 2000 ; UMSP 2006) depuis que certains États, ONG et organisations *indígenas* et paysannes sont engagés dans diverses tentatives de « réparation » face aux inégalités historiques dont souffrent les « minorités ».

Le défi : patrimonialiser un « fait social total »

La diversité des travaux et approches mentionnés ci-dessus représente bien la variabilité du phénomène général de patrimonialisation dans son rapport avec les défis majeurs auxquels le monde est aujourd'hui confronté. Mais aussi et surtout, elle fait état d'une complexité qui rend le positionnement du chercheur difficile à cerner. Et ceci d'autant plus que, au-delà du défi commun à toute recherche empirique – à savoir se (dé)placer soigneusement et dialogiquement sur le continuum qui sépare une posture « objectivante » d'une posture participante (Genard & Roca i Escoda 2010) –, la patrimonialisation implique, pour pouvoir être appréhendée dans sa complexité, un estompement du fossé qui sépare la recherche sur le patrimoine de la pratique professionnelle de la conservation (Winter 2013).

En tant qu'objet de recherche, le patrimoine alimentaire rend l'articulation entre objectivité et subjectivité particulièrement complexe pour le chercheur, pour autant qu'il recouvre un champ de savoirs et d'expertise très élargi (il concerne aussi bien des professionnels, des spécialistes de la culture et des grands chefs que des usagers quotidiens et cuisiniers « profanes »). Cette caractéristique, ainsi qu'un contexte propice à l'essor d'études sur le patrimoine, font que les aspects patrimoniaux de l'alimentation soulèvent aujourd'hui des enjeux qui nuancent l'approche conservacionniste qui prévaut jusqu'à présent dans les études sur le patrimoine (ACHS 2011).

Sur le plan ontologique, le patrimoine alimentaire se compose de pratiques qui répondent aussi bien à des besoins physiologiques (se nourrir) qu'à des besoins relationnels (resserrage de liens sociaux). S'agissant donc d'un patrimoine vivant et quotidien, les enjeux de sa conservation et de sa sauvegarde se heurtent souvent à ceux de sa reproduction et de sa modification dans le temps. Autrement dit, la sélection du patrimoine implique nécessairement un certain degré de momification et de réification de l'objet sous forme de marchandise (*commodification*) qui rend problématique la question de sa gestion. On se demandera, dans ce sens, dans quelle mesure les communautés « porteuses » ont la possibilité de contrôler la signification de leur patrimoine. Plus encore, la nature évolutive du patrimoine alimentaire convoque une configuration d'acteurs vaste et variée (ministères, chambres consulaires, chercheurs, syndicats, associations paysannes, associations professionnelles, cuisiniers). Évoluant dans cette complexité, le patrimoine alimentaire devient un objet fuyant, difficilement accessible, cernable et contrôlable (en termes de sa gestion dans le temps) tant pour les professionnels du patrimoine et les chercheurs que pour les propres communautés.

Cela dit, le patrimoine alimentaire impose la pluridisciplinarité et l'interdisciplinarité dans le but de dévoiler sa raison d'être et sa portée politique à travers le prisme des relations qui constituent l'alimentation comme fait social total, soit « les relations qui existent entre l'alimentation, ses conséquences biologiques, la culture

matérielle et les différents systèmes symboliques qui caractérisent une société » (De Garine 1988 : 23).

Les cas d'étude présentés ci-dessous sont le résultat de recherches menées au Pérou entre 2011 et 2014. Ils visent à rendre compte des logiques d'acteurs identifiées lors de l'émergence de la patrimonialisation alimentaire dans ce pays, ainsi que des positionnements des chercheurs par rapport aux enjeux identifiés. Aujourd'hui, au Pérou, les pratiques alimentaires sont au centre d'un « discours du développement » qui prône que l'agro-biodiversité et les savoirs culinaires existants sur le territoire national. Dans la mesure où ils s'appuient sur un équilibre entre « tradition » et adaptation aux marchés internationaux, ces discours sont censés avoir des effets positifs tant sur le plan économique que sur celui des identités (Matta 2013). Les pratiques alimentaires et culinaires, jusqu'ici cantonnées aux fonctions sociales et nutritionnelles à une échelle plutôt réduite – celle des cercles de socialisation – devraient désormais apporter des réponses d'ordre économique (la cuisine entendue comme objet touristique, moteur de l'emploi et du développement) et d'ordre politique (la cuisine entendue comme vecteur d'affirmation identitaire). Les deux cas choisis reflètent, de façon assez distincte, l'irruption des pratiques alimentaires dans le champ idéologique au cours des dix dernières années.

2. COCINA PERUANA PARA EL MUNDO : LE PATRIMOINE CULINAIRE PÉRUVIEN ET L'UNESCO

Le succès international d'un certain nombre de chefs péruviens est à l'origine du boom gastronomique qui a fait de la cuisine péruvienne un objectif touristique presque aussi important que le Machu Picchu. Au Pérou, le mot « cuisine » est aujourd'hui dans toutes les bouches. Il évoque en même temps la diversité entière d'un pays, des savoirs culinaires variés, une appartenance identitaire, mais aussi des sentiments de fierté nationale, des opportunités d'emploi, et le développement économique et social

du pays. En somme, grâce aux chefs à succès, d'abord, et à la communication d'État et des médias ensuite (Matta 2014 ; Wilson 2011), la cuisine péruvienne fait l'objet d'un véritable consensus. Dans ce contexte, dès 2008, un projet de candidature pour l'inscription de la cuisine péruvienne dans la Liste du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco fut entamé. Je ne reviendrai pas ici sur les conditions qui ont favorisé l'érection de la cuisine en patrimoine culturel ; cela a déjà été traité ailleurs (Matta 2011, 2013). En revanche, une analyse rapide du processus de candidature nous permettra de cerner le jeu d'acteurs patrimoniaux, ainsi que de mieux connaître la place accordée aux chercheurs au sein de ce processus.

En 2009, l'Unesco donna son accord pour intégrer les pratiques alimentaires et culinaires à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel (PCI) – au même titre que les danses rituelles, les musiques ou les langues. La délégation du Pérou à l'Unesco, avec le support de la délégation mexicaine et française, ont été à l'origine de cette initiative⁴, malgré la réticence initiale de certains hauts fonctionnaires de cet organisme international, suite aux débats d'opinion « cocardiers et élitistes » suscités par les premières annonces du projet de candidature français, trop centrées sur l'excellence gastronomique (Csergo 2011). Et pourtant à Lima, dès 2008, un dossier de candidature de la cuisine péruvienne à la liste du PCI était en cours de préparation. Conformément aux procédures habituelles, le ministère de la Culture (à l'époque appelé Institut national de la culture) eut la responsabilité d'établir les lignes directives et de gérer le dossier d'expertise. Une première version du dossier fut par la suite adressée pour vérification à la délégation du Pérou à l'Unesco, le seul interlocuteur valide entre l'État péruvien et cette institution. La délégation du Pérou, nous le verrons, n'a cependant pas donné son accord pour que le dossier soit évalué par les membres de l'Unesco. Un deuxième dossier fut préparé dans ce sens, mais cette responsabilité fut confiée à d'autres acteurs.

4. http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?meeting_id=00112

La description qui s'ensuit de cette situation, qui est l'une des issues possibles à un processus aussi complexe que celui de définir et délimiter un patrimoine, révèle le rôle, le positionnement et les marges de manœuvre des chercheurs qui acceptent de s'investir dans des démarches officielles d'identification, de particularisation et de mise en valeur du patrimoine.

Le premier dossier de candidature a donc été pris en charge par la Direction du Patrimoine Immatériel du ministère de la Culture. Celle-ci a mobilisé ses propres experts et nommé une chercheuse externe à la tête du projet de candidature. Anthropologue et professeur à l'université catholique de Lima, Gisela Cánepa n'avait pourtant aucune expérience de recherche sur des sujets ayant trait aux pratiques alimentaires. Cette désignation a suscité une controverse parmi des spécialistes de la cuisine et de l'alimentation au Pérou (sociologues, historiens et cuisiniers autoproclamés chercheurs), certains d'entre eux se sentant plus compétents pour accomplir la tâche. Les plaintes des chercheurs et des cuisiniers auprès du ministère restèrent cependant sans effet : la nomination de Cánepa (secondée par des jeunes chercheurs de son université) fut confirmée en raison d'une expertise acquise lors de collaborations antérieures en tant qu'évaluatrice de dossiers d'inscription soumis par la Direction du Patrimoine Immatériel. Lorsqu'elle fut convoquée, la chercheuse s'est cependant montrée réticente à accepter la mission. Son attitude initiale dénotait un sens du devoir envers la discipline anthropologique : un dossier technique comme celui-ci impliquait d'« inventer des traditions » reconnut-elle (entretien du 17 mars 2014). Bien qu'elle eût finalement accepté de mener la candidature à terme, ses doutes par rapport à cet engagement professionnel qui la conduirait à créer une cuisine nationale et patrimoniale de toutes pièces ont subsisté tout au long de la rédaction du document. Dans le but de dissiper au mieux tout malaise éthique, l'équipe d'anthropologues travailla le dossier de façon à introduire de la complexité et de la profondeur dans l'argument. De longues pages furent donc produites à cet égard⁵, à la fois

5. Au moment de la rédaction du premier dossier, l'Unesco n'avait pas encore établi le format des dossiers de candidature à la liste du PCI, aujourd'hui limité à une vingtaine de pages.

pour rendre compte du potentiel intégrateur de la cuisine péruvienne et de son rôle – dont les exemples sont nombreux au cours de son histoire – dans la production de classifications, de hiérarchies et de distinctions sociales. En somme, le document s'appuyait sur une approche historique et anthropologique relativement exhaustive qui, au-delà de placer l'accent sur les aspects culturels de la cuisine péruvienne – notamment la cosmologie et les rituels, la transmission des savoirs et des techniques – soulevait les enjeux de pouvoir et d'hégémonie propres aux sociétés coloniales à travers le prisme des pratiques alimentaires.

Les principales idées avancées dans ce dossier soulignent la préoccupation face à un risque potentiel de dépossession de savoirs locaux, nuisible aux pratiques alimentaires et agricoles des populations rurales. Ainsi, le document souligne la nécessité que les mesures de promotion de la « cuisine traditionnelle » et de la diversité agricole se fassent dans l'intérêt des dépositaires de savoirs culinaires « traditionnels ». Dans ce même ordre d'idée, le texte suggère que l'apparition de nouvelles formes culinaires et gastronomiques se revendiquant du patrimoine culinaire péruvien soit en quelque sorte compatible avec les formes et structures culinaires déjà en place, ces dernières étant entendues comme des aspects centraux de la mémoire des communautés. Finalement, des effets de mise en valeur gastronomique par le biais du patrimoine ont aussi été identifiés : le document lance un appel afin que la formalisation du système culinaire péruvien – se traduisant, par exemple, en une multiplication d'écoles de cuisine, de publications et d'émissions de télévision – ne réponde pas uniquement aux attentes d'un marché cosmopolite et mondialisé. Jusqu'ici, les grands critères de sélection déterminés par l'Unesco semblaient être remplis⁶.

Toutefois, le processus de candidature fut interrompu : la délégation péruvienne à l'Unesco décida de ne pas soumettre le dossier. La mission diplomatique conclut que le dossier n'était adapté ni aux

6. <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=EN&pg=00022>

critères ni au format adopté par l'Unesco. Au-delà d'avoir été jugé « trop anthropologique », trop « culturaliste », la principale critique adressée à l'encontre du document était que l'objet patrimonial n'était pas suffisamment délimité.

« La cuisine péruvienne » étant un élément trop vaste – national, plutôt que communautaire – les mesures de sauvegarde seraient en conséquence difficiles à identifier et à mettre en œuvre. Le risque de non-acceptation du dossier était donc élevé. La décision de la diplomatie est, comme toujours dans ces cas-là, incontestable.

Le projet a été repris un an plus tard, en 2010, mais sa coordination a été transférée à d'autres institutions. Dans ce contexte, le nouveau vice-ministre de la Culture (et responsable du patrimoine culturel et des industries culturelles), Bernardo Roca-Rey, est devenu le promoteur de la candidature à la liste du PCI. Roca-Rey est lié au pouvoir politique péruvien en raison d'une longue carrière au sein de la direction du groupe de presse et de médias *El Comercio*, et de son appartenance à la famille propriétaire du groupe, probablement l'une des plus influentes du pays. Le vice-ministre est aussi un critique gastronomique reconnu et un cuisinier adulé à qui l'on attribue la création du courant novo-andin (Matta 2013). Mais surtout, à ce moment, il était à la tête d'APEGA (*Sociedad Peruana de Gastronomía*), un lobby gastronomique composé de restaurateurs, chefs cuisiniers, experts en matière de développement et directeurs de centres de formation hôtelière⁷.

Sous l'impulsion du vice-ministre, la configuration des porteurs du dossier de candidature changea drastiquement. APEGA prit désormais les rennes du projet et y imprima sa vision développementaliste. Le lobby fut assisté pour la définition des mesures de sauvegarde par le Centre pour le Développement Durable de l'université Cayetano Heredia. Le journal *El Comercio* effectua un travail de communication pour informer et sensibiliser les citoyens sur les

7. APEGA est une association fondée en 2007 qui a pour objectif de promouvoir la cuisine péruvienne comme source d'identité nationale et comme moteur de développement économique: <http://www.apega.pe/apega/-que-es-apega-S1/C1.html>

bienfaits de cette initiative⁸. Finalement, une campagne de collecte de signatures, appelée « Cocina Peruana para el Mundo », fut mise en place par le ministère de la Culture et APEGA afin d'obtenir le soutien de la société civile (Wilson 2011).

Malgré le fait qu'il ait été décidé que l'objet patrimonial demeurerait le même (la cuisine péruvienne), la mission diplomatique trouvait plus pertinent le positionnement d'APEGA que celui des chercheurs ayant rédigé la première version du document. La direction du patrimoine immatériel du ministère de la Culture et les chercheurs de l'université catholique furent ainsi déposés du dossier, et n'eurent plus accès aux informations sur le déroulement de la candidature.

Suite à la prise en charge du dossier par APEGA, les problématiques liées à la sauvegarde du patrimoine ont été envisagées d'une manière différente. L'accent s'est déplacé de la diversité culturelle – mise en exergue dans le premier dossier – vers des préoccupations concernant la biodiversité agricole du pays. Des entretiens réalisés auprès de l'instance diplomatique et des consultants de la nouvelle version du dossier ont montré la prévalence de motivations liées à la promotion internationale de la cuisine péruvienne par le rayonnement de « ses » produits agroalimentaires⁹. Une telle conception envisage la sauvegarde du patrimoine alimentaire par le biais de mécanismes de reproduction inscrits dans une logique de marchandisation de l'ethnicité (Comaroff & Comaroff 2009). C'est dans ce sens que les personnes interviewées ont estimé la prédictibilité et la standardisation de produits traditionnels – ou de ceux en fonction

8. Cf. par exemple, <http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/calificacion-internacional-que-esta-haciendo-peru-que-nuestra-gastronomia-sea-patrimonio-humanidad-noticia-67914>, <http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/que-gastronomia-peruana-nombrada-patrimonio-humanidad-noticia-730854> et <http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/peru-oficializo-pedido-que-nuestra-gastronomia-seapatrimonio-humanidad-noticia-1311137>

9. Entretiens réalisés à Lima, le 7 juillet 2011 avec le diplomate chargé du montage du deuxième dossier de candidature et le 15 juillet 2011 avec un chercheur en biologie de la conservation qui conseilla APEGA sur des sujets concernant la sauvegarde de la biodiversité alimentaire. Étant donné que ces deux informateurs occupent toujours des postes liés à la fonction publique, je tiens à préserver leurs noms dans l'anonymat.

desquels le Pérou peut obtenir un avantage compétitif – comme bénéfiques en vue de leur commercialisation internationale. L'hygiène dans la manipulation des aliments a également été discutée, notamment lorsque les problématiques liées au tourisme gastronomique et à la promotion des produits alimentaires sur les marchés d'exportation ont été abordées. Un dernier aspect surgit au cours des conversations et concerne la reconnaissance et le traitement juste et équitable des agriculteurs, jugé essentiel pour cette stratégie de sauvegarde par développement.

Au vu de ces considérations, il est possible d'observer que la notion de sauvegarde a été formulée comme un synonyme de « développement durable », un concept qui – jusqu'à récemment – n'appartenait ni au domaine, ni à la rhétorique de la « culture », mais à ceux de l'écologie, des sciences, et des études rurales et du développement.

S'appuyant sur ces idées fortes, la nouvelle candidature préparée par APEGA et la délégation diplomatique fut envoyée à l'Unesco en mars 2011. Un an plus tard, un premier rapport d'évaluation de la Division des Expressions Culturelles et du Patrimoine de l'Unesco signala un certain nombre de points du dossier méritant d'être corrigés, reformulés ou tout simplement ignorés. Le but de cette contribution n'étant pas d'analyser la candidature en profondeur, je me limiterai à présenter les principales remarques adressées par les évaluateurs. La première déplore la faible délimitation de l'objet patrimonial et de la communauté concernée par celui-ci : « la cuisine péruvienne » était en principe recevable, mais, en contrepartie, elle se devait de présenter des caractéristiques précises et en nombre limité, tandis que la façon dont l'ensemble de la société péruvienne pourrait bénéficier des mesures de sauvegarde devait aussi être spécifiée. La deuxième remarque est plus problématique, pour autant qu'elle porte sur l'orientation même de la candidature. Les experts de l'Unesco ont jugé que le dossier visait nettement à faire connaître la cuisine péruvienne à l'échelle mondiale dans le but quasiment exclusif de ne promouvoir que les multiples activités économiques et commerciales qui lui sont associées. Dans ce sens, il a été recommandé aux porteurs péruviens de

le soumettre à nouveau sous un nouveau format. Or, il n'y a pas eu de suite pour cette candidature.

3. LES MIKUNAS : « SEMER POUR MANGER »

Ce cas d'étude, en raison de son champ d'application et de l'envergure des acteurs concernés, se situe aux antipodes de celui qui vient d'être présenté. Les données ont été récoltées au cours d'un travail de terrain exploratoire, réalisé en 2012 dans la province de Lamas, département de San Martín, en Amazonie péruvienne. Si la notion de patrimoine n'a jamais été évoqué au cours de ce terrain, nous verrons que l'exercice de « mémoire alimentaire »¹⁰, appelé *mikuna*, constitue une démarche qui s'inscrit bien dans une logique patrimoniale, en ce qu'elle implique des activités d'identification et de classification d'aliments, de transmission de génération en génération de savoir-faire culinaires, ainsi que des revendications socio-politiques et identitaires au niveau local.

Deux fois par an, chaque communauté indigène de la province de Lamas participe à une *mikuna*¹¹, une rencontre qui ressemble à un festival culinaire au cours duquel des aliments sont exposés et des plats sont cuisinés en temps réel. L'organisation des *mikunas* est soutenue par l'ONG Waman Wasi, dans le cadre de son projet *Sembrar para comer* (semmer pour manger). L'ONG assiste les communautés dans la préparation des calendriers des *mikunas*, dans la logistique de l'évènement et offre parfois un appui financier pour acheter des aliments nécessaires à la préparation des plats et des ingrédients qui n'ont pas pu être achetés ou récoltés par les membres des communautés eux-mêmes. Le 21 avril 2012, je participais à la *mikuna* de la communauté Mishkyyaquillu de Shapumba. Après une heure de route en voiture depuis le village de Lamas, j'arrivais

10. Pour explorer le lien entre mémoire collective et nourriture (ou mémoire et alimentation), voir Holtzmann (2006) et Sutton (2008).

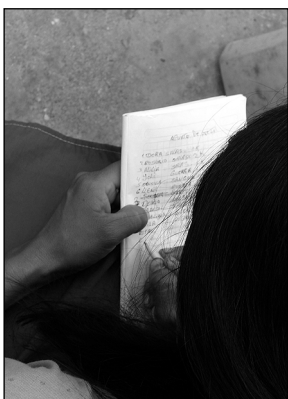
11. *Mikuna* veut dire « manger » en langue quechua.

accompagné de membres de l'ONG à la place principale du village communautaire : un terrain sportif où l'on peut à la fois pratiquer le football, le volleyball et le basket.

À même le terrain, plusieurs femmes déploient des bâches sur lesquelles elles posent un grand nombre d'aliments variés en provenance de leurs plantations ou de leurs greniers comme s'il s'agissait de gibier. La plupart de ces aliments m'étaient inconnus, d'autres m'étaient plus familiers en raison de mes voyages précédents en Amazonie. Dans tous les cas, très peu d'entre eux – pratiquement aucun – ne correspondaient aux représentations et images que « la cuisine péruvienne » vise à promouvoir : trop « étranges », encore trop éloignés du restaurant, certains de ses aliments auraient d'ailleurs donné du fil à retordre aux chefs avant-gardistes, spécialistes de la réappropriation et de la « re-signification » d'aliments « exotiques ». Sur les bâches, sont exhibées diverses sortes de légumes, de maïs, de bananes, de poissons de fleuve, de gibier à plumes, d'escargots de terre, de rongeurs de la région (*majaz*, *añuje*, *pericote de monte*), de fruits sylvestres et de graines. Le riz, essentiel au régime



Pericote de monte
(Rat des bambous d'Amazonie),
Mikuna, Lamas
© Raúl Matta



Pesée et notation des aliments,
Mikuna, Lamas © Raúl Matta

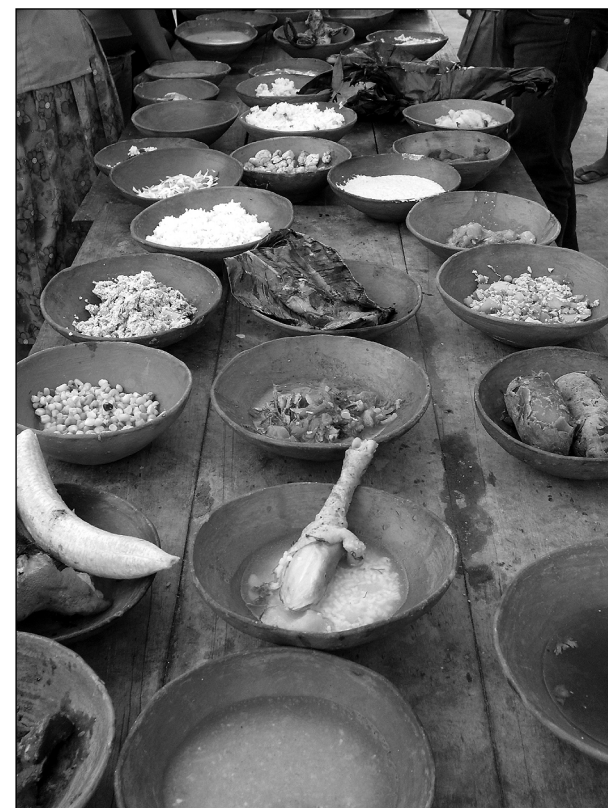
alimentaire amazonien, est acheté à l'extérieur car il ne fait pas partie de l'agriculture communautaire, d'une trop petite échelle. Il en est de même avec les haricots. Ainsi, les responsables de la *mikuna*, toujours des femmes, s'organisent pour que le riz et les haricots ne manquent pas. Chacune doit donc apporter une quantité fixée d'avance (ce jour-là, entre un et deux kilos) qui est pesée et notée à leur arrivée sur le lieu. Une fois tous les aliments disposés sur les bâches,

les femmes s'organisent en groupes inter-générationnels en fonction des plats qu'elles ont décidé de préparer. Elles s'assoient par terre en cercles ou en demi-cercles, préparent les fourneaux, traitent les aliments et discutent entre elles. Les plus âgées apprennent aux plus jeunes les manières de faire. Cependant, les compétences culinaires sont sans cesse renouvelées au sein même des générations : les femmes les plus anciennes n'hésitent pas à échanger leurs points de vue sur les préparations ou à se corriger entre elles, tandis que les jeunes font de même de leur côté. Les observations menées lors de la *mikuna*



Préparation de plats,
Mikuna, Lamas
© Raúl Matta

révèlent clairement que les femmes sont les garantes de la transmission des savoirs culinaires. Dans le même temps, les hommes attendent à l'écart des lieux de cuisson. Certains d'entre eux fabriquent des bâtonnets à partir de branches d'arbres sur lesquels sont enfilés des aliments tels que les graines de *macambo* ou des *suri* – des gros vers blancs (larves du coléoptère *Rynchophorus palmarum*) qui vivent dans le stipe du palmier –, afin de les griller comme des brochettes. Les femmes qui ne cuisinent pas s'occupent à remplir et à faire passer des pots de chicha, la boisson traditionnelle composée de maïs fermenté. Lorsque les différentes préparations sont prêtes, un échantillon de chacune est déposé sur une longue table en bois, en formant deux files. Les plats sont de nature variée : soupes,



Présentation des échantillons des préparations,
Mikuna, Lamas © Raúl Matta

ragouts, salades, viandes grillées, crèmes, brochettes, *juanes*¹². Ce jour-là, soixante plats différents ont été dénombrés puis reportés sur un carnet par un membre de l'ONG Waman Wasi. Le comptage est un exercice fondamental lors de la *mikuna*, car il permet aux membres de la communauté de se demander pour quelles raisons ils parviennent à certaines occasions à cuisiner plus de plats que d'autres fois ; ils s'interrogent alors sur l'éventuelle pénurie de certains aliments et, si c'est le cas, tentent de déterminer si la pénurie est circonstancielle – en raison d'un épisode climatique inopiné – ou si elle est chronique ou durable – en raison d'un éventuel changement dans les habitudes alimentaires. Après le comptage, vient le moment de la consommation. Les plats préparés en grande quantité (*juanes*, ragoûts, bananes cuites, soupes...) sont distribués en premier. Les hommes et les enfants forment une file tandis que les femmes évaluent les portions et font le service. Les plats préparés en moindre quantité, notamment ceux qui contiennent du gibier, sont d'abord distribués aux membres de l'ONG et aux éventuels visiteurs en guise de remerciement et, ensuite, aux cuisinières les plus âgées (les hommes et les enfants ne les goûtent donc pas). Une fois toutes les portions servies, les femmes mangent autour des fourneaux. Tous mangent avec les mains. Les couverts, en nombre restreint, sont utilisés pour déguster les plats disposés sur les tables en bois, ceux qui sont comptés et ensuite offerts aux membres de l'ONG, aux anciens de la communauté et aux visiteurs éventuels. Au terme de la *mikuna*, les femmes récupèrent les assiettes et les casseroles, replient les bâches, emballent leurs affaires et rentrent chez elles sans hâte. Les jeunes hommes de la communauté occupent alors le terrain sportif. Ce jour-là, ils jouent au volleyball. Luis Orlando Romero, directeur de Waman Wasi, explique l'importance des *mikunas* qu'il organise avec les membres de la communauté depuis 2010 dans le cadre du programme « Semer pour manger ».

12. Plat composé de riz, de poulet et d'épices, le tout enroulé dans des feuilles semblables à celle du bananier (*bijao*)

« Nous considérons comme importante la récupération des savoirs en relation à la préparation de mets qui ont comme matière première des produits agricoles originaires, des produits locaux en provenance des plantations, de la forêt et du fleuve [...]. Ce que l'on fait dans les *mikunas*, c'est dynamiser, régénérer, se rappeler comment c'est de bien manger, comme cela a été toujours fait, car nous considérons que les enfants de ces communautés mangent encore très bien. Et tout cela doit être préservé, doit être maintenu, mais toujours sur la base des savoirs agricoles qui leurs sont propres ».

Nous constatons donc, d'après ces propos, que la *mikuna*, en tant qu'initiative de valorisation et de préservation des pratiques alimentaires, promeut un discours au sein duquel des perceptions locales de l'insécurité alimentaire (Janin et Suremain 2012), de la vulnérabilité alimentaire (González et Macías 2007) et de l'autonomie culturelle occupent une place centrale. Un fort enracinement local ainsi qu'une portée réduite, limitée aux communautés indigènes de la province de Lamas, structurent les *mikunas* comme un projet gastro-politique et patrimonial extrêmement localisé. Les considérations de Rosario, villageoise et co-organisatrice de la *mikuna*, suggèrent certaines applications des notions mentionnées ci-dessus dans la vie quotidienne de la communauté. La sécurité alimentaire est abordée à travers le prisme de la santé, tandis que l'autonomie culturelle l'est en fonction d'une relation conflictuelle avec le marché.

« La préparation des plats de cette *mikuna* ce sont nos grands-parents qui nous l'ont apprise, nos parents aussi, car eux ils n'ont jamais espionné le marché, tout venait de leurs plantations, comme ils nous disent. Aujourd'hui nous sommes tous en train d'espionner le marché, mais eux dans leur temps ils ne sont jamais allés au marché, c'est à dire, ils ont travaillé la forêt pour nous donner à manger. C'est pour cela qu'avant ils vivaient en bonne santé. Mais aujourd'hui, quand nous mangeons de la *malbouffe* nous tombons malade tout le temps. Nos grands-parents, je m'en souviens, mon grand-père est décédé à 85 ans mais sans jamais tomber malade. Comme on dit, "la maladie est arrivée pour l'emporter" [...] Ce n'est pas nécessaire qu'on soit gros, mais seulement qu'on soit en bonne santé et ne pas tombant malade à chaque instant. [...] Nous, ici, nous vivons très près de la forêt, nous avons des terres un peu plus loin et c'est là que nous les trouvons [les aliments]. Mais je pense que pour vous

cela est un peu compliqué. Comment allez-vous trouver des aliments comme ceux que nous rapportons des plantations à nos assiettes ? Vous, vous espionnez d'abord le marché et seulement ensuite vous pouvez cuisiner ».

4. RÉFLEXION

Les cas d'étude présentés ci-dessus soulèvent plusieurs questionnements en lien avec la pratique de la recherche à toutes les étapes : de la construction de l'objet à la formulation des résultats. Le processus de construction du patrimoine immatériel en général, et alimentaire en particulier, est traversé par des enjeux politiques forts, propres à une globalisation exacerbée et polymorphe, et par des acteurs divers qui, dans certains cas, constituent des interlocuteurs inhabituels pour le chercheur. Dans ce contexte, ce dernier sera moins en mesure d'adopter un positionnement précis, c'est à dire descriptif, interprétatif ou critique ; il sera contraint de définir en permanence sa place au sein d'une configuration d'acteurs où sont à l'œuvre rapports de force, marges de manœuvre inégales et initiatives diverses.

Le premier cas d'étude illustre les difficultés auxquelles se trouve confronté le chercheur en tant que « fabric-acteur ». Le scepticisme des anthropologues ayant rédigé le premier dossier de candidature de la cuisine péruvienne à la Liste Représentative de l'Unesco découle de la nature des discussions engagées dans l'objectif de construire un patrimoine alimentaire local, certes, mais pourvu de « valeur universelle ». Plus encore, le travail à accomplir étant défini par une machine institutionnelle débordant de complexité pose de toute évidence un défi tant professionnel qu'éthique aux chercheurs.

Des analyses récentes du fonctionnement de l'Unesco (Bortolotto & Berliner 2013) montrent que, malgré la portée de l'ethnologie au sein de cette institution, anthropologues et ethnologues sont minoritaires dans les équipes locales constituées principalement de diplomates, de représentants gouvernementaux,

de professionnels du patrimoine, d'économistes, de dirigeants de communautés, entre autres. Les chercheurs seraient ainsi contraints de négocier leur place et leur statut dans cette configuration et, souvent, de faire des concessions sur le plan de l'engagement scientifique.

Cette difficulté se reflète clairement dans le premier cas d'étude. La définition de la cuisine péruvienne en tant que patrimoine culturel a impliqué la validation de l'objet sur trois niveaux institutionnels distincts (le ministère de la Culture au niveau local, la mission diplomatique à un niveau international et l'Unesco à un niveau global).

Un tel accord a aussi exigé que certains éléments soient passés sous silence, par exemple le rôle joué par la cuisine et l'alimentation dans la production et le maintien de fortes disparités et hiérarchies sociales. Cela s'explique par le fait que la patrimonialisation de l'immatériel, selon les directives de l'Unesco, ne constitue pas une politique scientifique ou *a fortiori* de recherche, mais une catégorie d'action patrimoniale globale qui met l'accent sur l'appréciation de toutes les formes possibles de sauvegarde de l'objet patrimonial : « c'est la qualité des dossiers, en définitive qui seule compte, non point celle de l'élément, mais celle de la réflexion qui a présidé à l'élaboration du plan de gestion : là doit être le seul chef-d'œuvre, celui de la mise en œuvre d'un projet qui traduira en actions concrètes les principes de sauvegarde de la convention » (Hottin, 2011).

Les anthropologues en charge du premier dossier de candidature se sont donc trouvés face à un dilemme. Soit ils décidaient de prendre le temps de consolider les connaissances scientifiques sur la « communauté porteuse » du patrimoine, et ce dans le but d'afficher un ancrage territorial et culturel fort qui légitimerait l'objet comme patrimoine immatériel, soit ils s'accommodaient des priorités politiques du gouvernement et de la diplomatie péruviens. De toute évidence, le passage de l'anthropologie à la coopération culturelle, c'est-à-dire le fait de s'engager dans un processus consistant à trouver de nouveaux mots et des arguments de négociation différents (Arizpe 2013), s'est avéré difficile à accepter pour les

chercheurs¹³. Comme l'attestent les remarques de la délégation diplomatique à l'Unesco, cette relation conflictuelle entre recherche anthropologique et expertise a transparu sur la rédaction du premier dossier, entraînant de ce fait la non-recevabilité du document et la subséquente substitution des porteurs du projet patrimonial.

Le deuxième cas d'étude soulève des questionnements d'un autre ordre, mais tout aussi importants pour poursuivre la réflexion sur la place du chercheur face aux enjeux de la patrimonialisation de l'immatériel. La *mikuna*, considérée ici comme une initiative patrimoniale à part entière, relève d'une logique antagonique à celle engagée par le gouvernement péruvien dans le but d'inscrire la cuisine péruvienne à la Liste Représentative du PCI de l'Unesco. Si la labellisation Unesco vise à obtenir une reconnaissance globale pour un patrimoine culturel devenu marchandise, la *mikuna* explicite plutôt des craintes par rapport aux conséquences de la globalisation économique et culturelle.

La candidature de la cuisine péruvienne à l'Unesco peut en effet être analysée comme l'adéquation de la culture alimentaire du pays – par le biais de réinterprétations et de rationalisations successives – aux défis contemporains exprimés en termes de reconnaissance culturelle et d'intégration économique. Cette adéquation s'opère dans un cadre institutionnel global inspiré du paradigme du développement durable, mis en avant aussi bien par les organismes de recherche que par les gouvernements et, surtout,

13. Les professionnels du patrimoine ont déjà eu l'occasion de signaler les difficultés rencontrées par les chercheurs en sciences sociales, notamment ceux effectuant de la recherche fondamentale ou occupant une place à l'université, dans ce contexte de travail : « La question des relations entre les chercheurs en sciences humaines et sociales de différentes disciplines et la convention de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel reste des plus délicates. Elle l'est en premier lieu au sein même de l'organisation : quoique les experts issus du monde académique soient relativement nombreux au sein des délégations prenant part aux comités intergouvernementaux et aux assemblées générales, il a maintes fois été rappelé – y compris par ces délégués et fonctionnaires eux-mêmes – que cette convention n'est pas une convention pour la recherche, mais que son objectif premier est la sauvegarde effective du PCI ». (Hottin, 2011)

par le secteur privé et les multinationales. À l'opposé, la *mikuna* prône et défend la régénération de savoirs culinaires et alimentaires produits par la communauté et uniquement dans les limites de celle-ci. Ainsi, les bienfaits qui pourraient éventuellement être retirés de cette pratique serviraient les seuls intérêts communautaires. C'est dans ce sens que ces cas d'études peuvent être interprétés comme des efforts de patrimonialisation alimentaire contrastés. D'ailleurs, les enjeux de sécurité alimentaire soulevés par les communautés indigènes de la province de Lamas, s'ils arrivaient à être exprimés dans le champ discursif et institutionnel du patrimoine, pourraient éventuellement faire de la cuisine péruvienne un patrimoine contesté. Mais si nous prêtons attention aux propos de l'informatrice amazonienne – propos qui doivent être confirmés au cours d'un prochain séjour de terrain, car les données présentées ici proviennent d'une enquête préliminaire –, nous pouvons constater une grande méfiance envers le marché, signalé comme le principal responsable de la détérioration d'habitudes alimentaires préçues comme saines (discours par ailleurs tenu et relayé par l'ONG Waman Wasi ainsi que par d'autres ONG intervenant dans le domaine de technologies paysannes). Un tel rapport de négation avec le marché laisse peu de place à la notion de développement durable, même si cette dernière s'efforce à promouvoir une approche soi-disant « tempérée » des rapports sociaux économiques et marchands. Quelle attitude pourrait donc adopter le « chercheur pour le développement » face à la réticence affichée par les populations pour se conformer à l'économie de marché, pourtant centrale pour le développement local ?

Devant des conceptions aussi disparates sur le patrimoine alimentaire, le chercheur est dans chaque cas directement interpellé quant à son positionnement idéologique. Sa marge de manœuvre se présente ainsi comme le résultat d'une équation particulièrement instable dont les variables sont à la fois le contexte institutionnel multiple dans lequel il développe son activité, son propre « habitus » de recherche, et les projets très variables pour lesquels il est sollicité.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ACHS 2011. "Association of critical heritage studies manifesto", <http://archanth.anu.edu.au/heritage-museum-studies/association-critical-heritage-studies>
- ALVAREZ M. 2008. "El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social" (25-44), in Alvarez M. & Medina F.X. (éd.), *Identidades en el plato*. Barcelone : Icaria.
- APPADURAI A. 1988. "How to Make a National Cuisine : Cookbooks in Contemporary India", *Comparative Studies in Society and History*, 30(1) : 3-24.
- ARIZPE L. 2013. « Comment parvenir à un consensus. De la Commission sur la culture et le développement et la Convention de 2003 », *Gradhiva*, 18 : 147-164.
- AYORA-DIAZ S. 2012. *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán*. New York-Oxford : Bergahn Books.
- BAK-GELLER S. 2008. « Les livres de recettes 'francisés' au Mexique au XIX^e siècle », *Anthropology of Food*, S4, <http://aof.revues.org/document2992.html>
- BARRERA E. & BRINGAS O. 2009. "Rutas Alimentarias : una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas", *Études caribéennes*, 13-14, <http://etudescaribeennes.revues.org/3828>
- BÉRARD L., MARCHENAY P. & DELFOSSE C. 2004. « Les produits de terroir : de la recherche à l'expertise », *Ethnologie Française*, 34(4) : 591-600.
- BÉRARD L., MARCHENAY P. 1995. « Lieux, temps et preuves : la construction sociale des produits de terroir », *Terrain*, 24 : 153-164.
- BESSIERE J. & TIBERE L. 2010. « Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ? » http://www.lemangeurocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/Texte_exclusif_BESSIERE_et_TIBERE_innovation_et_patrimonialisation.pdf
- BESSIERE J. 1998. "Local Development and Heritage : Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas", *Sociologia Ruralis*, 38(1) : 21-34.
- BOISVERT V. 2005. « La protection internationale des IG : enjeux et intérêts pour les pays du Sud », in Bérart L. & Marchenay P., *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France* (233-240). Paris : CIRAD-IDDRI-IFB-INRA.
- BORTOLOTTI C. & BERLINER D. 2013. « Introduction : Le monde selon l'Unesco », *Gradhiva*, 18 : 5-21.
- BOURDIEU P. 1979. *La distinction*. Paris : Minuit.
- CALDWELL M. 2010. "The Taste of Nationalism : Food Politics in Post-Socialist Moscow", *Ethnos*, 67(3) : 295-319.
- CANG V. 2012. "The Transformation of Japanese Cuisine as Intangible Heritage", Paper presented at the Inaugural Conference of the Association of Critical Heritage Studies, Göteborg.
- COMAROFF J. & COMAROFF J. 2009. *Ethnicity Inc*. Chicago: University of Chicago Press.
- CONTRERAS J. & GRACIA M. 2005. *Alimentación y cultura : perspectivas antropológicas*. Barcelona : Ariel.
- CRENN C., HASSOUN J.-P. & MEDINA F.-X. 2010. « Introduction : repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration », *Anthropology of Food*, 7, <http://aof.revues.org/6672>
- CRENN C. 2011. « La fabrique de l'identité culinaire nationale dans les écrits sur l'alimentation et la cuisine sénégalaises : du regard colonial à celui de Youssou N'Dour », *Food & History*, 9(2) : 261-306.
- CSERGO J. 2011. Le « Repas gastronomique des Français à l'Unesco », <http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/CSERGO-repas-gastronomique-francais-patrimoine-unesco2.pdf>
- DE GARINE I. 1988. « Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité », *Écologie Humaine*, 6(2) : 21-40.
- DOUGLAS M. 1984. *Food in the Social Order (collected works)*. London : Routledge.
- ESPEITX E. 2004. "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular", *Pasos*, 2(2) : 193-213. <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- FERGUSON P. 2010. "Culinary Nationalism", *Gastronomica*, 10(1) : 102-109.
- GENARD J.-L. & ROCA I ESCODA M. 2010. « La 'rupture épistémologique' du chercheur au prix de la trahison des acteurs ? », *Ethique publique*, 12(1) : 139-163.
- GIMENES M. 2011. "Tradición e Innovación. La oferta comercial contemporánea del barreado en el litoral paranaense (Brasil)", *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3) : 643-657.
- GONZALEZ H. & MACIAS A. 2007. "Vulnerabilidad alimentaria y política agroalimentaria en México", *Desacatos*, 25 : 47-78.
- GONZALEZ I. 2001. "Loss and recovery : Patrimonial food of Andalusia", *Food and Foodways*, 9(2) : 95-113.
- GOODY J. 1984. *Cuisines, cuisine et classe*. Paris : Éditions du Centre Pompidou.
- HIROKO T. 2008. "Delicious Food in a Beautiful Country : Nationhood and Nationalism in Discourses on Food in Contemporary Japan", *Studies in Ethnicity and Nationalism*, 8(1) : 5-30.
- HOLTZMANN J. 2006. "Food and Memory", *Annual Review of Anthropology*, 35 : 361-378.
- HOTIN C. 2011. « Sept ans à l'âge de raison. Dynamiques et enjeux du patrimoine culturel immatériel » (27-57), *Le patrimoine culturel. Premières expériences en France*. Paris-Arles : Maison des cultures du monde et Actes Sud, <http://www.iiac.cnrs.fr/lahec/sites/lahec/IMG/pdf/enjeuxpci.pdf>
- JANIN P. & SUREMAIN CH.-É. DE 2012. « L'insécurité alimentaire : dimensions, contextes et enjeux » (147-167), in Cambrezy L. & Petit V. (éd.), *Population, mondialisation et développement. La fin des certitudes ?* Paris : La Documentation française.
- KATZ E., DE ROBERT P., VAN VELTHEM L., ALMEIDA M., SANTILLI J., ELOY L., RIZZI R. & EMPERAIRE, L. 2008. "La valorización del patrimonio culinario amazónico a través de las indicaciones geográficas" (97-117), in Alvarez M. & Medina F.-X. (éd.), *Identidades en el plato*. Barcelona : Icaria.
- MATTA R. 2014. "República gastronómica y país de cocineros. Comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú", *Revista Colombiana de Antropología*, (40)2: 15-40.
- MATTA R. 2013. "Valuing Native Eating. The Modern Roots of Peruvian Food Heritage", *Anthropology of Food*, <http://aof.revues.org/7361>

- MATTA R. 2011. "Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana", *Apuntes. Revista de estudios sobre patrimonio cultural*, 24(2) : 196-207.
- MEDINA F.-X. 2009. "Mediterranean diet, culture and heritage : challenges for a new conception", *Public Health Nutrition*, 12(9a) : 1618-1620.
- MOULIN L. 1975. *L'Europe à table*. Paris-Bruxelles : Elsevier Séquoia.
- PILCHNER J. 2012. *Planet Taco : A Global History of Mexican Food*. Oxford : Oxford University Press.
- POULAIN J.-P. 2000. « Les patrimoines gastronomiques et leurs valorisations touristiques », in Amirou R. & Bachimon P. (157-183), *Le tourisme local, une culture de l'exotisme*. Paris : L'Harmattan.
- POULAIN J.-P. 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Paris : PUF.
- PRATEC 2000. *Comida y biodiversidad en el mundo andino*. Lima : PRATEC.
- RAY K. 2008. "Nation and Cuisine. The Evidence from American Newspapers. Ca. 1830-2003", *Food and Foodways*, 16(4) : 259-297.
- REGUANT-ALEIX J. & SENSAT F. 2012. « Chapitre 22. La diète méditerranéenne, patrimoine culturel immatériel de l'humanité », *CIHEAM Mediterra* (491-510). Paris : Presses de Sciences Po.
- SUREMAIN CH.-É. DE 2008. « Shawarmas contre McDo », *Anthropology of Food*, S4, <http://aof.revues.org/index3693.html>
- SUREMAIN CH.-É. DE & MATTA R. 2013. « 'Manger tradition' ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou) », *TRACE*, 64 : 44-54.
- SUTTON D. 2008. "A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory", *Social Research*, 75 (1) : 157-180.
- THOLSTRUP HERMANSEN M.E. 2012. "Creating Terroir. An Anthropological Perspective on New Nordic Cuisine as an Expression of Nordic Identity", *Anthropology of Food*, S7, <http://aof.revues.org/7249>
- THOMAS F. 2012. « Les Indications Géographiques sont-elles de "bons" objets de propriété industrielle ? », *Sciences de la Société*, 87 : 27-43.
- TIBERE L. 2009. *L'alimentation dans le vivre ensemble multicultural : l'exemple de la Réunion*. Paris : L'Harmattan.
- TORNATORE J.-L. 2012. « Retour d'anthropologie : 'le repas gastronomique des Français' », *ethnographiques.org*, 24, <http://www.ethnographiques.org/2012/Tornatore>
- USMP, 2005, *Desde los Andes al mundo, sabor y saber*, Lima, USMP.
- WILSON R. 2011. "Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru", *Exchange : The Journal of Public Diplomacy*, 2 : 13-20.
- WINTER T. 2013. "Clarifying the critical in critical heritage studies", *International Journal of Heritage Studies*, 19(6) : 532-545.