

## METTRE EN PRATIQUE LES GRANDES THÉMATIQUES

### L'alimentation comme patrimoine et cultures d'hier, d'aujourd'hui et de demain

---

#### La dimension patrimoniale de l'alimentation et les cultures alimentaires

Aborder les **dimensions culturelles de l'alimentation** permet d'engager une réflexion sur les **pratiques quotidiennes** (cultiver, transformer, acheter, cuisiner, manger) et les **représentations ou discours** (le « bien manger », la gastronomie, les livres de cuisine, etc.) **d'une société, associées au fait alimentaire**. Une **lecture culturelle des pratiques alimentaires permet d'explicitier le lien étroit entre « l'art du bien manger » associé au plaisir et à une pratique sociale ritualisée, et la formule hippocratique « Que ta nourriture soit ta première médecine »**.

**Répondre à la faim ne signifie pas simplement nourrir un corps**. Le fait de manger enclenche des processus sociaux et culturels riches animés par la volonté de vivre ensemble, de partager, d'être attentif à l'autre.

La **dimension patrimoniale** de l'alimentation interroge la transmission des cultures alimentaires à l'œuvre au sein des sociétés.

Ainsi, la **dimension culturelle et patrimoniale** de l'alimentation invite à aborder les processus et les contextes (histoire, géographie, anthropologie, sociologie, systèmes économiques) au sein desquels les pratiques alimentaires individuelles et collectives évoluent et interagissent au quotidien.

Le [patrimoine alimentaire et culinaire français](#) comprend des éléments matériels et immatériels : la diversité des produits agricoles, l'excellence des pratiques et des savoir-faire développés par les professionnels du secteur, sont le reflet des terroirs. L'histoire et la notoriété de l'alimentation en France et dans ses territoires, l'attachement collectif au repas, les pratiques sociales, la commensalité et les représentations symboliques relatives à l'alimentation sont autant de valeurs immatérielles qui s'attachent aussi à ce patrimoine.

Éduquer à l'alimentation et au goût est donc l'occasion **de mobiliser les représentations, les pratiques et les cultures alimentaires de chaque élève**. En partant du vécu de chaque élève, il est plus facile de mobiliser l'ensemble des dimensions de l'alimentation et ainsi d'éviter de présenter l'alimentation comme seul déterminant de santé ou comme seul objet de consommation.

#### Le « repas à la française »

Parmi les innombrables cultures alimentaires propres aux ressources et aux héritages des sociétés du monde entier, se trouve notamment le « repas à la française ».

L'inscription en 2010 par l'Unesco du [repas gastronomique des Français](#) sur la liste représentative du [patrimoine culturel immatériel](#) de l'humanité consacre une pratique sociale destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie, tels que les naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles.

Il ne s'agit pas d'ériger un modèle prescripteur d'une pratique alimentaire idéale, mais d'insister sur la dimension du plaisir, de la commensalité et de la convivialité qui resserre le cercle familial ou amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. De nombreuses spécialités culinaires et gustatives en provenance d'autres régions du monde sont également reconnues par l'Unesco comme patrimoine immatériel de l'humanité. À titre d'exemples, sont inscrits : la [cuisine traditionnelle mexicaine](#), la [cuisine méditerranéenne](#), le washoku (menu du Nouvel An des Japonais), le pain d'épice croate, le plat africain nommé « Nshima » ou encore la pizza napolitaine.

### Pour aller plus loin

- Consulter la [liste](#) du patrimoine culturel et le registre des bonnes pratiques de sauvegardes de l'UNESCO ;
- L'article de Fabrice Etilé, directeur de recherche à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), montre que le repas gastronomique français tel que reconnu par l'UNESCO n'est pas représentatif d'un modèle alimentaire français et consacre plutôt une démarche commerciale : « [La culture du repas](#) », *La Vie des idées*, 21 novembre 2017.
- **Textes et documents pour la classe** : [Le repas gastronomique des français](#), TDC, Canopé, n°1064, novembre 2013. Gallica, la bibliothèque numérique de la Bibliothèque nationale de France (BnF), propose des documents dédiés à la gastronomie à toutes les époques sur le portail « [patrimoine gourmand](#) » : livre de recettes, menus manuscrits, cartes gastronomiques, manuels de métiers de bouche, affiches publicitaires, etc.

### Ressources pédagogiques

#### L'alimentation de l'antiquité à nos jours

- **Les céréales dans l'Égypte ancienne** : [exposition virtuelle sur les céréales dans l'Égypte ancienne](#) par Agropolis Museum pour tout public, mais aussi pour les enseignants désireux d'éduquer par l'image.
- **Gastronomie médiévale** : une exposition virtuelle de la BnF est dédiée à [la gastronomie médiévale](#). Elle présente notamment des dossiers thématiques sur les aliments et la médecine, les festins et banquets, l'alimentation des paysans. Des feuillets permettent de visualiser l'ensemble des illustrations ; divers extraits de recettes.
- **Les paysans en France (XIXe-XXIe siècle)** : majoritaire jusque dans les années 1930, le monde rural constitue un groupe social complexe, hétérogène, qui a connu de profondes mutations successives et mérite à ce titre une histoire à part entière, loin des clichés et des fantasmes. Textes et documents pour la classe, [Les paysans en France \(XIXe-XXIe siècle\)](#), 2012.
- **Nourritures** : comment l'homme a-t-il domestiqué certaines espèces et certains milieux afin de sécuriser son alimentation ? Quelle est la place de l'alimentation dans la santé et la sociabilité ? Qu'ont en commun la littérature et la gastronomie ? Textes et documents pour la classe : [Nourritures](#), TDC, Canopé, n°1102, mars 2016.
- **Nourritures et agricultures du monde** : présentation par Agropolis Museum de produits pédagogiques dont plusieurs [jeux en ligne](#) : alimentation méditerranéenne et santé ; jeu des familles de paysans ; l'origine géographique des aliments ; quiz « Le changement climatique : risques ou opportunités ? ».

### Études de cas

- **Thé, café, chocolat** : le thé, le café et le chocolat sont partis à la conquête de l'Europe au XVI<sup>e</sup> siècle. Produits dans les pays du Sud, leur commerce est aujourd'hui largement contrôlé par les pays du Nord. Pour satisfaire le goût de consommateurs toujours plus nombreux et exigeants, les artisans proposent de nouveaux usages du chocolat alors que les producteurs diversifient l'offre de café. La consommation de thé s'accompagne dans certains pays, d'un rituel complexe, comme la cérémonie du thé au Japon. Textes et documents pour la classe : [Thé, café, chocolat](#), TDC, Canopé, n°928, 2007.
- **Les fromages et les pains** : ils accompagnent l'homme depuis la préhistoire tout comme le pain et le vin. Leurs formes, leurs goûts, leurs recettes n'ont cessé d'évoluer. Des fromages locaux ou familiaux aux fromages industriels, aujourd'hui la liste est longue. Textes et documents pour la classe : [Les fromages](#), TDC, Canopé, n°870, 2004.
- **L'histoire du pain**, c'est aussi celle de l'humanité. Symbole de vie et de fertilité, de richesse ou de pauvreté, de justice ou de misère, le pain est à la fois sacré et sujet d'inquiétude pour les hommes. Sa technique de fabrication a évolué au cours des siècles, mais il demeure la base de l'alimentation dans beaucoup de pays. En France, si nous fournissons le meilleur pain du monde, nous n'en mangeons pas assez. Les boulangers ne sont pas les seuls à en pâtir : notre santé aussi. Textes et documents pour la classe : [Le pain](#), TDC, Canopé, n°862, 2003.
- **Les plantes cultivées** : les plantes fournissent à l'Homme nourriture, vêtements, médicaments, objets divers... Sans elles, il ne pourrait plus vivre. Depuis les débuts de l'agriculture, il les a transformées à tel point qu'elles seraient incapables de retourner à l'état sauvage. Ainsi s'est-il établi entre eux une symbiose à travers laquelle les deux partenaires évoluent depuis 10 000 ans. Textes et documents pour la classe : [Les plantes cultivées : à jamais dépendantes de l'Homme](#), TDC, Canopé, n°810, 2001.