

METTRE EN PRATIQUE LES GRANDES THÉMATIQUES

FOCUS POUR LE THÈME « L'ALIMENTATION COMME PATRIMOINE ET CULTURES D'HIER, DE DEMAIN ET D'AUJOURD'HUI »



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 ;
- Article de revue de Gilles Fumey, enseignant chercheur spécialiste de l'alimentation. Il revient sur l'importance de la mondialisation de l'alimentation qui n'est pas aussi forte qu'on le croit même si les industries agroalimentaires ont le pouvoir de proposer quelques produits phares standardisés mais diffusés surtout dans les pays riches. CAIRN : [la mondialisation de l'alimentation](#)

■ RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

L'alimentation de l'antiquité à nos jours

- Les animations vidéo de la série Past & Curious recréent les modes de vie des hommes du passé le plus fidèlement possible. Dans « [À table, cuisiner il y a 8000 ans](#) », les formes des récipients en céramique sont liées leurs usages, grâce à l'analyse des résidus organiques qui y sont préservés. « [Mezcla ! Un festin chez les anciens Mayas](#) » permet aux élèves de découvrir comment les archéologues reconstituent l'alimentation des Mayas à partir de vases et de graines carbonisées.
- Un scénario éducatif produit par l'académie de Versailles « [Enseigner la révolution néolithique à distance](#) » aborde la question des pratiques alimentaires et des modes de vie par l'observation et la description, en lien avec le programme d'histoire en sixième (Thème : la « révolution » néolithique et premier sous-thème « Les débuts de l'humanité »).



À la table du paysan ou du seigneur au Moyen Âge

- 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 feuilleteurs permettent de visualiser l'ensemble des illustrations ; divers extraits de recettes.
- Le site ludo-éducatif « [Tranches de vie au Moyen Âge](#) » propose un jeu sérieux réalisé par la Cité des sciences et de l'industrie qui explicite le fonctionnement de la société médiévale en prenant appui sur des personnages. Le scénario autour de l'apprenti boulanger Guillaume fait comprendre la place centrale du pain. Le jeu peut se prolonger avec l'exploration en ligne d'une version numérisée des [Très Riches Heures du Duc de Berry](#) conservées au Musée Condé au château de Chantilly. Un [dossier pédagogique](#) et une [exposition virtuelle](#) du Musée national de céramique de Sèvres « À table ! Le repas tout un art » complète la compréhension du festin médiéval.
- [Alimentation médiévale, séances pédagogiques du Réseau Marguerite](#) sur la manière de concevoir l'alimentation et l'agriculture au Moyen-âge et l'évolution des pratiques alimentaires et des manières de produire (Histoire-géographie, niveau 5^e).

Études de cas

- [L'histoire du chocolat](#) : les services de ressources pédagogiques du château de Versailles propose une page thématique sur le chocolat à la cour. Une fiche thématique s'appuie sur le tableau de Jean-Baptiste Charpentier le Vieux représentant le duc de Penthièvre et sa famille dégustant du chocolat chaud. Elle s'accompagne d'une vidéo explicative et d'un quizz.
- Le tableau [Le Déjeuner](#) de François Boucher, du musée du Louvre, témoigne de ce nouvel art de vivre autour de la dégustation de breuvages chauds. Cette œuvre est présentée dans son contexte historique dans un article de l'Encyclopédie d'histoire numérique de l'Europe : « [Comment le sucre et le chocolat sont arrivés sur la table des Français au XVIII^e siècle ?](#) »

■ AUTRES RESSOURCES POUR LA CLASSE

- Vidéo de l'INA « [Le repas gastronomique des français](#) » reconnu par l'UNESCO.
- Que mange-t-on ailleurs dans le monde ? Une vidéo sur la diversité des habitudes alimentaires dans différents pays du monde. [Collection des fondamentaux du réseau Canopé](#).
- [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.

