



Ecrit par Echo du Mardi le 17 décembre 2022

Gastronomie : les produits et savoir-faire inscrits au Patrimoine mondial

Les dernières entrées au Patrimoine alimentaire mondial

Cultures et savoir-faire agricoles/alimentaires inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2021 et 2022



Un élément de patrimoine immatériel peut-être exprimé dans plusieurs pays avec des significations, importances et spécificités variables.

Source : Unesco





Ecrit par Echo du Mardi le 17 décembre 2022

Début décembre, l'[Unesco](#) a inscrit la baguette française au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Plus que le produit en lui-même, ce sont les traditions et le savoir-faire des métiers artisanaux de la boulangerie qui ont été reconnus, ainsi que sa spécificité culturelle : la [baguette](#) générant des [modes de consommation](#) et pratiques sociales qui la différencient des autres pains (achat journalier par exemple).

Le pain le plus consommé en France n'est pas le seul représentant des produits, savoir-faire et cultures alimentaires à avoir fait son entrée au Patrimoine mondial récemment. Comme le détaille notre carte, parmi les éléments ayant rejoint la liste en 2022 ou l'année dernière, on retrouve la harissa, condiment national en Tunisie, le bortsch ukrainien (potage à base de betterave), la culture du thé, à la fois en Chine et en Turquie, ou encore le plat emblématique du Sénégal : le ceebu jën ou thiéboudiène (« riz au poisson »).

Ces éléments représentent une caractéristique identitaire du patrimoine culturel national et un facteur de cohésion sociale. Mais comme le rappelle l'Unesco, un élément de patrimoine immatériel peut-être exprimé dans plusieurs pays à la fois, avec des significations, importances et spécificités variables. C'est le cas par exemple du bortsch, dont la paternité est revendiquée par l'Ukraine, mais qui fait également partie de l'héritage culinaire de plusieurs pays de l'Est et du centre de l'Europe.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)