Gastropreneurs
Empowering Youth Entrepreneurship on Gastronomy

Gastropreneuriat

Fondements théoriques du module d'apprentissage 2

WP3/A4 – Élaboration du contenu de la formation

2026

Project N° 2024-2-FR02-KA220-YOU-000294275

Co-funded by the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the Agence Erasmus + France/Education Formation Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU SUD CORSE
enaip LOMBARDIA
Coopérative d'Initiatives Jeunes Entrepreneur·e·s
T.C. İSTANBUL VALİLİĞİ
PLATAFORMA HABITAT

UNITE D'APPRENTISSAGE 2

Unité d'apprentissage
PATRIMOINE CULINAIRE, CULTURE ET FONDEMENTS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Fondements théoriques de l'unité d'apprentissage
Fondement théorique

1. Patrimoine culinaire

Le patrimoine culinaire est une construction culturelle multidimensionnelle façonnée par les dynamiques historiques, sociales, écologiques et économiques des communautés. Il englobe les connaissances, les pratiques, les croyances et les symboles que les sociétés développent autour de l'alimentation sur de longues périodes. Plutôt que de faire référence à des plats ou à des ingrédients spécifiques, le patrimoine culinaire représente la mémoire collective et l'identité culturelle codées dans les pratiques liées à l'alimentation. En tant que composante de l'expression culturelle, il est à la fois historique et évolutif, reflétant l'interaction continue entre les personnes, l'environnement et la société.



Source: Freepik

Le patrimoine culinaire se développe à travers l'interaction entre la géographie, le climat, la disponibilité des ressources, les schémas migratoires, les systèmes de croyances et les normes sociales. Au fil des générations, les communautés affinent des pratiques communes qui s'intègrent à leur identité. Celles-ci comprennent les méthodes de préparation, les techniques de conservation, les rituels de célébration, les significations symboliques et les modes de partage communautaire. Le patrimoine culinaire fonctionne ainsi comme un prisme culturel, façonnant la manière dont les individus se perçoivent et positionnent leurs communautés au sein du monde social au sens large.

2. Patrimoine culturel immatériel

Dans le cadre de l'UNESCO, il est classé comme patrimoine culturel immatériel (PCI) car il implique des traditions vivantes transmises de génération en génération. Celles-ci comprennent les savoirs oraux, les pratiques sociales, les rituels, l'artisanat et les compétences collectives. Le PCI souligne que le patrimoine culturel n'est pas statique ; il s'adapte à mesure que les communautés réinterprètent les pratiques en réponse à la transformation sociale, à l'urbanisation, à la mondialisation et aux changements technologiques. Le patrimoine culinaire, lorsqu'il est considéré comme un patrimoine immatériel, met en évidence les processus de transmission, la formation de l'identité collective et l'importance de la sauvegarde de la diversité culturelle.

La diversité culturelle fait référence à la coexistence de multiples expressions culturelles au sein des sociétés et entre elles. Les savoirs liés à l'alimentation constituent l'une des manifestations les plus visibles de cette diversité. La diversité des écosystèmes et des traditions culturelles donne lieu à des méthodes de production variées et des sensibilités esthétiques variées. Les échanges culturels — qu'ils résultent de la migration, du commerce ou par des contacts interculturels — élargissent l'éventail des pratiques et contribuent à l'évolution des traditions culinaires. La protection de la diversité renforce la résilience des communautés, favorise la cohésion sociale et encourage l'appréciation de différents récits culturels. Lorsque nous examinons la diversité régionale, nous observons les différences environnementales, culturelles et historiques au sein d'un pays ou d'un continent. Les variations de climat, de composition des sols, de modes d'agriculture, de systèmes de croyances et de structures sociales créent des identités distinctes à l'échelle locale et régionale. Ces variations influencent la manière dont les communautés interagissent avec leur environnement et développent des pratiques culturelles. Comprendre la diversité régionale aide à reconnaître l'interdépendance entre les personnes et leur environnement écologique.

3. Les fondements de la durabilité

La durabilité fournit un cadre qui intègre les dimensions environnementales, sociales et économiques pour favoriser le bien-être à long terme.

- Les fondements environnementaux mettent l'accent sur la relation entre l'activité humaine et les systèmes écologiques. Les choix alimentaires influencent l'utilisation des terres, la biodiversité, la consommation d'eau et les émissions de carbone. Les approches durables valorisent les pratiques régénératrices, la résilience des écosystèmes, l'utilisation responsable des ressources et un impact environnemental minimal. Elles encouragent également la prise de conscience de la manière dont les comportements individuels et collectifs affectent la santé de la planète.
- La durabilité sociale met l'accent sur l'équité, la justice et le bien-être de la communauté. Elle reconnaît l'importance de la continuité culturelle, de conditions de travail équitables, d'un accès inclusif aux ressources et de la protection des groupes marginalisés. Le patrimoine culinaire s'inscrit dans cette dimension, car la préservation et la transmission des savoirs culturels renforcent l'identité communautaire et la cohésion intergénérationnelle.
- La durabilité économique met l'accent sur la viabilité à long terme grâce au développement économique local, aux initiatives communautaires, aux principes du commerce équitable et aux pratiques commerciales responsables. Dans le contexte culturel, elle favorise l'autonomisation des communautés et soutient la pérennité des systèmes de savoirs traditionnels.



Source: Freepik

Les choix humains — quoi produire, comment consommer et comment gérer les ressources — ont des conséquences sociales et environnementales cumulatives. Ces choix déterminent les niveaux de déchets, la consommation d'énergie, les émissions de gaz à effet de serre et l'épuisement des ressources. Ils façonnent également les dynamiques sociales telles que les conditions de travail, la résilience communautaire, la continuité culturelle et le bien-être collectif. Une compréhension théorique de ces impacts encourage les individus et les communautés à réfléchir à la manière dont les pratiques quotidiennes contribuent à des objectifs de développement durable plus larges.