



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



UNESCO Chair on
Food, Culture and Development
Barcelona



Universitat Oberta
de Catalunya

Alimentation en Méditerranée : construction d'un mythe ?



Dr. F. Xavier Medina

Chaire UNESCO d'Alimentation, Culture et
Développement

Universitat Oberta de Catalunya (UOC),
Barcelona

índex

- 1. L'alimentation et la construction de la Méditerranée
 - La Méditerranée
 - Les concepts
 - L'histoire (une diète médicalisée?)
 - Une diète millénaire...

-
- 2. Santé, Culture, patrimoine...
 - Du « régime » et la « Diète » vs. La « *Diaita* »
 - L'alimentation en tant que Culture
 - L'alimentation, de la Culture au Patrimoine
 - La DM et l'UNESCO...
 - Et auaujourd'hui?

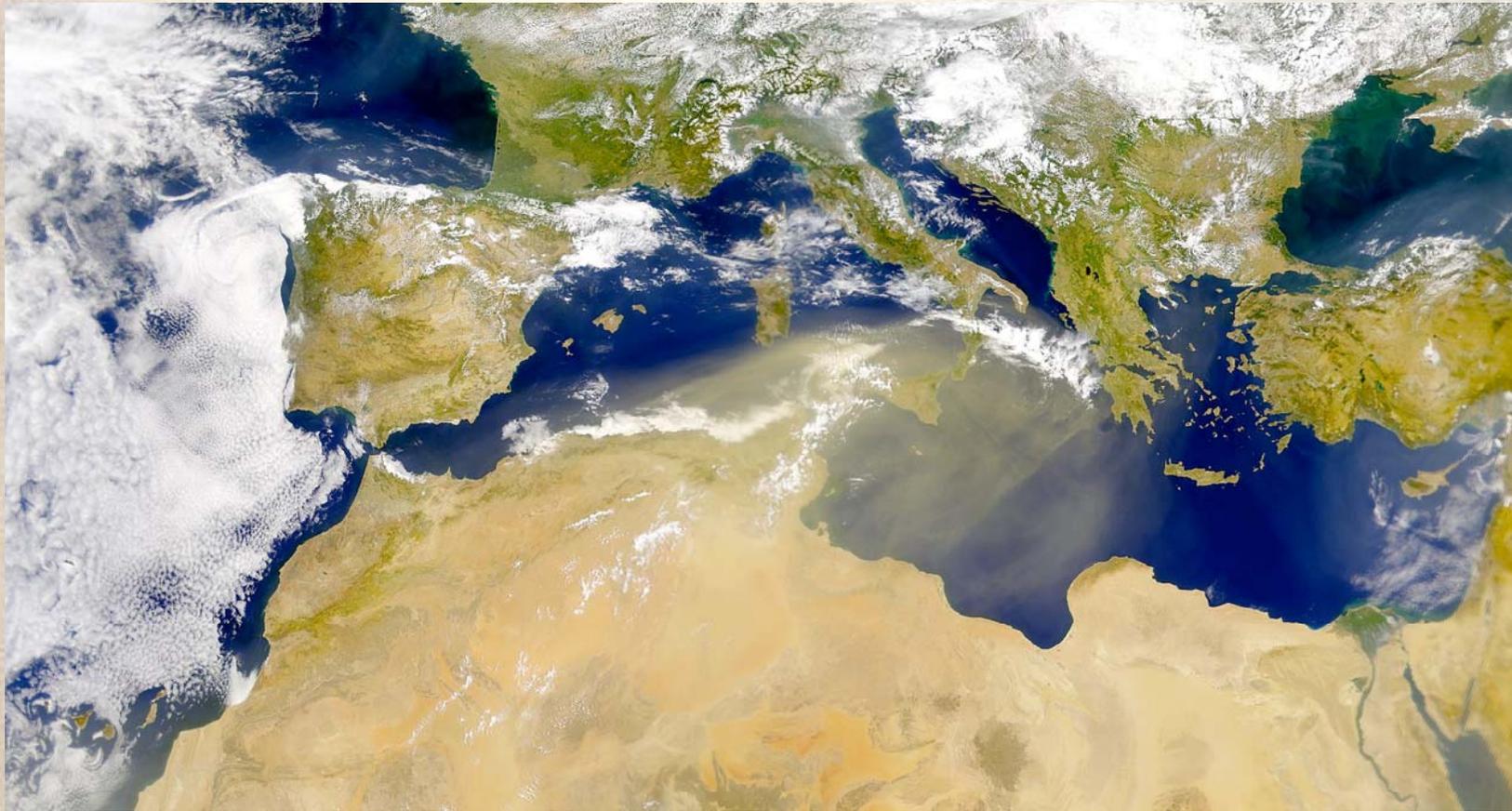
La Méditerranée

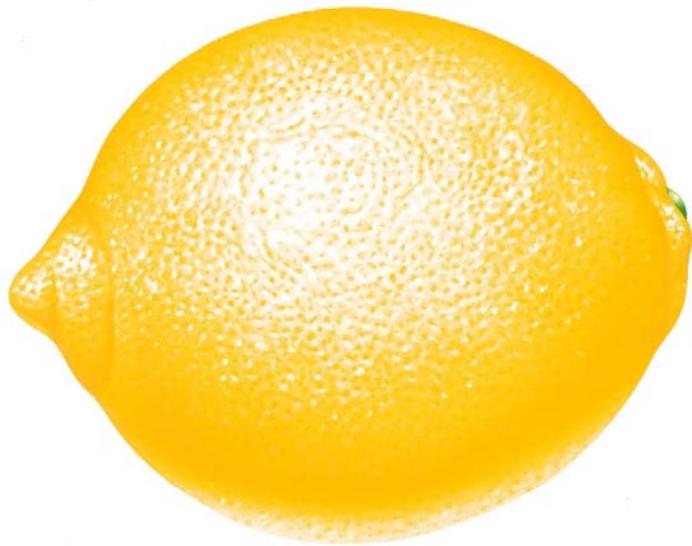
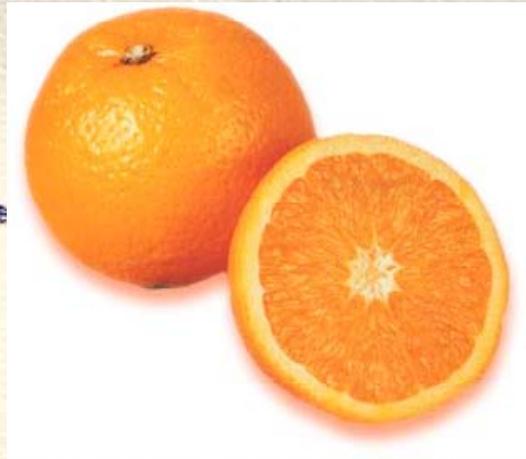
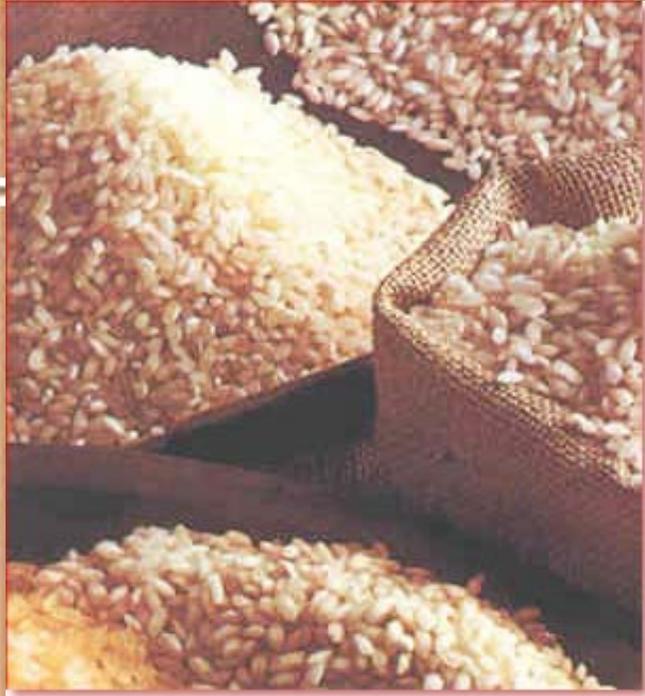


La Méditerranée:

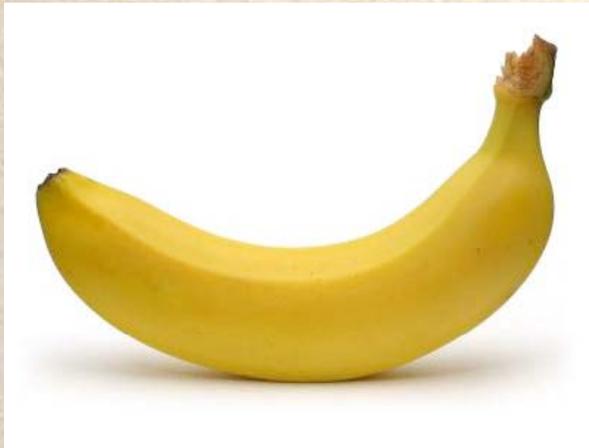
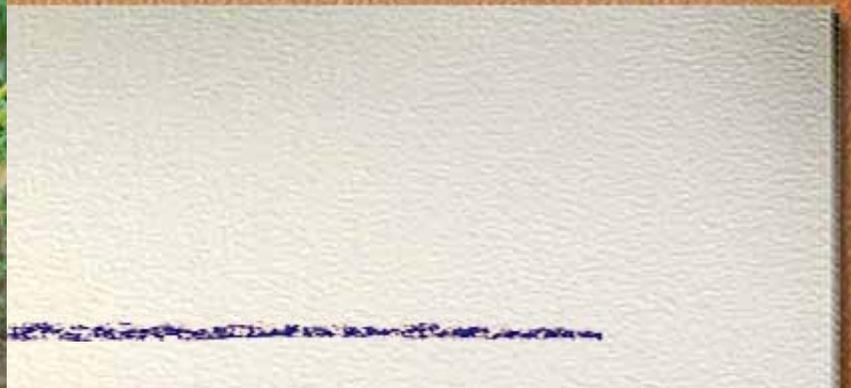
- 2.500.000. km²
- 3.860 km long.
- 22 pays
- Plus de 300 millions d'habitants....

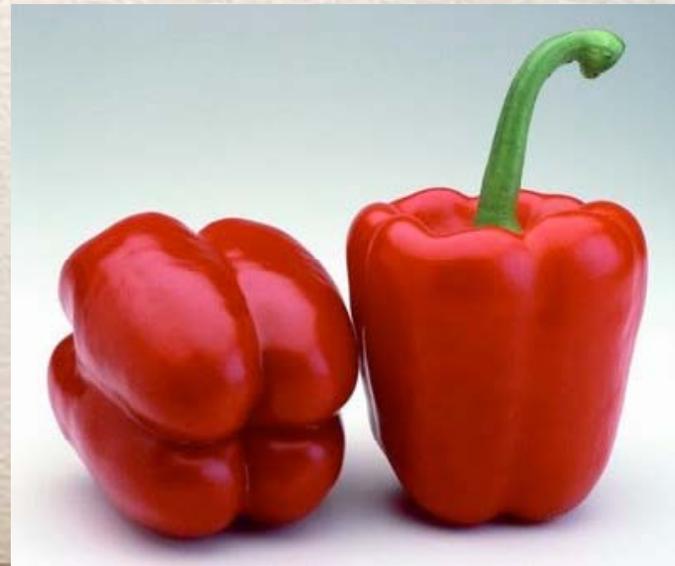
Globalisation











Pourquoi la Méditerranée?

La construction d'un espace

- Aire culturelle, construction politique...
- Un climat, des climats (*jusqu'aux limites des oliviers et des palmiers...*)
- Des pays, des états...
- Des aliments, des produits...
- Des cuisines... Un système culinaire?

Concepts...

- Nutrition: biologie
- Diète (régime): control, régulation... Santé.

- Alimentation: synthèse de la biologie, la culture et le moyen...
 - Comportements alimentaires







L'histoire...

- Peter Cunningham, Australie, 1827.
(Climat méditerranéen) (Hubert, A, 1998).
- 1959: Étude des 7 pays (Ancel Keys)
 - Fruits, légumes... Huile d'olive! (Santé cardiovasculaire).
 - Crète (Grèce), Campania (Italie), années 1950.

L'histoire...

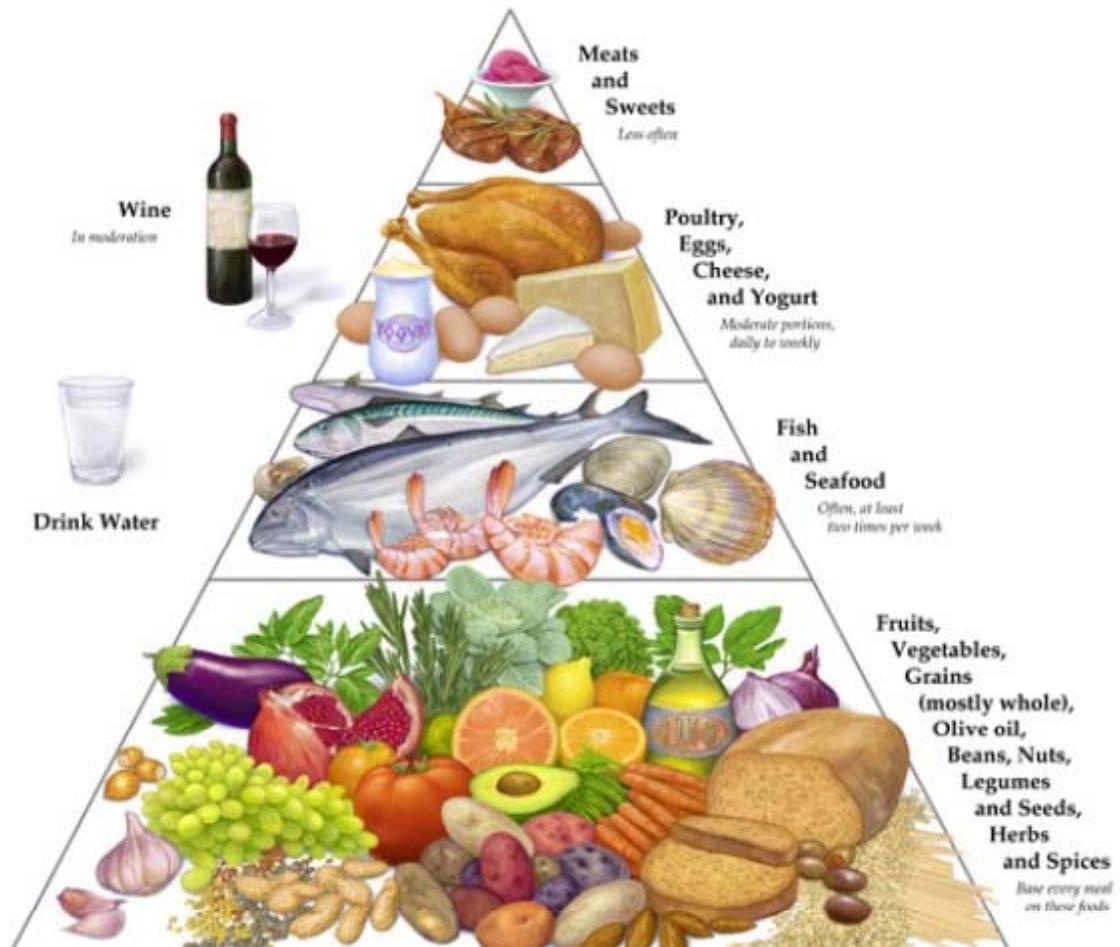
- EURATOM, MONICA, Crétois...
- 1970s: des controverses scientifiques: « L'huile d'olive, pas bon pour la santé.. »
- 1980s-1990s: Une nouvelle paradoxe: la DM arrive en Méditerranée!
 - Une DM d'allée et retour...
 - Une DM pour les Méditerranéens... Du Nord!

L'histoire...

- La Pyramide (1993)
 - Qu'est-ce que c'est la Pyramide?
 - Des recommandations médicales (aussi pour les méditerranéens) qui arrivent de l'Amérique
 - FAO & Oldways Preservation and Exchange Trust

Mediterranean Diet Pyramid

A contemporary approach to delicious, healthy eating



Pirámide de la Dieta Mediterránea: un estilo de vida actual

Guía para la población adulta

Medida de la ración basada en la frugalidad y hábitos locales



Vino con moderación y respetando las costumbres



© 2010 Fundación Dieta Mediterránea
El uso y la promoción de esta pirámide se recomienda sin ninguna restricción

Edición 2010

r = Ración



Fundación
Dieta Mediterránea

ICAF
International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition



Ciiscam



fens
FORUM ON
MEDITERRANEAN
FOOD CULTURES

FORUM ON
MEDITERRANEAN
FOOD CULTURES

Predimed
Promoviendo una Dieta Mediterránea

Wahneema Lubiano, PhD
Brown School of Public Health
& Community Medicine

-
- Produits: Fruits, légumes, carbohydrates, huile d'olive, poisson...
 - Vin?
 - Viandes?
 - Facteur Nord-Sud
 - Présence-absence...
 - Classe sociale?

Des discours... Une diète millénaire...

- La diète méditerranéenne se manifeste dans les habitudes alimentaires traditionnelles saines des gens qui ont peuplé la Méditerranée depuis des milliers d'années (Déclaration sur la diète méditerranéenne, 1997)

Des discours... Une diète millénaire... et immuable (?)

- 1993 “l'alimentation n'a pas changé en Méditerranée depuis 2000 ans”
(Colloque Harvard Medical School, Boston, cité par Fischler, 1996).
- 2005: “l'alimentation n'a pas changé en Méditerranée depuis 2000 ans... Jusqu'aux années 1960s”



Partie 2

- 2. Santé, Culture, patrimoine...
 - Du « régime » et la « Diète » vs. La « *Diaita* »
 - L'alimentation en tant que Culture
 - L'alimentation, de la Culture au Patrimoine
 - La DM et l'UNESCO...
 - Et auojourd'hui?

L'alimentation en tant que Culture

- *Diata*: style de vie
- L'alimentation: part de la Culture. Audrey Richards, Margaret Mead (1930s...).
- Aux origines d'une candidature

Patrimoine immatériel à UNESCO

- 1990s: Proclamation international par l'UNESCO des chefs-d'œuvre du patrimoine oral de l'humanité
- 2000s: sites du patrimoine immatériel de l'humanité

Patrimoine immatériel à UNESCO

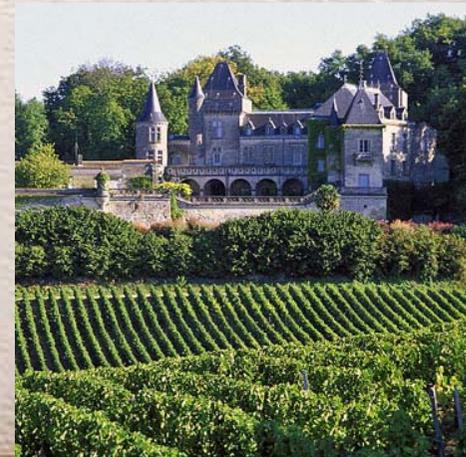
La Convention de l'UNESCO de 2003 définit précisément le patrimoine culturel immatériel comme « les pratiques, représentations, expressions, connaissances et compétences que les communautés, les groupes et, dans certains cas, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel ». La définition précise également que le patrimoine culturel immatériel « se transmet de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur environnement, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, donne aux communautés et aux groupes un sentiment d'identité et de continuité, la promotion du respect de la diversité culturelle et la créativité humaine, est compatible avec les instruments internationaux relatifs aux droits existants, répond à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement durable ». On note aussi que « Il est traditionnel, mais vivant. Recréé en permanence et est principalement transmis oralement ».

2005: cuisine mexicaine...



Cocina mexicana:
**Patrimonio de la
Humanidad**

Pour la première fois? Oui... et non!





Le repas
gastronomique
des Français®

Patrimoine de l'humanité

SITE EN CONSTRUCTION



Dieta Mediterranea
The Mediterranean Diet

Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO
UNESCO Intangible Cultural Heritage of Humanity

La cocina mexicana, nuestro legado al mundo.





De la Diète à la *Diaita*...

La DM en tant que Culture partagée.

Diète: régime, control médical...

Diaita: style de vie

La diète méditerranéenne

Description.

Inscription UNESCO 2010/2013

- La diète méditerranéenne implique un ensemble de savoir-faire, de connaissances, de rituels, de symboliques et de traditions qui concernent les cultures, les récoltes, la cueillette, la pêche, l'élevage, la conservation, la transformation, la cuisson et, tout particulièrement, la façon de partager la table et de consommer les aliments. Manger ensemble constitue le fondement de l'identité et de la continuité culturelles des communautés du bassin méditerranéen. C'est un moment d'échange social et de communication, d'affirmation et de refondation de l'identité de la famille, du groupe ou de la communauté. La diète méditerranéenne met l'accent sur les valeurs de l'hospitalité, du bon voisinage, du dialogue interculturel et de la créativité, et sur un mode de vie guidé par le respect de la diversité. Elle joue un rôle important dans les espaces culturels, les fêtes et les célébrations en rassemblant des populations de tous âges, classes et conditions. Elle inclut l'artisanat et la production d'objets pour le transport, la conservation et la consommation des aliments, entre autres les plats en céramique et les verres. Les femmes jouent un rôle essentiel dans la transmission des savoir-faire et des connaissances de la diète méditerranéenne, dans la sauvegarde des techniques, dans le respect des rythmes saisonniers et des ponctuations festives du calendrier, et dans la transmission des valeurs de l'élément aux nouvelles générations. De même, les marchés jouent un rôle clé en tant qu'espaces de culture et de transmission de la diète méditerranéenne, dans l'apprentissage quotidien de l'échange, du respect mutuel et de l'accord.

Candidature de la DM

- Candidature:
 - Qui? Espagne, Italie, Grèce, Maroc (transnationale)
 - Quand: 2010
 - Type: Patrimoine immatériel
 - Ampliation: Portugal, Chypre, Croatie (2013)

-
- La DM: patrimonialisation... De quoi, exactement?
 - Décalage science-culture
 - Quelle DM?
 - DM Traditionnelle
 - DM Jusqu'aux années de post-guerre 1940-1950s?
 - Évolution de la DM en tant que Culture...?
 - Nord-Sud?



Dieta Mediterránea, patrimonio (PCI) de la humanidad



cocina peruana para el mundo

¡Únete ya!

Me gusta

www.cocinaperuanaparaelmundo.pe

APEOSA
Sociedad Peruana de Gastronomía

Nuestra gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad

Characteristics of "washoku" as submitted to UNESCO

- Based on respect for nature
- Uses dashi broth and other seasonings to bring out ingredients' natural flavors
- Fermentation technology, used to produce miso, shoyu and sake, suits Japan's climate
- Well-balanced dishes comprising rice and miso, with side dishes such as fish and vegetables
- Minimal use of animal fat
- Dishes made attractive with leaf and flower decorations
- Use of room decorations and plates to emphasize the season
- Close relationship with seasonal events, such as New Year holidays and rice planting
- Enhances family and community bonds by bringing people together at mealtimes



**CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2013**

Merci!

fxmedina@uoc.edu