Le couscous fait-il partie des biens immatériels de l’humanité et quel pays en a la paternité ?

Bibliothèque de l’Institut du monde arabe – notre réponse *actualisée* **le 15/07/2026.**



Couscous au poulet / Pxhere

C’est en effet en 2020 que « les savoirs, savoir-faire et pratiques liés à la production et à la consommation du couscous » ont été inscrits sur la liste du Patrimoine culturel immatériel de l’UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l’éducation, la science et la culture).

*« Cette nouvelle inscription reconnaît la **valeur du couscous et des savoirs, pratiques et savoir-faire qui l'entourent**. Elle incarne également la coopération culturelle entre 4 pays qui ont ce patrimoine en commun – Algérie, Mauritanie, Maroc et Tunisie. Cette inscription témoigne des efforts particuliers menés par l'UNESCO pour encourager les inscriptions multinationales, afin de rapprocher des peuples et des cultures. »* (**Source : Les traditions du couscous à l'Unesco – un exemple de coopération internationale**, 20/04/2023.)

Bien immatériel de l'humanité ?

Mais qu'est-ce que « **le patrimoine culturel immatériel** » ? L'Unesco l'explique également sur son site :

> *Ce que l'on entend par « patrimoine culturel » a changé de manière considérable au cours des dernières décennies, en partie du fait des instruments élaborés par l'UNESCO. Le patrimoine culturel ne s'arrête pas aux monuments et aux collections d'objets. Il comprend également les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel. […] L'importance du patrimoine culturel immatériel ne réside pas tant dans la manifestation culturelle elle-même que dans la richesse des connaissances et du savoir-faire qu'il transmet d'une génération à une autre. Cette transmission du savoir a une valeur sociale et économique pertinente pour les groupes minoritaires comme pour les groupes sociaux majoritaires à l'intérieur d'un État, et est tout aussi importante pour les pays en développement que pour les pays développés.*

Et à quoi cela sert-il d'inscrire des pratiques sur la liste des biens culturels immatériels de l'humanité ? Le site de l'Unesco y apporte également une réponse :
Pourquoi sauvegarder le patrimoine culturel immatériel ? Réponses d'Etats, entretiens de responsables de différents Etats.
Extrait :

> *En quoi la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel peut contribuer au développement durable ? Qu'est-ce qui a changé au niveau national depuis la ratification ? Quelle est la signification et l'impact pour les communautés de l'inscription du patrimoine culturel immatériel sur les listes de la Convention ? Recueillis au cours de réunions statutaires en 2011 et 2012, ces entretiens présentent le point de vue des délégués sur ces questions.*

Un article sur le sujet pour approfondir la démarche de l'Unesco :
Comment le patrimoine mondial de l'Unesco devient immatériel, par Christoph Brumann, revue *Gradhiva* (revue d'anthropologie et d'histoire des arts), 2013.
Résumé :
La Convention du patrimoine mondial de l'Unesco, qui constitue aujourd'hui le système de conservation du patrimoine le plus influent au niveau international, accorde une place croissante aux aspects immatériels. À côté des sites associés à des idées, des événements (tragiques) et des personnages célèbres, la nouvelle catégorie des paysages culturels permet d'inclure des sites spirituels importants pour les peuples indigènes. En outre, la réévaluation des critères d'authenticité a entraîné la réhabilitation des projets de reconstruction. De la même manière, les biens en série, qui sont de plus en plus populaires, reposent eux aussi sur des « idées » et non sur la matérialité de chaque site. Cependant, cette réorientation n'est que partielle : l'impulsion continue de venir des États-nations, toujours aussi avides d'inscrire des sites sur la

liste du patrimoine mondial.

Origine du couscous

Dans cet article du site de l'Unesco, vous lirez également que le couscous est d'origine berbère et que cette demande a été portée par les quatre pays du Maghreb (Algérie, Mauritanie, Maroc, Tunisie), qui conjointement, ont déposé leur dossier auprès de l'Unesco.

Nous avons par ailleurs déjà publié la réponse à cette question sur le site Eurêkoi :
Quelle est l'origine du couscous ? Réponse publiée le 11/02/2019

Vous pouvez consulter la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité sur Wikipédia.

Pour aller plus loin…

Ouvrages sur le sujet

Le plat du partage de Leïla Boukli, éd. Musk, 2002.
Présentation :
La cuisine est un art qui flatte à la fois les yeux et le palais Nourrie par les préceptes des traditions, elle est : marque et génie, talent et rigueur, témoin et mémoire, résistance et lutte selon ceux qui la mijotent. Invention permanente et pourquoi pas folklore en évolution où la musique des plats est subtilement liée aux chants populaires, elle est le reflet du ciel, de la terre, des eaux, du climat, d'une nation .
Elle est aussi ces gestes intimes répétés qui ont traversé des générations.
Les inventions modernes ont apporté une révolution aussi bien

dans le domaine de l'électroménager que dans celui des ingrédients utilisées en cuisine. Le colorant a remplacé le safran, l'huile d'arachide est préférée à l'olive, le sucre a emboîté le pas au miel, les préparations simples bouillies et crues ont fait place au ragoût très cuit. Pourtant chacun garde en soi une vague nostalgie, un regret conscient ou non mais qui pousse au plus profond des temps.
Bien que la situation stratégique du Maghreb ait fait que des mouvements d'origine diverses l'aient traversé, la cuisine traditionnelle algérienne prend ces sources en dehors de ces courants. Elle exprime un génie propre notamment dans les vieux bastions montagneux qui sont la Kabylie, les Aurès, le Hoggar, marqués par une agriculture florissante, caractérisée par la prédominance du blé et de l'olive, l'élevage d'ovins et de caprins : ce qui explique en grande partie le rôle primordial joué par les céréales, la viande de mouton, l'huile d'olive, et le miel dans cet art gastronomique

Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire par Monique Chastanet, François-Xavier Fauvelle-Aymar, Dominique Juhé-Beaulaton, éd. Karthala, coll. Hommes et société, 2002.
Présentation sur le site Cairn :
Croisant les approches de l'historien, de l'ethnologue et de l'anthropologue, les études réunies dans cet ouvrage constituent un tour d'horizon des gastronomies africaines. Des champs en culture au pot sur le feu, des archives aux livres de recettes, des secrets de grands-mères aux cuisines « nationales », elles éclairent maints aspects de l'histoire du paysage et des plantes cultivées, des environnements économiques et politiques, des croyances et des représentations.

Le chapitre 9, dans la Partie III, est consacré aux objets de cuisson du couscous.

Sur la même thématique

L'article **Le couscous est-il vraiment un plat arabe ?** issu de *Vous avez dit Arabe ?*, un webdoc de l'Institut du monde arabe.
Extrait :

> *Plat traditionnel des Berbères, le couscous a suivi les Arabo-Berbères dans leur conquête de l'Europe : Espagne, Sicile. Mais il n'est pas consommé au-delà du golfe de Syrte, en Libye. Le couscous de mil ou de fonio est aussi un plat traditionnel dans une bonne partie de l'Afrique de l'Ouest. Le couscous de blé était déjà connu en France au XVIe siècle, mais ce sont surtout les pieds noirs qui l'ont diffusé dans les années 1960. Il est devenu le deuxième plat le plus consommé en France.*

Cuisine : Quelle est la différence entre la graine de couscous et la semoule ?
