Patrimoine : 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 du 13/10/2021.

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*. » Article **Les traditions du couscous à l'Unesco – un exemple de coopération internationale**, publié le 16/12/2020 sur le site de l'Unesco.

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.
Présentation :
« *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), n° 8, 2013. Accessible sur la plateforme en libre accès OpenEditions Journals.

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 sur le site liberte-algerie.com :
« *Leïla Boukli, journaliste depuis la moitié des années 60, mais aussi et surtout femme de culture, témoigne en se basant sur ses nombreuses années d'expérience dans le domaine de la presse écrite et parlée ainsi que sur "les incontestables liens que [le couscous] tisse en permanence avec l'anthropologie", de la spécialité culinaire maghrébine dans ses deux livres Le plat du partage, paru aux éditions Musk. "Un plat [légendaire] qui, à force d'envoûtement de ceux, très nombreux, y ont goûté, a fini par étendre sa renommée au-delà des continents et des mers".*
Elle rapporte, dans le premier volume, les différentes recettes du couscous, selon les régions, et raconte, dans le second, l'histoire de ce plat qui définit le principe fondateur de toute communauté humaine qu'est la solidarité. Voire l'hospitalité.
Elle a choisi de se révéler à ses lecteurs en les conviant, ainsi que le suggère l'intitulé de ses deux livres, à partager le couscous, une pratique culinaire donnant lieu à des regroupements et des échanges.
Rachid Akkache écrit : « Au lecteur qui rêve de vivre une aventure exquise, il suffit de feuilleter les deux livres attentivement », une écriture l'emmenant d'un enchantement à un autre enchantement. Et au terme de cette aventure, voire de ce merveilleux périple, le lecteur appréciera les saveurs du couscous et ses images idéales, et il sera enfin prêt

d'atteindre à cette « société fraternelle dans ce Maghreb aux racines infinies » qu'évoque Leïla Boukli à travers le merveilleux « récit » qu'elle nous fait. »

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.
Cet ouvrage est accessible en version numérique sur la plateforme Cairn.
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 :
9. Cuire à la vapeur en Afrique : les couscoussiers dans les collections du Musée de l'Homme par Françoise Cousin.

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.

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