

## LE PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS, UNE BONNE AFFAIRE NATIONALE, POLITIQUE, SOCIALE ET ECOLOGIQUE

*FOOD HERITAGE MADE IN FRANCE: A SOFT NATIONAL POWER*

**Florence Pizzorni-Itie**

*florence.pizzorni@wanadoo.fr; florence.pizzorni@culture.gouv.fr*

Dr. Florence Pizzorni-Itié (1955), antropóloga, conservatrice générale du patrimoine (curator), Ministério da cultura; integra a equipe do Museu Nacional das Artes e Tradições Populares (ATP) em Paris, numa inovadora experiência de museu-laboratório. Participou da equipe que criou o MuCEM, Museu das Civilizações da Europa e da Méditerranée em Marseilles, e participou do Serviço de Museus do Ministério da Cultura entre 2017 e 2020. É diretora científica da Fundação para a Memória da Escravidão e suas marcas contemporâneas. Entrou para o departamento cultural do Ministério, trabalhando no inventário nacional francês do patrimônio cultural imaterial. Florence Pizzorni-Itie tem curadoria de numerosas exposições. É investigadora associada do Laboratório CNRS (UMR 9022) Heranças: cultura/s, patrimônio/s, criação/s. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3556-3335>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

### RÉSUMÉ

Comment expliquer la reconnaissance du repas gastronomique des français comme élément du patrimoine mondial de l'UNESCO? L'approche anthropo-historique démontre que, plus que la qualité gustative et sensible, cette distinction est le résultat de la mise en œuvre (inconsciente) d'un processus articulé sur les critères actuels d'identification des éléments du patrimoine culturel immatériel. Les gastronomes dont A. Escoffier, ont mis en œuvre un système global tendant à valoriser la cuisine et à la faire reconnaître comme un art, un fait culturel. Formant une véritable communauté patrimoniale avant l'heure au sens de la Convention de Faro (Conseil de l'Europe) ils ont constitué l'ensemble productions-pratiques alimentaires en un corpus patrimonial. Comment l'État français, qui disposait de jurisprudences de protection de ses productions (AOC) a-t-il utilisé le patrimoine alimentaire comme une arme stratégique dans les négociations économiques de régulation des marchés en Europe (La Politique Agricole Commune – les AOP)? Le Programme National pour l'Alimentation 2019-2023 prend pour pilier une forte valorisation du patrimoine culturel alimentaire. Les acteurs politiques, auteurs du PNA, engagés dans le cadre du Pacte Vert et de la

stratégie européenne e “de la ferme à la fourchette” sauront-ils prendre en compte le patrimoine culturel pour traiter humainement les conséquences du dérèglement climatique et de la pandémie mondiale, mieux qu’ils ne l’ont fait jusqu’ici sur les questions de Développement Durable?

Mots clé: patrimoine culturel immatériel; développement durable; communauté patrimoniale; politique agricole; programme national de l’alimentation; AOP; gastronomie; terroir.

## RESUMO

Como podemos explicar o reconhecimento da refeição gastronômica dos franceses como parte do patrimônio mundial da UNESCO? A abordagem antropológica mostra que, mais do que a qualidade gustativa e sensível, esta distinção é o resultado da implementação (inconsciente) de um processo articulado sobre os atuais critérios de identificação de elementos do patrimônio cultural intangível. Os gastrônomos, incluindo A. Escoffier, implementaram um sistema global destinado a aumentar o valor da cozinha e a tê-la reconhecida como uma arte, um fato cultural. Formando uma verdadeira comunidade patrimonial antes do seu tempo, no sentido da Convenção de Faro (Conselho da Europa), constituíram o conjunto da produção e práticas alimentares num corpus patrimonial. Como é que o Estado francês, que tinha jurisprudência que protegia as suas produções (AOC), utilizou o patrimônio alimentar como arma estratégica nas negociações econômicas para regular os mercados na Europa (a Política Agrícola Comum – PDO)? O Programa Alimentar Nacional 2019-2023 toma como seu pilar uma forte valorização do patrimônio alimentar cultural. Poderão os atores políticos, autores do PNAI, empenhados no Pacto Verde e na estratégia europeia “da fazenda até à mesa”, ter em conta o patrimônio cultural para tratar humanamente das consequências das alterações climáticas e da pandemia global, melhor do que têm feito até agora em questões de desenvolvimento sustentável?

Palavras-chave: patrimônio cultural intangível; desenvolvimento sustentável; comunidade patrimonial; política agrícola; programa alimentar nacional; DOP; gastronomia; terroir.

L’idée de cet article est née d’une conversation amicale, lors d’un bon repas domestique dans les environs de Versailles. Autour de la table de l’hôtesse, une Française qui aime la bonne chère et fait volontiers valoir à ses amis ses qualités de cuisinière, avaient pris place des convives néerlandais, curieux de tout. Bien repu et quelque peu égaillé par les joyusetés des vins de Provence, l’ami d’Amsterdam, historien et fort cultivé, souleva une question qui lui brûlait les lèvres: “Mais pourquoi donc, la cuisine française bénéficie -t-elle d’une aussi grande renommée, alors

que bien d'autres tables au monde, peuvent satisfaire les palais les plus gourmets?". Sur le coup, la question resta sans réponse... mais elle avait provoqué le goût de la recherche...

Le repas gastronomique des Français a été inscrit en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Pourtant, les arguments de l'inscription, pourraient s'appliquer à toutes les cultures du monde: dans sa décision, le comité de l'Unesco avait noté que la gastronomie française relevait d'une "pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes", car au-delà des plats, ce qui constituerait la spécificité du repas à la française, c'est la pratique sociale qui l'entoure: la convivialité, le plaisir du goût, le partage, l'association avec le vin, le lien aux terroirs. Or, en quoi est-ce spécifique? Les moments festifs, occasion pour les familles et les amis de se rassembler, s'accompagnent partout de l'acte de partager la nourriture. Préparer les aliments et les consommer, sont dans le monde entier sous des formes diverses, des moments conviviaux qui associent le plaisir de se réunir à celui de préparer des plats gustatifs élaborés selon la tradition et le terroir. Alors, qu'est-ce qui fait que le Comité de l'Unesco ait accordé cette distinction particulière à la pratique à la française?

Nul doute que l'image de la France est associée au bien manger. Que la notoriété de sa cuisine contribue à son attractivité. Or, si l'on s'accorde sur le fait que les pratiques sociales autour du repas sont tout aussi remarquables en bien des endroits dans le monde, que les savoir-faire, les recettes et le plaisir du goût et des saveurs sont connus et partagés en bien d'autres territoires, force est d'admettre que d'autres processus sont ici performateurs.

Nous proposons d'avancer l'hypothèse que, très tôt dans l'histoire des pratiques alimentaires françaises sont intervenus des ingrédients qui ont contribué à les constituer en patrimoine national, avant même que ces termes soient en usage.

## **PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL ET CONVENTION- CADRE DE FARO**

Nous abordons ici la question patrimoniale en nous référant à la dernière de ses acceptions énoncée par le Conseil de l'Europe en 2005 (entrée en vigueur en 2011) dans la Convention-cadre de Faro sur la valeur du patrimoine culturel pour la société. Elle précise la définition du patrimoine culturel dans l'introduction "a) le patrimoine culturel constitue un ensemble de ressources héritées du passé que des personnes considèrent, par-delà le régime de propriété des biens, comme un reflet et une expression de leurs valeurs, croyances, savoirs et traditions en continuelle évolution. Cela inclut tous les aspects de l'environnement résultant de l'interaction dans le temps entre les personnes et les lieux;

b) une communauté patrimoniale se compose de personnes qui attachent de la valeur à des aspects spécifiques du patrimoine cultu-

rel qu'elles souhaitent, dans le cadre de l'action publique, maintenir et transmettre aux générations futures" (CONSEIL DE L'EUROPE, 2005).

En s'appuyant sur une définition globale du patrimoine, en mettant l'accent sur les communautés qui le révèlent et le principe de responsabilité partagée, la Convention aide la société civile à trouver des moyens créatifs pour développer et gérer les biens des communautés patrimoniales. La Convention de Faro offre pour la première fois une définition holistique du patrimoine culturel. Elle exprime le principe selon lequel la conservation de ce patrimoine n'est pas une fin en soi mais a pour objet de contribuer au bien-être des personnes et à des attentes plus larges de la société. Elle relie le besoin de la plupart des individus de se reconnaître dans un ou plusieurs patrimoines, au droit pour tous de participer à la vie culturelle au sens de la Déclaration universelle des droits de l'homme. Elle insiste sur le potentiel que représente l'ensemble des patrimoines en tant que ressource, invite à évaluer et à concilier les valeurs parfois contradictoires que la société attribue aux patrimoines et trace des repères actualisés pour leur prise en charge et leur transmission.

La référence inédite à des communautés patrimoniales signifie que la prise de conscience patrimoniale devrait provenir dans le futur non seulement de l'expertise professionnelle mais aussi des aspirations de groupes de populations qui ne sont pas liés par la langue, une ethnie ou même un passé commun, mais par un engagement délibéré en faveur de patrimoines déterminés. Elle véhicule également l'idée que toutes les strates patrimoniales permettant de caractériser les diversités territoriales forment, ici et maintenant, une source de prospérité, d'emplois et de qualité de vie collective pour les populations du lieu et pour ceux qui leur rendent visite. Elle manifeste un espoir du vivre ensemble.

Le préambule de la Convention de Faro "met en exergue la valeur et le potentiel du patrimoine culturel bien géré en tant que ressource de développement durable et de qualité de la vie dans une société en constante évolution; Reconnaît que toute personne a le droit, tout en respectant les droits et libertés d'autrui, de s'impliquer dans le patrimoine culturel de son choix comme un aspect du droit de prendre librement part à la vie culturelle consacré par la Déclaration universelle des droits de l'homme des Nations Unies (1948) et garanti par le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (1966); est convaincu du besoin d'impliquer chacun dans le processus continu de définition et de gestion du patrimoine culturel; du bien-fondé des politiques du patrimoine et des initiatives pédagogiques qui traitent équitablement tous les patrimoines culturels et promeuvent ainsi le dialogue entre les cultures et entre les religions" (CONSEIL DE L'EUROPE, 2005).

A y regarder de plus près, avec le recul du temps et armé des concepts contemporains, il apparaît que les pratiques et les acteurs du manger ensemble se soient organisés, en France, de telle sorte qu'ils se sont structurés de fait, sans en avoir conscience, en un corpus patrimonial culturel

tel que nous l'identifions selon la définition de la Convention de Faro: un ensemble de ressources, transmises à travers plusieurs générations, considérées par un ensemble de personnes, soit une communauté patrimoniale, comme un reflet et une expression de leurs valeurs, croyances, savoirs et traditions en continuelle évolution.

## **LE COSMOPOLITISME ET LA CIRCULATION DES CUISINIERS. LA CONSTITUTION DU PATRIMOINE CULINAIRE ET D'UNE COMMUNAUTÉ PATRIMONIALE**

L'importance accordée à la table à la cour de France remonte loin dans l'histoire et doit sans doute beaucoup à l'apport italien. Mais nous nous bornerons à commencer notre investigation au 17<sup>ème</sup> siècle où elle est entrée dans l'âge d'une consommation aux besoins diversifiés, où les modes vieillissent plus vite et où les manières de la cour se diffusent plus rapidement vers la noblesse de province. Deux ouvrages paraissent en 1651 qui couvrent des questions de table et indiquent une mutation gastronomique dont émerge un rituel: «Le Cuisinier françois» de La Varenne et le «Jardinier françois» de Nicolas de Bonnefons. On en retient particulièrement, parmi les nouveautés, un goût nouveau pour les produits frais, cueillette des Dames à servir au dîner pour leur plus grande réputation, et pour la cuisine naturelle sans ajout d'épices. Le modèle versaillais s'exporte dans le domaine de la cuisine, comme dans ceux de l'architecture et des arts. La contagion tient à l'imitation du cérémonial versaillais et à ce qu'il symbolise au dehors. Les maîtres d'hôtel, les cuisiniers et les boulangers français s'arrachent dans les cours européennes. Dix ans après la mort de Louis XIV, les cuisiniers français ont conquis les cours d'Europe, se cooptent et se forment, refusant souvent obstinément de transmettre leur savoir-faire aux cuisiniers locaux. Ils vont constituer ce que nous appellerions si nous ne craignons pas un anachronisme certain, une communauté patrimoniale de la cuisine rayonnant sur le monde aristocratique. Par eux et leurs admirateurs, la cuisine se construit une histoire, une langue, un folklore, des rituels, et un panthéon.

## **LA CODIFICATION PAR LES PUBLICATIONS DE RECETTES ET DE TRAITÉS CULINAIRES. LA REVENDICATION NATIONALE DES GASTRONOMES.**

Alors que jusqu'au 18<sup>ème</sup> s. les savoir-faire se transmettaient de cuisinier à cuisinier qu'il était de bon goût de choisir français, en 1735, Vincent la Chapelle invente une nouvelle cuisine qui, selon ses principaux adeptes assurera la prééminence du goût français dans le monde. Cette publication suscite une véritable querelle des anciens et des modernes, qui permet à la cuisine de quitter les dépendances des riches demeures pour accéder aux salons des beaux esprits. Traités et dictionnaires se multiplient. Il s'y débat des relations entre ce qu'on mange et

ce qu'on pense qui, plus tard, sera résumé par Brillat-Savarin dans sa formule "Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es". Voltaire et Rousseau se disputent philosophiquement la manière d'associer tempérament et nourriture. Les planches de l'Encyclopédie relatives aux arts et techniques des cuisines témoignent de l'importance du goût pour les sciences au 18ème s. Déjà sous Louis XV, la cuisine est bien un art porté à son excellence par les Français, du moins le revendiquent-ils.

## **UN CONSENSUS POPULAIRE: LA CUISINE BOURGEOISE ET L'ÉMERGENCE DU RESTAURANT**

Pour faire patrimoine au sens moderne du terme, la cuisine devait se diffuser et gagner un consensus populaire. La Révolution de 1789 tiendra son rôle dans le processus de diffusion. C'est l'époque où se développe une nouvelle pratique dans les manières de s'alimenter qu'accompagne un nouveau commerce, celui du restaurant. Trouver des solutions pour manger hors de chez soi, à Paris, devient une nécessité pour les députés provinciaux qui convergent vers la capitale. Le restaurant, où l'on vient pour manger, au détriment de l'auberge où l'on ne faisait que boire et se nourrir, devient le lieu à la mode. D'une cinquantaine en 1789 ils sont plus de 3000 en 1815, en même temps que la disparition temporaire de la cour met sur le marché les cuisiniers des grandes maisons aristocratiques, lesquels sont embauchés par les nouveaux riches et la bourgeoisie ou bien ouvrent boutique. Ainsi, en gagnant la rue, l'art de manger se popularise. Et quitte à ouvrir boutique, le monde est vaste et offre des avenir lucratifs aux tenants d'un savoir-faire qui a déjà appris à se faire connaître, en français, au-delà des frontières.

## **LES MOTS POUR LE DIRE: GOURMET, GASTRONOME, RESTAURANT...**

La langue de la cuisine s'enracine dans le français. Quelques exemples de mot passés dans le langage international suffiront à éclairer le lecteur. Le restaurant désignait jusqu'au 18ème s. un bouillon fortifiant dont la recette pouvait être excellente: le restaurant est fait "de bœuf, mouton, veau, chapon, pigeonneau, perdrix, oignons, racines alimentaires et fines herbes. Les ingrédients sont mis à cuire à l'étouffée, sans aucun liquide, dans une marmite dont le couvercle est loti au moyen d'un cordon de pâte. On met la marmite au bain-marie pendant cinq à six heures, après quoi on passe et on dégraisse le bouillon qui est, on s'en doute, fort succulent. Une fois l'opération terminée, on remplit une miche de pain évidée de la chair hachée menu et bien assaisonnée des chapons et d'autres fins morceaux et on la fait longuement pocher dans le bouillon frémissant. Avant de servir, on garnit de crête de coq, ris de veau et autres gourmandises revenues avec du lard fumé" (WHEATON, 1984). Le potage désigne à l'origine tout ce qui se met dans le pot. Son sens se restreint au 16ème s. pour signifier exclusivement bouillon ou

soupe. La soupe quant à elle, désigne au 12ème s. la tranche de pain sur laquelle on verse le bouillon, puis à partir du 14ème s. c'est un bouillon contenant du pain. Le banquet dérive de banc "souvent le banc faisait corps avec une table de moyenne dimension affectée aux repas ordinaires, et c'est de là que vient le nom de banquet" (LEBAULT, s.d.).

L'étymologie de "gourmet" est plus complexe et nous projette sur la piste de la circulation du vin en Europe. *Gourmeu*, gourmet est un diminutif formé du hollandais *grom*, jeune garçon ; de l'anglais, *groom*, serviteur. Gromme ou gromet désigne un valet chargé de conduire les vins, vers 1330 on trouve le féminin *groumete* "courtière en vins" en 1392 et le masculin *groumet*; gourmet apparaît en 1458 comme "celui qui déguste du vin, qui sait l'apprécier; bon buveur" d'où vers 1757 "personne qui sait apprécier la bonne chère" (JAUCOURT, 1757). Il aurait subi dans son évolution l'influence de gourmand dont l'origine est peu claire. L'hypothèse d'un rattachement à gourmet avec changement de suffixe sous l'influence de friand se heurte au fait que gourmet ne prend le sens de gourmand, que beaucoup plus tard<sup>1</sup>...

Quant à la gastronomie, la discipline à la fois philosophique, scientifique et artistique qui anoblit les pratiques culinaires, elle tire son nom du grec signifiant art de régler l'estomac, et apparaît pour la première fois dans le patrimoine linguistique culinaire, en 1801, dans le titre de l'œuvre de Joseph Berchoux "La Gastronomie"; mais c'est Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) qui le popularisera (BRILLAT-SAVARIN, 1848). Alors que s'impose le restaurant, Brillat-Savarin témoigne de la professionnalisation de la cuisine et du vocabulaire qui s'y agrège; se mettre à table devient affaire de langage. Apparaît le plaisir de manger. La nourriture désirée est une sorte de cérémonie ethnographique par laquelle l'homme célèbre son pouvoir, sa liberté de brûler son énergie pour rien. "En ce sens, dit Roland Barthes, le livre de Brillat-Savarin est de bout en bout le livre du 'proprement humain', car c'est le désir (en ce qu'il se parle) qui distingue l'homme» (BRILLAT-SAVARIN; BARTHES, 1981).

Les gastronomes, comme ils se qualifieront eux-mêmes, formeront l'état-major des bataillons qui emploieront leurs talents dans des spécialités diverses à faire de la cuisine l'un des fleurons de la culture française.

## LA NOTORIÉTÉ DU PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS MODERNE. UN SYSTÈME GLOBAL

La fin du 19ème s. et le 20ème s. ont apporté la touche moderne à cet édifice patrimonial déjà fortement constitué. L'œuvre d'Auguste Escoffier, tout en s'inscrivant dans le prolongement de l'histoire de la gastronomie dont nous avons tracé les grandes lignes, préfigure les définitions et préconisations de la Convention de Faro sur le patrimoine. Avant l'heure, les engagements d'Auguste Escoffier inscrivent l'action de la valorisation du patrimoine gastronomique sur les chantiers sociétaux

en matière de mobilisation du capital culturel, de cohésion territoriale, d'usage durable des ressources et de renforcement du lien social.

Sa réputation assurée et sa fortune faite, Auguste Escoffier n'aura de cesse de défendre la cuisine française dans le monde entier. Lui-même ayant suivi la destinée de ces cuisiniers voyageurs qui l'ont précédé, la transmission du savoir-faire à la française sera une de ses préoccupations. Il comprend la force que constitue ce réseau international constitué des chefs du monde entier, les professionnels de la cuisine et de la salle, les producteurs de qualité et les gastronomes. En 1928, lors du premier congrès à Paris de la Fédération Mondiale des Associations Culinaires (WACS), Auguste Escoffier en est élu Président d'honneur. Grâce à cette puissance et aux moyens technologiques que le 20ème s. met à sa disposition, il utilisera sa célébrité et sa réussite à élaborer ce que Benedict Beaugé n'hésite pas à appeler "un système global tendant à valoriser la cuisine et à la faire reconnaître comme fait culturel de premier plan" (BEAUGE, 2020). Ce système repose sur la transmission, la diffusion par une communication dynamique et participative animant la communauté patrimoniale des gastronomes – n'hésitons pas à plaquer cet anachronisme de vocabulaire – et l'évolution par l'adaptation permanente à la société moderne dans des engagements sociétaux. Parce que l'époque veut cela et peut-être parce qu'Escoffier reste marqué par les combats de 1870 auxquels il a participé, ses actions aussi cosmopolites qu'elles soient, restent toujours empreintes d'un fervent patriotisme.

"J'ai semé quelques deux mille cuisiniers de par le monde" écrit-il dans ses souvenirs inédits (ESCOFFIER, 1985). Sans doute plus que cela encore, tant la publication de son guide culinaire (ESCOFFIER, 1902), fait référence aujourd'hui encore et a servi de viatique aux cuisiniers en apprentissage. Il s'agit d'un véritable marché mondial de l'emploi pour les professionnels qui revendiquent une formation ou une origine française. Une profession longtemps considérée comme une main d'œuvre corvéable et exploitée, à laquelle il a donné une dignité en proposant un management moderne. "Je poursuis le but qui fut toujours le mien : faciliter dans la plus large mesure l'éducation technique des jeunes cuisiniers" (ESCOFFIER; GILBERT; FETU, 1912). La transmission à la jeune génération professionnelle des savoir-faire et des techniques inscrits dans une déjà longue histoire culinaire assure également la notoriété des produits français et maintient au niveau de l'excellence le marché français de la gastronomie. À cette époque, celui-ci s'enrichit de la reconnaissance de la qualité des produits des terroirs de France. Escoffier appuiera cette reconnaissance en tenant une chronique sur les cuisines régionales de France, "Les trésors culinaires de la France", dans le "Carnet d'Épiqueure" la "Revue mensuelle des arts de la table, littéraire, philosophique et gourmande" qu'il contribuera à lancer et animer et qui aura des correspondants dans le monde entier.

Il décide d'animer un réseau mondial dans le domaine de la gastronomie grâce aux apports des moyens de communication modernes. Ses publications sont nombreuses mais son action en matière de communication sera surtout marquée par une création originale, qu'on peut appeler à une performance d'art contemporain. En 1912, il crée "La Ligue des Gourmands"<sup>2</sup>, en anglais "*Epicures' League*", et lance une manifestation inédite dans le paysage gastronomique mondial, les dîners d'Épiculture. Le principe en est défini dans l'article II des statuts de la Ligue des gourmands: "organisera en tous pays des dîners mensuels ; les dîners d'Épiculture, qui auront lieu le même jour et dont le menu sera partout le même, dans la mesure du possible. Le prix de chaque diner sera de 5 à 7 fr pour la France, la Belgique, etc. Il sera de 5 à 7 sh. 6d. pour la Grande-Bretagne"<sup>3</sup>. Le but avoué des dîners d'Épiculture était avant tout la promotion d'un savoir-faire français dans le domaine culinaire pris au sens large. Dans le contexte de l'immédiate avant-guerre, la gastronomie, en position forte depuis si longtemps, constitue un atout diplomatique. C'est aussi, au plan commercial, une formidable promotion de la cuisine et des produits français qu'à la faveur du développement des moyens de transports plus rapides une catégorie aisée de clientèle peut découvrir lors de voyages touristiques qui sont de mode. Cette promotion gastronomique renforce l'image de la France comme une destination touristique.

Pour être plus encore au cœur de la question des incidences de l'attention au patrimoine gastronomique sur les nouvelles pratiques, il convient de s'intéresser à l'engagement d'Auguste Escoffier dans la lutte contre ce qu'on appelait alors le paupérisme. Il compile ses préconisations dans un "projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme". Parmi les nombreuses recommandations souvent en avance sur l'époque, celles qui retiennent l'attention pour cet article, sont contenues dans les recueils de cuisine à bon marché sur le riz, la morue et le lait. Ces ouvrages ont pour originalité de proposer des déclinaisons de 80 à 130 recettes sur des produits dépréciés qui n'étaient pas constitutifs du régime alimentaire de base des catégories populaires, lesquelles étaient alors le pain et la viande. Des actions de propagandes seront alors menées par certaines filières de production en faveur d'aliments dont les marchés de consommation restaient à développer (CSERGO, 2020).

## LA POSTÉRITÉ DE L'ŒUVRE D'AUGUSTE ESCOFFIER

Escoffier avait semé. Il était normal que parmi ses émules certains prennent la relève en n'oubliant pas leur dette à l'égard du maître. Joseph Donon, son élève et ami, crée dès 1935, à New-York, les "Amis d'Escoffier Society", puis après la guerre et la période de reconstruction, avec quelques complices en gastronomie, la Fondation Auguste Escoffier reconnue d'Utilité publique en 1967. Fidèle aux inspirations du mentor, la Fondation toujours animée par des professionnels, développera à la

fois un volet culture et patrimoine par la création d'un musée et d'une bibliothèque et une branche formation. En 1911, Escoffier avait créé à Londres le Westminster College, la Fondation assure l'organisation de l'Institut Joseph Donon (à Cannes, à Biarritz), puis établit des partenariats, notamment aux USA où deux écoles de cuisine portent le nom d'Auguste Escoffier (Austin, Boulder). A l'instigation de la Fondation, des jumelages se tissent entre quatre lycées hôteliers français et quatre écoles de cuisine britanniques. La Fondation s'associe au programme social d'accompagnement de l'emploi, "Cuisine Mode d'emploi", du chef Thierry Marx.

Enfin, mais non des moindres, les professionnels de la cuisine se dotent en 1954 d'une association, les "Disciples d'Escoffier". Lancée d'abord dans le sud de la France, près de Nice où la maison natale d'Auguste Escoffier abrite le musée de la Fondation, l'association qui prend la forme d'un Ordre, selon les termes de Nicolas Sale (SALE, 2020), chef exécutif du Ritz à Paris, qui le présida, ne tarda pas à recruter dans toute la France et sur tous les continents des professionnels des métiers de bouche ou des responsables de salle, de la sommellerie et de l'œnologie, mais aussi des producteurs de talents et viticulteurs de qualité ainsi que des gastronomes épicuriens.

Comme Escoffier lui-même dans son parcours, les disciples s'investissent dans les domaines du service, de la sommellerie, des relations publiques, du marketing et du commercial, des achats et de la sécurité alimentaire et des ressources humaines, en respectant l'esprit du maître résumé par ces quatre valeurs: égalité et apparence, connaissance et transmission, culture et modernité, générosité et unité. Profondément inscrits dans la longue tradition de l'excellence gastronomique, les disciples sont extrêmement attachés à faire évoluer la cuisine et à adapter leur savoir-faire aux mutations de la société..., voire à les devancer, en accord avec leur serment d'intronisation: "Je fais le serment de transmettre, de servir, et d'honorer la cuisine, sa culture et son évolution permanente"<sup>4</sup>.

Ainsi se perpétue, de la tradition à la modernité, la notoriété internationale de la cuisine et l'influence française sur les décisions relatives à l'évolution de nos manières de nous alimenter.

## **GASTRONOMIE, POLITIQUE ET PROTECTION DES MARCHÉS - ORIGINE ET SAVOIR-FAIRE, DES LEVIERS DE QUALITÉ CONJUGUÉS POUR IDENTIFIER LES PRODUITS LIÉS À LEUR TERROIR, LES AOC**

Fin 19ème début 20ème s., les marchés du luxe et du bien vivre ouverts par la propagande autour de la gastronomie dont nous avons rappelée l'historicité, s'intensifient en France. Les économistes s'emploient à aménager des dispositifs permettant de les protéger, en particulier le commerce viticole. Officiellement il s'agit de lutter contre les fraudes.

Sur le plan de la politique agricole cela se traduira, en France, par une législation destinée à protéger une des productions emblématiques nationales, les vins qu'Escoffier ne manque jamais d'associer aux produits essentiels qui composent sa table française. S'engage alors le combat quantité/qualité avec pour toile de fond la fixation des prix qui jusqu'à nos jours conserve toute son actualité et sa violence.

Le contexte politico-environnemental est alors à la construction des monuments folkloriques qui portent à leur apogée la reconnaissance des valeurs portées par les petites provinces. La sensibilité patrimoniale attire l'attention sur les cultures régionales, pour employer un vocabulaire synthétique mais anachronique. La notion de terroir fait son apparition conjuguant dans son identité la typicité de la terre, le climat, les productions, les pratiques et usages des habitants. Les cuisines locales, les gastronomies régionales, ont été mises à la mode et sont constituée en corpus anthropologique.

La reconnaissance de la gastronomie comme un art allié à une tradition n'est pas étrangère au fait que la France ait été le premier pays à créer un label national relatif à la défense d'un marché agricole, en l'occurrence un marché identitaire, celui du vin. Une loi de 1905 fonde le concept d'Appellations d'Origine. Cette référence à l'origine se rapporte à la fois au lien au local et à un ancrage de la production dans le temps. Un décret-loi de 1935 crée les labels Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), applicable aux vins et aux eaux de vie, ainsi que l'organisme chargé de leur définition et de leur contrôle. Leur champ a été ouvert à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires en 1990.

## EXTENSION À L'EUROPE

Le socle patrimonial historique est susceptible de représenter une force de pression dans des négociations où la puissance économique est souvent déterminante. L'exemple proposé prend place dans le cadre des négociations qui ont préparé une étape importante de l'évolution de la Politique Agricole commune en Europe, de 1975 à 1984 puis jusqu'en 2015.

Les lignes directrices de la politique agricole commune de l'Europe (PAC) ont fluctué. D'abord essentiellement quantitatives, les directives ont été dictées avec le souci de fixer des minimums (taille, qualité sanitaire...) à respecter pour bénéficier des subventions ou commercialiser les produits. Mais très rapidement, la notion de qualité tentant de concilier les héritages de traditions nationales ou régionales est entrée dans la partie. L'influence du contexte idéologique est à mettre en balance dans cette réglementation en recherche d'un équilibre entre quantité et qualité. Les enjeux économiques sont forts: "La notion de qualité se faisait moins scientifique et plus subjective, moins médicale et plus gastronomique: on parlait moins d'étables indemnes de tuberculose et plus de lait cru ou pasteurisé, jusqu'à en arriver à une véritable querelle d'école

entre les partisans d'une production aseptisée – essentiellement le fait de grandes exploitations et de grandes unités de transformation – et les tenants d'une production plus diversifiée, plus individualisée, propre à des exploitations souvent plus petites, à des microrégions, à des traditions et à une gastronomie bien personnalisée" (TABARY, 1995, p. 168).

Les débats sur la régulation des productions alimentaires en Europe ont toujours couvert la compétition inégale entre la production industrielle des grosses firmes internationales et les micro productions fermières localisées.

En France, la gastronomie de terroir correspond à une agriculture développée à l'échelle de microrégions, et dans les zones de montagne. Ces régions pauvres, ont valorisé le produit selon des modes très diversifiés où le respect que l'on portait au produit et à ses sous-produits était d'autant plus grand que le volume récolté était réduit et méritait plus d'attention. Terre de la diversité fromagère autant que viticole ou charcutière, le pays au 360 fromages, dont la sensibilité patrimoniale à la qualité gastronomique avait été affûtée par plusieurs siècles d'attention, comme nous l'avons vu, avait établi une politique de labellisation de la qualité, les AOC (appellation d'origine contrôlée). Elle n'entendait pas voir des décisions européennes interdire ou limiter ses spécialités et s'opposait aux pays à potentiel agro-industriel plus orienté vers la quantité, la production de masse et la recherche d'un prix de vente minimal, impliquant ipso facto des marchés importants et une législation aussi peu contraignante que possible, pour des produits vendus à l'état brut ou avec une transformation très limitée.

La politique française de valorisation des produits agricoles, en matière d'AOC sert de référence " pour établir une législation sur les équivalents européens qui visait en fait non pas à interdire le brie bavarois, la feta ou le camembert danois, le jambon de Parme belge, mais à distinguer entre le produit authentique et son imitation, de manière à éviter les confusions chez le consommateur et les possibilités de tromperie au stade de la commercialisation" (TABARY, 1995, p. 170). Une réglementation européenne<sup>5</sup> a établi en 1992 le concept d'AOP (Appellation d'Origine Protégée), équivalent européen de l'AOC, pour les produits autres que les vins et les eaux-de-vie, et l'a étendu aux vins en 2009. Depuis, l'AOP concerne tous les vins et les produits agroalimentaires européens dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier.

Selon la pertinente et jolie formule de Philippe Tabary "c'était en somme faire passer la PAC d'une agriculture de l'excédent à une agriculture de l'excellent"<sup>6</sup>.

Dans cette joute la position française résultait d'un consensus avec les organisations professionnelles, avec certains journaux et journalistes spécialisés, des associations de consommateurs et même Eurotoques,

une association des grands chefs cuisiniers comme Bocuse, Troisgros et leurs collègues des divers pays européens.

La France, dans ces années-là, s'est ainsi fait le chef de file de la "croisade" qualitative. Sa prise de conscience précoce des valeurs patrimoniales liées à la production agricole et alimentaire n'y était sans doute pas étrangère. Dans les temps de post-covid et de crise climatique, le rappel des vertus patrimoniales adaptées à l'évolution des techniques et des usages sera certainement précieux et comptera dans le processus de prise de décision relatives aux productions et aux régulations des marchés.

## QUAND L'ETAT MISE SUR LE PATRIMOINE CULINAIRE POUR LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE. LE PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

La commission Européenne a publié sa stratégie 2020-2030 pour un système alimentaire juste, sain et respectueux de l'environnement, appelé "De la ferme à la fourchette"<sup>7</sup>. L'objectif de concilier sécurité alimentaire et réduction de l'empreinte environnementale et climatique de la chaîne alimentaire, doit se développer dans le cadre du Pacte vert<sup>8</sup> élaboré en vue de rendre l'économie de l'UE durable. Afin d'assurer la mise en œuvre concrète de cette stratégie, chaque état européen prépare son propre plan stratégique, conformément à la Politique Agricole Commune (PAC).

Le programme national français pour l'alimentation (PNA), sous l'égide du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation dans sa troisième version 2019-2023 part du principe que "Bien manger, c'est l'affaire de tous". Au travers de ce programme, les ministères se mobilisent autour d'actions concrètes pour valoriser les produits et les savoir-faire culinaires, encourager le tourisme gastronomique dans les territoires, promouvoir le modèle alimentaire français en Europe et à l'étranger, transmettre ces valeurs aux enfants dans les écoles. Autant de pistes à suivre pour sauvegarder le repas gastronomique des Français. Il maintient le soutien à l'émergence de démarches issues des territoires, adaptées aux besoins locaux, et contribue aux objectifs nationaux de promotion d'une alimentation saine, durable et accessible à tous. Il s'articule autour de trois axes: justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire et éducation.

Le site internet du PNA s'appuie explicitement sur l'inscription par l'UNESCO en 2010, au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, du repas gastronomique des Français qu'il présente comme un vecteur de rayonnement et un précieux atout économique. "À ce titre, plusieurs événements de promotion de la gastronomie française ont lieu chaque année en France et dans le monde. Ces événements s'inscrivent dans un ensemble d'opérations et d'outils qui visent à faire rayonner la gastronomie française dans l'hexagone et à l'international, et plus largement à

valoriser la “Destination France”, à promouvoir les territoires et terroirs, à mettre en valeur la diversité française”. Six ministères se mobilisent: le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation, le ministère de l’Europe et des Affaires Étrangères avec 5 000 restaurants participants à “Goût de/Good France” à travers le monde, le ministère de l’Économie et des Finances avec plus de 14 000 événements festifs en France, le ministère de l’Éducation Nationale et de la Jeunesse avec 87 écoles et établissements scolaires mobilisés, le ministère de la Culture, le ministère de la Transition Ecologique et Solidaire.

La version 2020 de *Paris Food Forum*, colloque international dédié à l’avenir de la gastronomie et à la place de l’alimentation dans notre quotidien est reportée pour cause de Covid en juin 2021. Cet événement, qui devrait rassembler 500 personnalités de la gastronomie, de l’agriculture et de l’alimentation, a pour ambition de susciter une réflexion sur les évolutions de la gastronomie, la bonne alimentation et les modes de production et de consommation responsables.<sup>10</sup>

L’une des actions soutenues par le PNA, Goût de/Good France, ne cache pas sa référence aux Dîners d’Epicure. Elle a été initiée en 2015 par le chef étoilé Alain Ducasse et soutenue par le Collège culinaire de France, une association de professionnels qui se présente comme “totalement indépendante financièrement des pouvoirs publics et de l’industrie agro-alimentaire et de tout corporatisme”. Le site de la diplomatie française relate la 5ème édition de 2019: un dîner à la française aux quatre coins du monde, concoctés par les plus grands chefs et impliquant 5 continents, 150 ambassades et consulats français. Le 21 mars, des chefs du monde entier ont proposé “Un menu pour la planète”, avec moins de sel, moins de gras, moins de sucre et respectueux de l’environnement. L’occasion de célébrer les richesses de la gastronomie *Made in France*. L’événement s’est ensuite décliné en animations populaires, gourmandes et pédagogiques, banquets, ateliers culinaires, pique-niques qui se sont déroulés jusqu’au 24 mars dans l’Hexagone. L’occasion pour les professionnels de partager leur savoir-faire avec les gourmands et amateurs de la gastronomie française. À Paris, un grand banquet provençal a eu lieu avec le concours de l’École Ferrandi. Dans toutes les régions se sont tenus douze “dîners complices” du Collège culinaire de France où des producteurs ont composé avec des chefs des menus à base de produits locaux.

Le volet communication internationale n’est pas oublié puisque le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation édite un webmagazine, FranceAgroalimentaire.com, destiné aux consommateurs et aux prescripteurs étrangers pour leur faire découvrir la diversité et la richesse des produits alimentaires et du savoir-faire national. Des articles et reportages sur les produits agroalimentaires, les vins et spiritueux, les spécialités des régions mais aussi des interviews de chef et des recettes y sont proposés. Edité en français et en anglais, le webmagazine se fait

également l'écho des événements internationaux autour des produits et de la gastronomie. Avec son slogan "*Made in France, Made with Love*" et son logo "*France Bon Appétit*", il prétend "livrer un message qui porte haut le savoir-faire français et la passion des producteurs. Valoriser les traditions, le terroir et les innovations d'environ 16 000 entreprises agroalimentaires, dont près de la moitié est exportatrice"<sup>11</sup>.

## CONCLUSION

Il est rare que la culture et le patrimoine culturel, à plus forte raison immatériel soient convoqués à la table des négociations quand les enjeux portent sur le domaine dit sérieux de l'économie, surtout lorsqu'il s'agit du cours du monde. Même les discussions en matière de Développement Durable ne reposent que sur trois piliers: environnement, social, économie; malgré les efforts soutenus de nombreux et prestigieux protagonistes, depuis le sommet de Rio<sup>12</sup>, culture et patrimoine peinent à obtenir leur reconnaissance comme quatrième pilier. Cependant les terribles réalités des conséquences humaines du réchauffement climatique et, plus récemment, de la survenue soudaine d'une pandémie mondiale, la Covid 19, obligent à considérer l'économie à l'échelle de l'individu. La prise de conscience par les pays riches de la vulnérabilité de l'être humain, particulièrement dans ce qu'il a de plus vital: l'air qu'il respire et les aliments qui le nourrissent, expose les principes de la macro-économie en une mosaïque de micro-systèmes en interaction qu'il faudra protéger tout en harmonisant leurs complémentarités. Cette action de sauvegarde de la condition humaine sur la planète est conditionnée à une acceptation par chaque individu des orientations qui touchent à des pratiques de la vie quotidienne ; pratiques qui sont ancrées dans le temps et l'espace, dans la tradition – dont on sait qu'elle ne s'oppose pas à l'innovation –, et le terroir. Disposer d'une bonne connaissance des répertoires multiples des patrimoines culturels matériel et immatériel<sup>13</sup>, élaborés par les communautés patrimoniales, et leur donner toute leur place dans la construction du futur est une nécessité absolue pour atteindre au consentement et à l'efficacité.

Le patrimoine alimentaire, *Food heritage*, touche aux composantes essentielles de la vie, à savoir, la santé, l'hygiène, le plaisir, la beauté, la richesse/la pauvreté, le travail, le voyage et la connaissance de l'autre, la convivialité...

La Gastronomie, considérée comme l'un des piliers de l'attractivité touristique, entre autres, dont la France a historiquement, imperceptiblement d'abord, puis volontairement, fait l'un des fleurons de son bagage culturel national, n'est pas un modèle mais bien plutôt un exemple à méditer, de l'usage stratégique, politique, social et économique qu'un territoire, fût-il national, peut faire de son patrimoine alimentaire reconnu et valorisé.

## NOTES

1. cf. <[www.CNRTL.fr](http://www.CNRTL.fr)>. Créé en 2005 par le CNRS, le Centre National des Ressources Textuelles et Lexicales fédère au sein d'un portail unique, un ensemble de ressources linguistiques informatisées et d'outils de traitement de la langue.
2. L'article premier des statuts de la Ligue des Gourmands définit clairement l'objet de l'association: "La Ligue des gourmands, fondée à Londres le 25 février 1912, a pour but de démontrer dans tous les pays du monde la suprématie de la cuisine et des vins français..."
3. Statuts de la "Ligue des Gourmands", non publiés, consultables au centre de documentation du Musée Escoffier de l'art culinaire, 06270 Villeneuve-Loubet: <<https://www.musee-escoffier.com>>.
4. Diner d'Epicure - Disciples Escoffier International (<[disciples-escoffier.com](http://disciples-escoffier.com)>).
5. Règlement CEE 2081/92 du 14 juillet 1992 relatif aux appellations d'origine et aux indications géographiques protégées (AOP et IGP). Il a permis d'unifier au niveau européen les pratiques nationales des noms géographiques pour les produits autres que le vin.
6. "La position française aura consisté à mettre un peu de poésie sur la réalité économique qui veut que souvent qualité et quantité s'excluent presque proportionnellement et à rappeler que 80% des AOC sont produites dans des zones défavorisées". TABARY, Philippe. Astérix et l'Europe. *Autrement*. n.154, p.168-173, mars 1995. (Dossier Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles), p.172.
7. *Farm to Fork Strategy*: <[https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)>.
8. *European Green Deal*. Document 52019DC0640. Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des Régions, sur le pacte vert pour l'Europe COM/2019/640 final, EUR-Lex - 52019DC0640 - FR - EUR-Lex (europa.eu).
9. Termes utilisés par la communication du Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation. Programme national pour l'alimentation 2019-2023: territoires en action. Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
10. Le colloque international 2019 était intitulé "Le goût au service de la santé des consommateurs et du développement territorial durable" dans le cadre d'un partenariat avec l'UNESCO et la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation).
11. Communication du Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation. Programme national pour l'alimentation 2019-2023: territoires en action | Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
12. La Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement, connue sous le nom de Sommet de la Terre, s'est tenue à Rio de Janeiro, Brésil en Juin 1992.
13. Selon le texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, " chaque État-partie doit prendre les mesures nécessaires pour assurer la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire. Il doit s'attacher à identifier et définir les différents éléments du patrimoine culturel immatériel présents sur son territoire, avec la participation

des communautés, des groupes et des organisations non gouvernementales pertinentes. Pour assurer l'identification de ce patrimoine en vue de sa sauvegarde, chaque État-partie doit dresser un ou plusieurs inventaires du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire. Ces inventaires font l'objet d'une mise à jour régulière.

## BIBLIOGRAPHIE

- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme; BARTHES, Roland. *Physiologie du goût, avec une lecture de Roland Barthes*. Hermann: 1981.
- BEAUGE, Benedict. Les dîner d'Epicure ou la convivialité planétaire. *Papilles*, n. 53, p. 62-74, jui 2020.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante*. Paris: éd. Gabriel de Gonet, 1848.
- CSERGO, Julia. Escoffier et la cuisine "à bon marché". *Papilles*, n. 53, p. 42-61, juin 2020.
- ESCOFFIER, Auguste. *Le guide culinaire*. Paris: Flammarion, 1902.
- ESCOFFIER, Auguste. *Souvenirs inédits*. Marseille: éditions Jeanne Lafitte, 1985.
- ESCOFFIER, Auguste. *Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme et autres textes*. Villeneuve-Loubet: Musée Escoffier de l'art culinaire/Fondation Auguste Escoffier, 2020.
- ESCOFFIER, Auguste; GILBERT, Phileas; FETU, Emile. *Le livre des menus: complément indispensable du Guide Culinaire*. Paris: Flammarion, 1912.
- LEBAULT A. *La table et le repas à travers les siècles*. Paris: Lucien Laveur, [s.d.].
- MARIN, François. *Les dons de comus*. Paris: 1742.
- MNATP - Musée National des Arts et Traditions populaires. *Les Français et la table*. Paris: Editions de la Réunion des Musées Nationaux, 1986.
- RAMBOURG, Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie français*. Paris: Perrin 2010.
- ROWLEY, Anthony. *A table! La fête gastronomique*. 2. ed. Paris: Découverte Gallimard culture et société, 2003.
- SALE, Nicolas. L'association Disciples Escoffier International. *Papilles*, n. 53, p.111-115, juin 2020.
- TABARY, Philippe. Astérix et l'Europe. *Autrement*, n. 154, p. 168-173, mars 1995. (Dossier Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles).
- WHEATON, Barbara Ketcham. *L'office et la bouche, histoire des mœurs de la table en France 1300-1789*. Paris: Calmann-Levy, 1984.

### Revues:

- AUTREMENT. n. 154, 1995. Série Mutations/mangeurs: mille et une bouches, cuisines et identités culturelles.

PAPILLES. n. 53, 2020. Culture et Patrimoine gourmands, Association des Bibliothèques gourmandes: Escoffier – un engagement social et humaniste.

**Textes réglementaires:**

RÈGLEMENT CEE 2081/92 du 14 juillet 1992, relatif aux appellations d'origine et aux indications géographiques protégées (AOP et IGP).

UNESCO. *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*. Traité de l'UNESCO adopté par la Conférence générale de l'UNESCO le 17 octobre 2003. La Convention est entrée en vigueur en 2006. Elle fait suite au programme de la "Proclamation des chefs-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité". En 2015, 163 États l'ont ratifiée.

CONSEIL DE L'EUROPE. *Convention-cadre du Conseil de l'Europe sur la valeur du patrimoine culturel pour la société*, dite convention de Faro, Série des traités du Conseil de l'Europe – n. 199, Faro, 27 oct. 2005.

COMMISSION EUROPEENNE. *Farm to Fork Strategy*. <[https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)>.

COMMISSION EUROPEENNE. *European Green Deal*, Document 52019DC0640, Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des Régions, sur le pacte vert pour l'Europe COM/2019/640 final, EUR-Lex - 52019DC0640 - FR - EUR-Lex (<europa.eu>).

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION. Programme national pour l'alimentation 2019-2023: territoires en action, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

SUBMETIDO EM: 15/11/2020

APROVADO EM: 19/05/2021