



Université de Toulouse II – Jean-Jaurès

ISCID (Institut Supérieur Couleur Image Design de Montauban)

Mémoire de Master Design Sensoriel

Valorisation de patrimoines alimentaires : Conception de scénographies nomades

María Alejandra JARAMILLO MANRIQUE

25 juin, 2024

Directrice de recherche : Delphine Talbot

Directrice de projet professionnel et personnel : Élodie Becheras



Université de Toulouse II – Jean-Jaurès
ISCID (Institut Supérieur Couleur Image Design de Montauban)

Mémoire de Master Design Sensoriel

María Alejandra JARAMILLO MANRIQUE

**Valorisation de patrimoines alimentaires :
Conception de scénographies nomades**

25 juin, 2024

Directrice de recherche : Delphine Talbot
Directrice de projet professionnel et personnel : Élodie Becheras

REMERCEMENTS

Je tiens à exprimer mes sincères remerciements à toutes les personnes qui m'ont soutenu tout au long de la rédaction de ce document.

Tout d'abord, je souhaite remercier Directrice de recherche, Delphine Talbot et ma directrice de projet professionnel et personnel, Élodie Becheras pour ses conseils, son soutien, qui m'ont permis de mener à bien ce projet et d'atteindre mes objectifs.

Je tiens également à adresser mes remerciements à mes professeurs et surtout mes collègues de promotion pour leurs encouragements et leur partage d'expérience. Leurs retours et suggestions ont enrichi mon travail et m'ont permis d'améliorer la qualité de mon mémoire.

Je n'oublie pas non plus ma famille et mes amis qui m'ont soutenu et encouragé tout au long de cette processus. Leur soutien inconditionnel a été une source de motivation essentielle.

Enfin, je tiens à remercier toutes les personnes qui ont participé de près ou de loin à la réalisation de ce mémoire. Leur contribution a été d'une grande importance et je leur en suis reconnaissant.

Merci à tous pour votre précieuse collaboration et votre soutien tout au long de ce parcours. C'est grâce à vous que j'ai pu aboutir à ce résultat et je vous en suis infiniment reconnaissant.

This paper examines the social role of food through an ethnographic point of view, as well as the importance of it in social interactions. These interactions have shaped history, culture, and collective memory in each territory, all of which are influenced by topography, historical moments and figures, but especially by the food grown and consumed in these territories. More broadly, it aims to explore, through specific case studies and concrete examples, the value of food and the possibilities of enhancing food heritage through the design of scenography and exhibition spaces.

The present research is based on the advancement of local culinary traditions and products, as well as artisanal and historical knowledge by considering food and all its aspects as “intangible cultural heritage” worthy of being passed on and conserved by generations to come. These advancements are made possible through different innovative, interactive, and nomadic scenography devices. This study proposes hints for implementing these devices in a variety of locations such as festivals, markets, and museums in order to stimulate public engagement and promote the preservation and circulation of food traditions as heritage.

Ce mémoire s'intéresse au rôle social de la nourriture, aux interactions qui occurred au tour d'elle et qui marquent une histoire, une culture, une mémoire collective dans chaque territoire, influencés par la topographie, les moments et personnages historiques et aussi les aliments cultivés et consommés. Plus largement il s'agit d'explorer, à travers l'étude de cas et des exemples concrets, la valeur de l'aliment et les possibilités de valoriser les patrimoines alimentaires à travers la conception des espaces scénographiques et expositives itinérantes.

Cette recherche se concentre sur la mise en valeur des traditions culinaires locales, des savoir-faire artisanaux et des produits du terroir, en considérant l'alimentation et tous ses aspects en tant que patrimoine culturel immatériel pour la sauvegarder et transmettre, à travers des différents dispositifs scénographiques innovants et interactifs. Cette étude propose des pistes de réflexion pour la mise en place de ces dispositifs dans différents types de lieux (festivals, marchés, musées, etc.), avec pour objectif de susciter l'engagement du public et de favoriser la transmission des traditions alimentaires.

INTRODUCTION.....	- 9 -
1. LA SOCIOLOGIE COMME UN CHEMIN POUR COMPRENDRE.....	- 12 -
1.1. La méthodologie choisie.	- 13 -
1.1.1. La méthode d'observation :	- 29 -
1.2. La Sociologie de l'alimentation	- 31 -
1.2.1. La fonction sociale des aliments :	- 32 -
1.3. Le social et le sensible. Introduction à une anthropologie modale.	- 34 -
1.4. Anthropologie sensorielle	- 35 -
2. PATRIMOINE COMME DOCUMENT VIVANT ET ARCHIVE HISTORIQUE - 37 -	
2.1. Patrimoine culturel immatériel	- 39 -
2.1.1. Patrimoine Immatériel de la Colombie	- 41 -
2.1.2. Patrimoine alimentaire	- 47 -
2.1.2.1. Pratiques culturelles autour des aliments	- 50 -
2.1.3. Conservation et transmission du patrimoine culturel immatériel	- 52 -
2.1.4. Gestes, son importance dans l'artisanat et la transmission de la culture -	58 -
3. SCÉNOGRAPHIE	- 61 -
3.1. La scénographie en relation a la transmission culturelle	- 62 -
3.1.1. Scénographie aux musées. (Faire de l'espace une expérience)	- 63 -
3.1.2. Scénographies nomades	- 66 -
3.2. Cas d'étude.....	- 68 -
4. Pratique personnelle.....	- 78 -
4.1. Soirée <i>arepas</i>	- 80 -
4.2. Répertoire de Gestes	87
CONCLUSION	92
ANNEXES	94
BIBLIOGRAPHIE.....	119
TABLE D'ILLUSTRATIONS.....	122

INTRODUCTION.

Les humains sont des animaux sociaux qui interagissent avec l'autrui et l'environnement à travers nos corps (sens) et nos cerveaux (émotions). Surtout car nous avons appris et nourri un caractère qui transforme notre perspective et nos perceptions (ressentis) : la géographie, le climat, la musique, la famille, les amis, la langue et même les aliments, configurent la façon de voir et habiter le monde.

Il existe des caractéristiques, des rituels, des croyances, des expériences similaires qui nous lient à un territoire et à une culture. Ces liens sont les sources qui donnent du sens (identité) à la vie et à nos relations interpersonnelles.

La langue, la nourriture ou le climat étaient des aspects très présents dans ce démarrage de cette étude. Comment la culture était affectée par les aliments ?

La culture alimentaire est un héritage particulier de chaque territoire. Cet héritage influence largement le développement d'habitudes telles que le type d'aliments consommés, leur quantité et les différents aspects dans la vie des habitants (notamment génétiques, environnementaux et comportementaux). Les aliments qui sont présents dans l'histoire, la société, la culture, l'économie, entre autres devient partie de cet héritage qui définit l'identité d'un terroir.

La nourriture et les aliments sont dans toutes les cultures et ils se présentent et se matérialisent dans tous : les rituels, les anniversaires, les mariages, les dates spéciales mais aussi la quotidienneté, etc. Instinctivement (dans cette recherche des connections) les personnes nous avons trouvé, en l'aliment, une excuse pour nous ressembler, pour nous accompagner, pour appartenir aux groupes, pour passer le temps, pour nous soutenir et, le plus important, nous aimer... Pour ceci à travers la nourriture, on s'approprie du lieu dans sa complexité. A partir de cette réflexion j'ai commencé à chercher les domaines qui pourraient être utiles pour mon étude.

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », disait Brillat-Savarin. L'alimentation est en effet un support de l'identité individuelle qui construit une identité collective.

En sachant que la culture codifie la perception et l'identité et que l'aliment a une fonction, pas seulement biologique mais social qui affecte la culture, la manière de penser et la façon d'interagir avec notre environnement il semble important de le définir :

La culture (en choisissant celles qui convient), selon le Larousse, « est l'enrichissement de l'esprit par des exercices intellectuels. Ensemble des phénomènes matériels et idéologiques qui caractérisent un groupe ethnique ou une nation, une civilisation, par opposition à un autre groupe ou à une autre nation. Dans un groupe social, ensemble de signes caractéristiques du comportement de quelqu'un (langage, gestes, vêtements, etc.) qui le différencient de quelqu'un appartenant à une autre couche sociale que lui »¹.

Le patrimoine alimentaire est un des éléments les plus importants de l'identité culturelle d'une région, dans ce cas d'un pays. Il reflète l'histoire, les traditions et les savoir-faire locaux, et constitue un véritable trésor à protéger et à valoriser.

La valorisation de ce patrimoine alimentaire est un enjeu crucial dans notre société contemporaine, où la perte de traditions et cultures culinaires, entre autres traditions (comme la danse ou le savoir transmis de façon orale) et la standardisation des habitudes alimentaires sont de plus en plus, plus courants.

L'objectif de cette mémoire est d'explorer l'importance du patrimoine immatériel, la valeur du patrimoine alimentaire, plus spécifiquement de la culture colombienne et finalement les différentes possibilités de valorisation des patrimoines alimentaires à travers la mise en place de scénographies nomades. Nous chercherons à comprendre les enjeux et les défis liés à ce type de dispositif, ainsi qu'à identifier les bonnes pratiques et les cas d'étude déjà existants dans ce domaine.

Dans ce contexte, la conception de scénographies nomades apparaît comme une solution innovante pour mettre en lumière et promouvoir ces patrimoines, de manière itinérante, accessible à un large public, en cherchant la démocratisation de certaines pratiques à une cible moins spécifique.

¹ Larousse. (2020). Culture. Dans le dictionnaire.

Afin de préserver et mettre en valeur ces précieux héritages culinaires, la conception de scénographies nomades se révèle être une approche innovante et efficace. Cette méthode permet non seulement de sensibiliser le public à la diversité des patrimoines immatériels, dans ce cas le patrimoine alimentaire, mais aussi de les expérimenter de manière immersive et interactive. Dans cette optique, explorer comment les scénographies nomades peuvent être un levier essentiel pour la préservation et la transmission des savoir-faire alimentaires traditionnels.

Nous aborderons notamment les aspects techniques, esthétiques, logistiques de la conception de scénographies nomades pour valoriser le patrimoine immatériel. Nous analyserons également les retombées économiques, sociales et culturelles de telles initiatives, ainsi que les différentes perspectives de développement et de pérennisation du projet. Cette recherche nous permettra d'apporter des idées des pratiques et stratégies pour mettre en place des dispositifs pour valoriser le patrimoine alimentaire, afin de contribuer à la préservation et à la promotion de ce richesse culturelle et gastronomique.

1. LA SOCIOLOGIE COMME UN CHEMIN POUR COMPRENDRE.

Pierre Bourdieu établit une correspondance entre positions sociales et pratiques culturelles. Il définit la culture comme l'ensemble des phénomènes matériels et idéologiques qui caractérisent un groupe ethnique et le différencient d'un autre groupe.

Dans son livre « *La Distinction : une critique sociale du jugement de goût (1984)* », Bourdieu a produit une analyse de la stratification sociale. Qui concerne l'appropriation relationnelle, des résultats empiriques auxquels elle est rattachée et qui sont nécessairement datés. La culture dominante implique une hiérarchie de légitimité et donc de consécration sociale, que traduit bien l'expression de « haute culture ». « L'habitus, système de dispositions durables acquis dès l'enfance au cours du processus de socialisation, permet à ces catégories supérieures d'imposer et de légitimer leurs goûts au reste de la population qu'elles dominent »²(Bourdieu).

Pour cette raison j'ai découvert que les sciences sociales étaient le meilleur chemin pour étudier l'influence des aliments sur la culture, l'identité, la transmission et la communication.

La sociologie me permet d'étudier des relations, actions et représentations sociales par lesquelles se constituent les sociétés. Comprendre les Rapports individus-société, les groupes sociaux, les réseaux et les sociétés entières dans leurs aspects culturel, économique, politique. Enjeux de la relation entre individus et l'environnement.

La sociologie de l'alimentation me sert pour étudier les goûts alimentaires, les perceptions, les préférences sous l'action du contexte (social, familial, émotionnel) de consommation, le rôle de l'aliment dans les rituels sociaux, les pratiques alimentaires qui constituent un des supports par lesquels l'individu sociabilise.

Et plus profondément, l'ethnographie et l'anthropologie qui me permettent d'avoir une méthodologie d'étude et d'analyse plus organisée avec des outils et des pratiques pour observer et classer. L'ethnographie comme l'étude descriptive des phénomènes sociaux, des activités d'un groupe humain déterminé, dans ce cas, l'organisation sociale, le mode de transmission, le structure de la société autour de l'aliment.

² BOURDIEU, Pierre. *La Distinction : une critique sociale du jugement de goût* (1984).

1.1. La méthodologie choisie.

En voyant l'identité comme concept important qui constitue le caractère permanent et fondamental de quelqu'un, d'un groupe, qui fait son individualité, sa singularité et comment l'aliment puisse donner la place à chaque acteur de la société selon sa fonction dans la préparation de l'aliment, l'accès à eux, la qualité et la quantité.

Mon étude se démarque avec une méthodologie ethnographique qui est basée sur une étude d'échantillonnage à travers des dégustations et des enquêtes.

J'ai choisi pour cette étude trois aliments qui font partie de la base culinaire de la Colombie : le maïs, la canne à sucre et le café et ces produits alimentaires : soient les farines de maïs, la *panela*, et les boissons à base de café en poudre et en grains, qui se répandent dans différentes strates sociales : des personnes avec moins de pouvoir d'achat, jusqu'aux personnes « riches ». Mais aussi dans différents domaines de vie : les sportifs jusqu'aux travailleurs du bureau, des différents régions et climats, adéquats chaque fois aux différents aspects. Et en étudiant sa présence et l'influence dans l'histoire, la structure sociale, la culture actuelle, l'identité collective et individuelle, et l'économie de la Colombie.

Pour contexte : ces aliments ont une présence très importante dans la culture colombienne, d'un cote transversal historique, social, économique dans tout le territoire Colombien.

Le maïs, La céréale précolombienne la plus importante du monde... qui détient actuellement le titre de céréale la plus produite et la plus consommée du monde ; surpassant le riz, le blé.

Cette plante, présente la capacité d'adaptation à la diversité des climats et des sols, grâce au grand nombre de variétés végétales qui existent.

La Colombie possède une riche variété de cultures agricoles adaptées à ses diverses régions naturelles, et le maïs est l'un des plus importants. Ce grain est une partie essentielle de la culture culinaire du pays et sa production est essentielle à la subsistance de milliers de familles paysannes. Le maïs est également une culture qui contribue de manière significative au développement rural et à la création d'emplois dans la campagne colombienne. La chaîne de

production comprend des activités telles que l'ensemencement, la récolte, le transport, la transformation et la commercialisation, ce qui crée des emplois dans différents domaines.

En Colombie, il existe 23 races de maïs et 5600 accessions sont enregistrées dans les banques nationales de gènes. Il existe une grande variabilité entre les plantes de la même race, raison pour laquelle les paysans et les autochtones reconnaissent un grand nombre de variétés et d'écotypes et, probablement, une même variété a des noms différents dans différentes régions du pays.

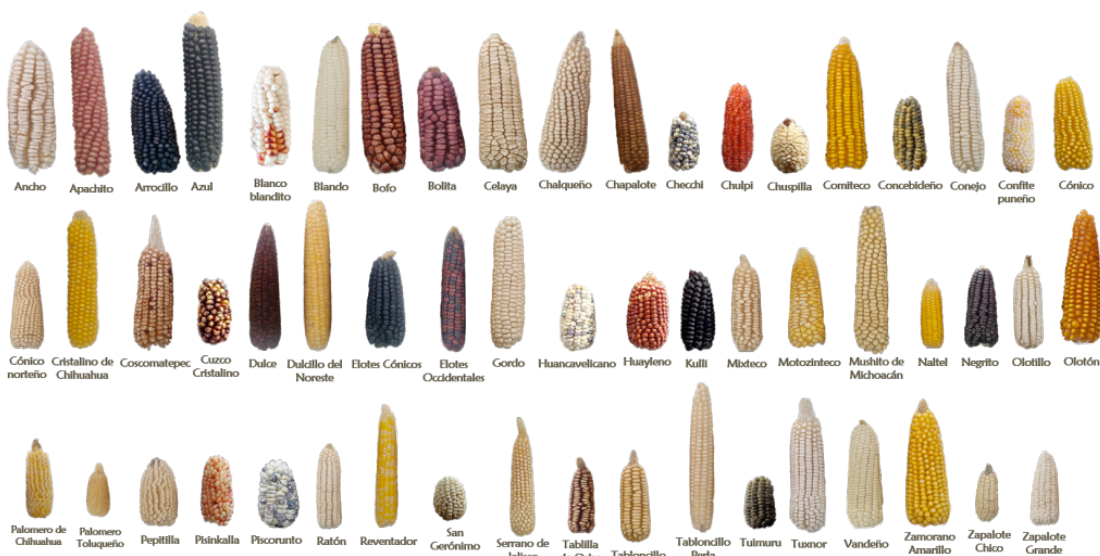


Image1 : Morphological differences between different maize landraces. Types des variétés de maïs qui peuvent être trouvées en Colombie, avec chaque nom. Pris de : *How to follow corn genes into the past.*

Le maïs est cultivé dans différentes régions du pays, chacune avec des conditions climatiques et de sol particulier. Les principales régions productrices de maïs en Colombie sont la côte atlantique, El Valle del Cauca, Cauca, Nariño, Tolima, Boyacá et Cundinamarca. Dans ces régions, le maïs est cultivé tant pour la consommation humaine que pour animaux. En tant qu'aliment de base, de nombreux sous-produits et préparations peuvent en résulter avec différents niveaux de valeur ajoutée

Outre les volailles d'élevage, les bovins, les porcins, les ovins et les caprins consomment une part importante du maïs produit. Cela donne une énorme importance et influence à la culture en tant que facteur déterminant des coûts et de la productivité dans ces systèmes de production.

La région des Caraïbes concentre la plus grande production de maïs du pays. Là, il est semé à la fois sur des terres très fertiles, sur de grandes étendues de monocultures avec des hybrides et des variétés « améliorées », ainsi que dans des zones marginales avec peu de fertilité et de disponibilité en eau. Dans ces dernières se trouvent la plupart des communautés autochtones et paysannes, qui possèdent une énorme diversité de variétés locales, qui ont évolué en s'adaptant aux conditions environnementales, socio-économiques et culturelles de la région.

Cette céréale est ainsi devenue la base non seulement de la culture, mais aussi de la souveraineté alimentaire des populations indigènes et paysannes. Malgré les conditions extrêmement restrictives dans lesquelles le maïs est cultivé par les petits producteurs, paradoxalement, ce sont eux qui, ensemble, fournissent le plus gros volume de production dans la région des Caraïbes.

La région andine est une autre région de la Colombie qui joue un rôle important dans la production de maïs. Ses sols thermiques variés favorisent l'adaptation de différentes variétés et races, c'est pourquoi cette céréale y est également largement cultivée. Toutefois, la majeure partie de la production est entre les mains de petits agriculteurs situés sur des pentes, dans des conditions tout aussi limitées en termes de fertilité des sols et de conditions de production et de commercialisation adéquates. De même, pour les communautés autochtones et paysannes de la région, le maïs est l'un des aliments fondamentaux de la culture et de l'alimentation. Cependant, en raison de la forte pression exercée depuis plusieurs décennies par les modèles de production basés sur la révolution verte, un grand nombre de variétés indigènes qui y existaient ont disparu dans certaines régions de la région andine.

Dans la région des Plaines orientales, en Amazonie et dans le Pacifique, la culture du maïs se fait dans le contexte de l'agriculture traditionnelle. Dans les communautés autochtones, paysannes et noires, le maïs est une composante importante des systèmes de production diversifiés. Dans de nombreux cas, ces systèmes reposent sur l'agroforesterie, qui intègre les cultures transitoires aux cultures forestières. Ici, le maïs est l'une des cultures transitoires fondamentales ; il s'établit sous le système de friction, de tombe et de combustion de la forêt et, dans les zones très humides comme le Pacifique, sous le système de la tombe et de la pourriture.



Image 2: Día Nacional del maíz en Mexico. Manos y maíz. Pris de : Organizaciones civiles abogan por la protección de la milpa en el Día Nacional del Maíz.

Une fois transformé et consommable, le maïs peut se présenter sous forme de maïs doux tendre, en conserve, farine de maïs, maïzena, semoule, polenta, pain et pâte de maïs, flocons, gaufres et tortillas, pop-corn, huile de maïs et même “whisky américain” le bourbon traditionnel.

- AREPAS

L’arepa accompagne les repas des Colombiens et des Vénézuéliens. Sous forme d’une galette faite à base de farine de maïs, *l’arepa* peut se manger sucrée, salée, garnie ou non.

L’arepa fait partie à la fois de la culture colombienne et vénézuélienne. Car avant l’arrivée des colons, la Colombie, le Venezuela et l’Equateur formaient un même pays qui s’appelait la Gran Colombia. C’est pourquoi nous retrouvons beaucoup de similitudes culturelles d’un pays à l’autre.

À l’origine, les arepas étaient préparées par les populations natives de la région. Aujourd’hui les *arepas* se consomment toujours au quotidien. Elles se mangent

principalement au petit-déjeuner mais en réalité, elles peuvent se manger à n'importe quelle heure.

Pour réaliser la préparation des *arepas*, il vous faudra trouver de la farine de maïs précuite.



Image 3 : Arepas préparées à la maison, avec farine jaune, blanche et rouge. Photo pris pour María Alejandra Jaramillo.

Image 4 : Différents types des arepas préparées et consommées par toute la Colombie. Arepas de Colombia. Pris de : Instagram @Eddiewhitejr.

Le café, (deuxième aliment choisi) est un arbuste à feuilles persistantes qui peut atteindre entre trois et dix mètres de haut. Elle peut produire des fruits pendant cinquante ou soixante ans, bien que les plantations commerciales soient renouvelées entre vingt et trente ans. Après ce temps, en fonction des conditions environnementales, et la gestion agro- nomique diminuent considérablement les rendements agricoles.

Les cultures de café nécessitent des précipitations comprises entre 1800 et 2800 millimètres par an, réparties sur plusieurs mois. Une précipitation mensuelle minimale de 120 mm est nécessaire. Le climat de la région doit être humide avec des vents de faible puissance pour que ceux-ci puissent transporter la vapeur d'eau. Les arbres doivent être exposés au moins 4,5 à 5,5 heures de soleil par jour. En ce qui concerne l'humidité doit contenir de 45% à 55% dans les grains de café mûrs non transformés après la récolte.

La zone cafetière colombienne est située sur les pentes des chaînes de montagnes qui traversent le pays du sud au nord. Selon la latitude, elle est située au-dessus du tropique du cancer et couvre de 1 à 10 pieds de latitude nord, dans une bande d'altitude comprise entre 1000 et 2000 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ces limites d'altitude sont larges, en raison de l'influence de la latitude sur la hauteur appropriée pour planter du café.

La zone cafetière colombienne présente une température moyenne très uniforme tout au long de l'année pour une même région. Il a une température moyenne qui varie entre 18 C et 22.5 C.

- *RÉGION CAFETERA*

L'axe caféier est une région géographique, culturelle, économique et écologique de la Colombie, située dans les départements de *Caldas, Risaralda et Quindío*, en plus des régions du nord-ouest de *Tolima*, du sud-ouest d'*Antioquia*, du nord et de l'est de la *Valle del Cauca*, y compris les capitales des quatre premiers départements (*Manizales, Pereira, Armenia et Ibagué*, respectivement). En 2011, l'Unesco a déclaré le Paysage Culturel Caféier de cette région Patrimoine de l'Humanité. Le grain de café a commencé à être cultivé commercialement en Colombie, dans la municipalité de *Salazar de Las Palmas, Norte de Santander*, et au cours du XXe siècle a été le produit principal dans les exportations colombiennes. Dans la région de l'axe du café est venu à travers la migration de la population connue sous le nom de colonisation *antioqueña*. En 1999, elle représentait 3,7 % du produit intérieur brut national et 37 % de l'emploi agricole.

Les principaux départements producteurs de café sont : *Antioquia, Caldas, Cauca, Cundinamarca, Huila, Nariño, Norte de Santander, Quindío, Risaralda, Tolima et Valle del Cauca*. La zone comprise entre les départements de *Caldas, Risaralda et Quindío* est connue comme le *Viejo Caldas*, et l'axe caféier est la zone comprise par les anciens départements plus la région montagneuse du nord et l'est de la *Valle del Cauca* et le nord-ouest du *Tolima*, en raison du grand développement connu par la culture de ce produit. La région a été durement touchée par un séisme de magnitude 6,4 sur l'échelle de Richter, le 25 jan- vier 1999, et s'est rapidement redressée

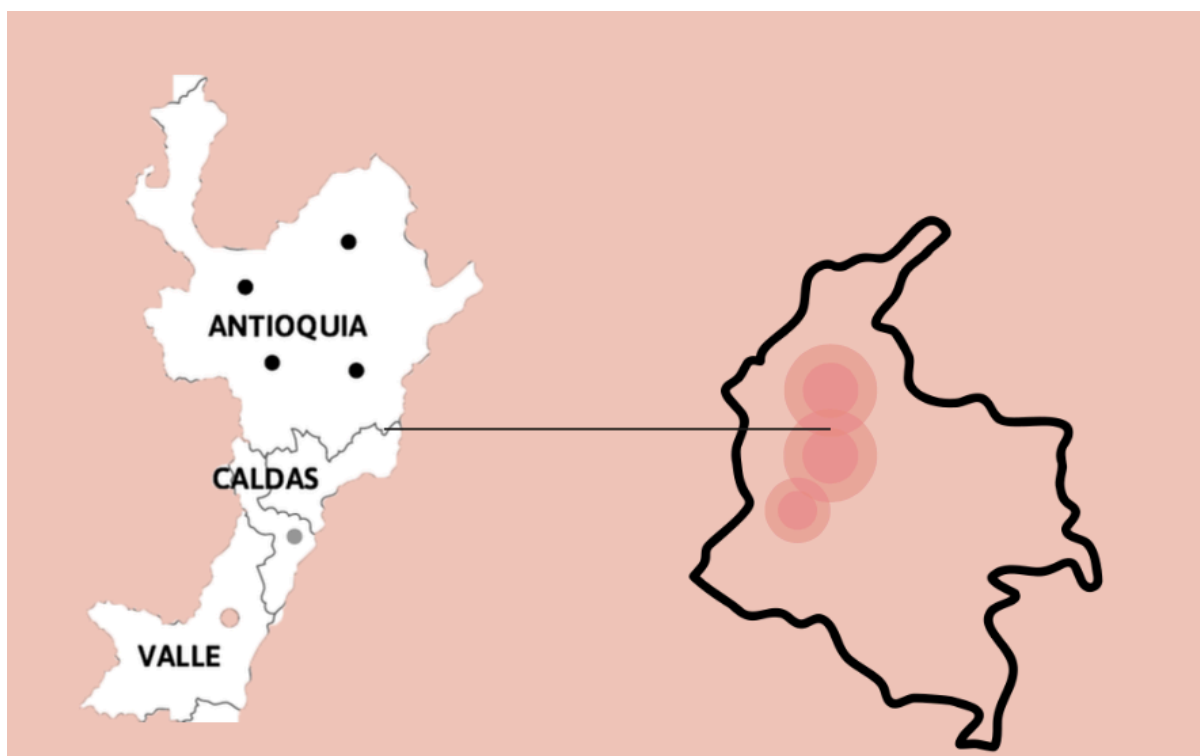


Image 5 : Illustration de la Région Cafetière (Eje cafetero) en Colombie. Image créée par María Alejandra Jaramillo.

La Fédération nationale des cafés de Colombie classe le café par catégorie, préparation et durabilité.

1. Le café d'origine est celui qui provient d'une région ou d'une ferme et se caractérise par la préservation du goût et de l'arôme d'origine qu'il acquiert dans la production. Il n'est généralement pas mélangé avec d'autres produits ou variétés de café. Le café d'origine est classé en trois sous-catégories. Cafés régionaux : ce type de café provient de régions spécifiques du pays et sont hautement reconnus pour leurs propriétés pures et originales de production. Cafés exotiques : la qualité de cette variété de café dépend des zones dans lesquelles elle est produite et qui apportent des caractéristiques sensorielles et organoleptiques (goût, texture, odeur, couleur ou température). Cafés de la ferme : ils proviennent d'une seule production de café, sont cohérents dans le temps et se distinguent par leur qualité.

2. La préparation d'un bon café colombien définit sa qualité non seulement pour le consommateur national, mais pour le marché international où il occupe aujourd'hui une position élevée grâce à son goût, sa douceur et son arôme. Il existe trois catégories selon la préparation : Café Select : est le résultat du mélange équilibré de différents types de café. Café Caracol : ils sont produits dans les régions hautes de la Colombie et

les grains en forme d'escargot qui produisent une saveur unique par leur acidité sont sélectionnés. Café suprême : ce café est préparé selon certaines caractéristiques granulométriques ou taille du grain, par exemple : Premium, retenu dans le maillage #18; Suprême, retenu dans le maillage #17; Extra Spécial, retenu dans le maillage #16 et Europa, retenu dans le maillage #15

3. Les cafés durables sont des cultures produites par des communautés soucieuses de l'environnement, utilisant la production propre et la conservation de la bio richesse des zones de production. Ce type de culture favorise le développement durable des familles productrices de café.

4. Les cafés biologiques sont cultivés sans utilisation de produits chimiques tels que fongicides, herbicides, insecticides et engrais...

Le café est la deuxième boisson la plus consommée dans le monde, après l'eau. En 1927 est créée la plus grande ONG du monde, La Fédération nationale des cafés. En 1938, est créé le centre de recherche scientifique du café, Cenicafe. En 1959, le personnage de Juan Valdez est né. Création en 1984 du logo de *Café de Colombia*. Le café en Colombie a environ 300 ans d'histoire depuis que les jésuites l'ont apporté au XVIII^e siècle. En 1835 on exportait les premiers sacs produits dans la zone orientale, depuis la douane de *Cúcuta*. Une légende raconte que l'augmentation de la production de café en Colombie a été due au prêtre jésuite Francisco Romero dans un village de *Norte de Santander* appelé *Salazar de las Palmas*. Quand ses fidèles se confessaient, le prêtre leur imposait comme pénitence pour racheter leurs fautes, pour semer du café. Grâce à cela, on dit que la production de café a commencé à s'étendre à d'autres départements et qu'en 1850 elle était arrivée à *Cundinamarca, Antioquia et Caldas*. À la fin du XIX^e siècle, la production était passée de 60000 sacs à plus de 600000, ce qui montre que la majeure partie de cette production provenait des grandes exploitations agricoles et à la fin du XIX^e siècle, le café était déjà le principal produit d'exportation pour lequel la Colombie recevait des devises. Les programmes de communication ont commencé en 1960, avec la création du cultivateur qui reflète les valeurs et l'engagement pour produire un café de qualité supérieure. Avec Juan Valdez et son histoire, les caféiculteurs colombiens ont certainement été innovants, car à l'époque l'offre de café de qualité aux consommateurs n'était pas seulement très limitée, mais aussi qu'il était inconcevable qu'un groupe de producteurs d'un pays comme

la Colombie puisse mener des campagnes de grande envergure et pénétrer des marchés comme le marché américain ou européen.

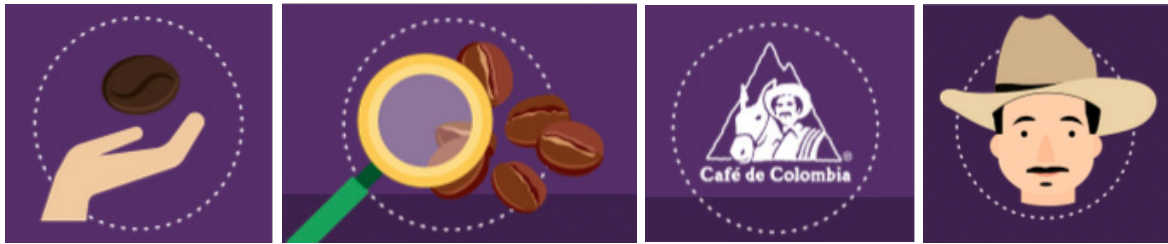


Image 6, 7, 8, 9 : Icones de processus de démarrage de La Fédération nationale des cafés. Images pris de : Federación de Cafeteros.

- JUAN VALDEZ

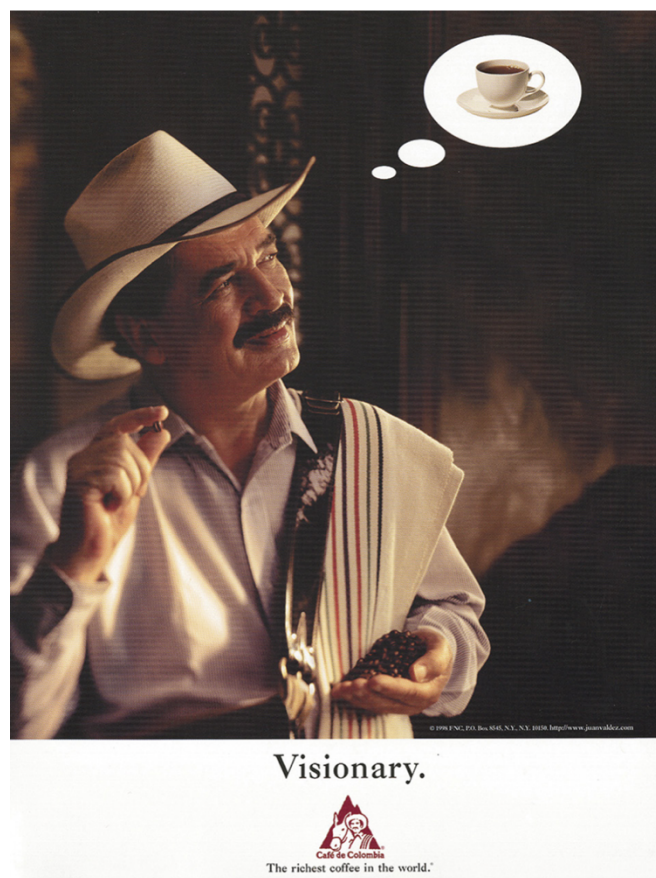


Image 10 : Personnage Juan Valdez. Image pris de : Café de Colombia.

Ce personnage, créé en 1959 et conçu pour représenter fidèlement la philosophie et l'engagement de plus de 540000 familles productrices de café en Colombie, reste en vigueur précisément pour maintenir les valeurs qui le rendent unique et authentique : le travail acharné, la transparence, l'engagement envers sa famille, la fierté de ce qu'il fait, son engagement envers sa communauté et son environnement. Ce sont des valeurs partagées par des millions de consommateurs à travers le monde, qui s'identifient à un personnage représentatif et authentique. Jusqu'à aujourd'hui, Juan Valdez a été mentionné dans des médias du monde entier et même dans des films hollywoodiens.

Juan Valdez est un personnage et une marque qui identifie le café colombien. Il a été créé par l'agence *Doyle Dane Bernbach* (DDB) en 1959 pour le compte de la *Fédération nationale des caféiculteurs* (FNC) afin de représenter des caféiculteurs colombiens et leurs familles. Il est devenu une référence publicitaire et de reconnaissance, car peu de marques impulsées et développées par des producteurs agricoles ont atteint des niveaux similaires de diffusion et de reconnaissance. Avec Juan Valdez, sa mule (Conchita) et les montagnes des Andes en arrière-plan, le but du logo est d'identifier et de garantir la distribution des marques représentant le café 100% colombien.

En 2002, la FNC a lancé la franchise de magasins *Juan Valdez Café*. Elle possède plus de 200 magasins en Colombie et dans d'autres pays d'Amérique, d'Europe et d'Asie. Outre le commerce et l'économie, le café colombien influence et pénètre profondément les aspects quotidiens. Il est largement accepté par la culture colombienne comme un moyen de célébrer, de commencer et de maintenir des relations sociales et commerciales au quotidien. Beaucoup de réunions de famille sont également généralement prolongées en prenant du café et en discutant. Sans doute, le café colombien est présent dans la plupart des moments sociaux. Sa tradition se maintient autour du pays entre les générations. La coutume du café a été conservée pendant des siècles en Colombie, apportant avec elle des rites et des habitudes. Dans la plupart des foyers colombiens, la tasse de café du matin est une partie incontournable du rituel quotidien.

Les gens aiment le servir noir et avec du sucre. Certaines recettes spéciales comme le café avec des *arepas* ou des *pandebonos* sont également la boisson préférée de beaucoup. Ces traditions favorisent la camaraderie nationale et l'union entre les Colombiens. Selon un rapport récent, le café vert est devenu un ingrédient important pour le développement durable du secteur, apportant une contribution énorme. La culture et les affaires du café colombien prennent vie et se diversifient au fil du temps. Le café est une tradition profondément ancrée dans la culture colombienne. Pendant des siècles, le café a été une partie essentielle de l'identité et de l'économie du pays. Au fil des ans, il a joué un grand rôle dans la vie des Colombiens, comme un moyen d'accueillir les invités, de célébrer des événements, de célébrer les idoles locales et même d'aider à exercer le leadership. Le café fait partie intégrante de la culture

colombienne depuis la colonisation. Les Colombiens l'ont honoré pendant des siècles comme le principal produit d'exportation du pays et comme un symbole national associé à l'identité et à l'hospitalité colombiennes. L'industrie du café colombienne est unique et reconnue mondialement pour la qualité et le goût de ses produits. Le café reste un facteur important de l'économie et de la culture et le restera à l'avenir.



Image 11 : Juan Valdez. Pris du Blog : La Revolucion Creativa.

La canne à sucre, (troisième aliment choisi pour l'étude). Sa culture en Colombie est traditionnellement une activité agricole à petite échelle, mais la production industrielle a augmenté ces dernières années.



Image 12 : Canne à sucre. Pris de : Cocina facil.

Les producteurs de canne à sucre en Colombie travaillent à améliorer l'efficacité et la durabilité de la culture, en utilisant des pratiques agricoles durables et des technologies avancées. La Colombie est l'un des principaux producteurs de canne à sucre en Amérique latine. La canne à sucre est l'une des cultures les plus importantes dans le monde en raison de son utilisation dans la production de sucre, d'éthanol et d'autres produits.

En Colombie, la canne à sucre est une culture d'une grande importance économique et sociale, étant une source importante d'emplois et de revenus pour de nombreux agriculteurs. Ces dernières années, le marché mondial de la canne à sucre a connu d'importants changements en raison de la demande croissante de biocarburants et de la concurrence avec d'autres cultures comme le maïs et la betterave.

En outre, la canne à sucre a été affectée par des facteurs climatiques tels que la sécheresse et le gel. Malgré ces défis, les perspectives d'avenir de la culture de la canne à sucre sont prometteuses. La demande mondiale de biocarburants devrait continuer à croître, ce qui augmentera la demande d'éthanol produit à partir de la canne à sucre. En outre, les progrès technologiques dans la production et la transformation de la canne à sucre devraient améliorer l'efficacité et la rentabilité de la culture.

En Colombie, la culture de la canne à sucre présente un grand potentiel en raison de la disponibilité de terres fertiles et du climat favorable à leur croissance. En outre, le gouvernement colombien a mis en œuvre des politiques visant à encourager la production de biocarburants à partir de la canne à sucre, ce qui a conduit à une augmentation des investissements dans le secteur. La production de sucre en 2019 a atteint 20 millions de tonnes à partir de 23,33 millions de tonnes de canne à sucre. La consommation nationale de sucre en Colombie était de 1,77 millions de tonnes. En 2019, 700 mille tonnes de sucre ont été exportées. La production d'alcool carburant atteint 443 millions de litres. (ASOCAÑA, 2019).



Image 12 : Plan des régions productrices en Colombie, et data de la production en 2019 en Colombie. Image produit pour Maria Alejandra Jaramillo a partis d'information d'ASOCAÑA.

La canne à sucre est l'une des cultures les plus importantes en Colombie et dans le monde, grâce à la grande variété de produits qui peuvent en être issus. Du sucre raffiné à l'éthanol en passant par le papier et la nourriture, la canne à sucre est une source inépuisable de ressources cultivées depuis des siècles dans le monde entier.

En Colombie, cette culture est particulièrement importante dans les régions naturelles de la Côte Caraïbe et de *Valle del Cauca*, où se concentre la plus grande production nationale. En outre, la canne à sucre est une importante source d'emploi et de développement économique dans ces régions, contribuant de manière significative à la croissance du pays. En plus d'être un produit largement utilisé dans l'industrie alimentaire, il est également utilisé dans la production de biocarburants.

La culture, est traditionnellement une activité agricole à petite échelle, mais la production industrielle a augmenté ces dernières années. Les producteurs de canne à sucre en Colombie travaillent à améliorer l'efficacité et la durabilité de la culture, en utilisant des pratiques agricoles durables et des technologies avancées.

- *LA PANELA*

La panela est un aliment naturel et est produite à partir de la canne à sucre par évaporation. Sa production est l'une des agro-industries rurales les plus traditionnelles de Colombie. À la différence de l'industrie sucrière, la production se fait dans de petites exploitations paysannes au moyen de procédés artisanaux où l'intensité du travail familial est élevée et les taux d'introduction de la technologie très faibles.



Image 13 : différentes présentations de la panela. Pris de : INFOBAE.

Le panela est produit en économie paysanne et est produit dans presque tout le pays tout au long de l'année ; en outre, il constitue l'économie de base de 236 municipalités, dans douze départements. Environ 350000 personnes travaillent, soit 12 % de la population rurale économiquement active, ce qui en fait le deuxième poste générateur d'emplois après le café. Dans la mesure où il s'agit d'un édulcorant peu coûteux avec d'importants apports en minéraux et en traces de vitamines,

La consommation de *panela* représente 2,18 % des dépenses alimentaires des Colombiens et, dans certains départements, jusqu'à 9 % des dépenses alimentaires des secteurs à faible revenu. Au niveau mondial, les Colombiens sont les plus gros

consommateurs de *panela* dans le monde avec plus de 34.2 kg./Hab. Dans cette perspective, la production de *panela* est considérée comme la deuxième agro-industrie rurale après le café, grâce au nombre d'établissements productifs, à la superficie ensemencée et à la main-d'œuvre qu'elle lie.



Images 14, 15 : Processus production de *panela*. Pris de : *elaboracion de panela en un trapiche colombiano*. Blog : *De Asia a Latinoamerica*.

Pour commencer et préparer l'étude, et en désirant d'avoir une connaissance multisensoriel des aliments dans ces différents stades j'ai réalisé une analyse sensorielle (couleur, texture, goût si possible, odeur) (Annexe 1) propre de chaque aliment base, et des produits transformés. D'abord j'ai obtenu, le maïs, et des farines de couleur rouge, jaune, bleu et blanc, la fruitée de café, et le café en poudre et en grains, la canne à sucre, et *la panela*. J'ai préparé des *arepas* bleues, rouges jaunes et blanches, la boisson de café noir et *l'aguapanela*, pour aussi les analyser.

Deuxièmement, j'ai rédigé les questionnaires que j'ai divisé pour correspondre aux deux cibles que j'ai dans mon public, une pour les colombiens (ou latinos) qui connaissent des aliments que j'ai choisis pour l'étude. (Et les étrangers qui ont une première approche aux aliments. (Annexe 2).

Après j'ai fait une dégustation pour faire un prototype d'expérience chez moi « *Une soirée arepas* », et de cette manière collecter les données possibles avec les différentes réponses de questionnaires, des vidéos et des enregistrements des anecdotes en espagnol des personnes qui avaient des choses à raconter autour des trois aliments qui on était en train de goûter. En ayant l'opportunité aussi d'être témoin des interactions entre les deux cibles autour et avec les aliments.



Images 16, 17, 18, 19 : Images des Soirée Arepas ». Pris par Maria Alejandra Jaramillo.

Parallèlement, une cousine qui habite toujours en Colombie, enregistre des sons que j'ai demandés pour créer un paysage sonore qui entourait les aliments, en étant la Plaza de mercado, des vendeurs et vendeuse dans la rue, des restaurants traditionnels etc.



Image 20, 21 : Photo Plaza de mercado "Palo Quemao", Bogotá. Pris par Valentina Plazas.

Image 22, 23 : QR codes de « Ambiances sonores de plaza de mercado et une maison traditionnelle colombienne. Realisés par Maria Alejandra Jaramillo.

J'espère avoir une étude assez complète par rapport à l'information ethnographique et anthropologique et une connaissance multisensoriel des aliments dans ces différents stades.

1.1.1. La méthode d'observation :

Comment dit dans le nom, cette méthode consiste en observer de façon exhaustive l'objet d'étude et noter le plus objectivement possible ce qu'on voit. Selon l'auteur Marcel Mauss, l'objectif sera d'éviter les hypothèses, historiques inutiles et dangereuses pour arriver au but d'avoir une base de données correcte et développer une étude précise.

Marcel Mauss, anthropologue français, a développé une approche spécifique de l'observation en anthropologie. Selon lui, l'observation doit être participative et impliquée, l'observateur (observatrice, dans ce cas) doit s'immerger dans la culture qu'il étudie et participer activement à la vie sociale de la communauté observée. Mauss croyait en une observation directe et en contact étroit avec les individus étudiés. Dans son livre « *Manuel d'ethnographie. (1926)* » il invite aux chercheurs à vivre au sein de la communauté qu'ils observaient, à participer à leurs activités quotidiennes et à prendre part à leurs rituels et cérémonies. Cette proximité permettait de comprendre de manière plus approfondie la vie et les interactions sociales de la communauté.

L'importance de l'observation participante est aussi, capturer les nuances et les subtilités de la culture étudiée. Cette méthode d'observation permettait aux chercheurs de recueillir des informations de première main, d'interpréter les codes culturels et les pratiques sociales, et de saisir le sens profond des comportements et des traditions observés...

Les méthodes d'observation se divisent en méthodes d'enregistrement et d'observation matérielles et méthodes d'observation et d'enregistrement morales. « Distinction assez arbitraire, la vie sociale ne comportant aucun élément purement matériel, aucun élément purement moral. La musique, art de l'idéal et de l'impalpable, agit aussi sur les hommes de la manière la plus physique »³ (Mauss).

³ MAUSS, Marcel. Manuel d'ethnographie. (1926).

La notion antérieure est la base de mon étude ethnographique qui m'a permis d'organiser différentes méthodes pour la recollection et l'analyse des données. Mauss dit : « Faire de l'ethnographie extensive, c'est nécessaire...

L'ethnographe professionnel devra pratiquer de préférence la méthode intensive. L'ethnographie intensive consiste dans l'observation approfondie d'une tribu, observation aussi complète, aussi poussée que possible, sans rien omettre... »

Je me suis imprégné de l'information pour mener une étude ethnographique et suivi les pas (en les adaptant de mon façon) pour aboutir et donner de sens, en accompagnant la méthode d'observation avec la méthode d'enquête.

En faisant partie de la communauté étudiée (la colombienne), j'avais l'avantage d'être vraiment dedans la culture, j'ai profité pour recollecter des données à partir des expériences personnelles empiriques, pour faire plus concrète et efficient la pris des photos, sons, enregistrements, comme base pour réaliser des questions pertinentes dans les enquêtes. Pour choisir correctement, les aliments autour desquels réaliser l'étude, et pour prendre notes dans les expériences des « *Soirées arepas* », dans la préparation (expérimentation personnelle) des aliments, l'observation des personnes qui préparaient les aliments dans des milieux sociaux (cafés avec des amis, brunchs, bbq) ou intimes (ma grand-mère à la maison, mes amis chez eux), mais aussi dans la réalisation de triage d'information.

Cette méthode m'a permis de me lier avec les aliments d'une façon différent, plutôt social (anthropologique), et de mieux comprendre son rôle active dans les interactions sociales et son importance dans le développement d'une communauté. De voir comment l'aliment a passé rapidement, sa simple place d'un besoin biologique pour obtenir une place sociale importante dans toutes les différentes cultures par tout le monde.

1.2. La Sociologie de l'alimentation

La sociologie de l'alimentation est une branche de la sociologie qui étudie les interactions sociales et culturelles liées à l'alimentation et qui occurred autour des aliments. Elle examine comment les habitudes alimentaires, les normes sociales et les représentations culturelles influencent nos choix en matière d'alimentation, ainsi que les inégalités et les discriminations liées à l'accès à une alimentation saine et équilibrée.

Cette discipline permet de comprendre les choix alimentaires des éleveurs de poulains, les techniques d'élevage et d'alimentation utilisées, ainsi que les représentations symboliques liées à la nourriture des poulains. Elle examine également l'impact de l'alimentation sur la santé et le bien-être des animaux, ainsi que les enjeux sociaux et économiques associés à la production alimentaire pour les poulains. Elle s'intéresse également aux transformations des modes de production et de distribution alimentaires, aux enjeux de sécurité alimentaire, ainsi qu'aux pratiques culinaires et aux rituels alimentaires propres à chaque culture et qui la structure. Elle étudie les liens entre l'alimentation et l'identité, ainsi que les dimensions symboliques, économiques et politiques de l'alimentation.

« *La Sociologie de l'alimentation* » de Poulain étudie la façon dont les différentes sociétés et cultures perçoivent et utilisent les aliments, il s'intéresse aux pratiques alimentaires, aux normes et aux valeurs qui entourent l'alimentation dans différentes communautés. Cet ouvrage contribue ainsi à une réflexion critique sur les pratiques alimentaires et à la promotion de modes d'élevage plus durables et respectueux du bien-être animal. Il incarne l'étude exacte que j'avais besoin de réaliser, cette œuvre m'a ouvert le chemin et a montré les bases de mon étude autour de l'aliment : pour voir la société à travers de lui, la structure sociale selon la consommation et les observations de pratiques à base de sa fonction sociale.

Pour corroborer ces notions il y a un sociologue spécialiste de l'alimentation, Claude Fishler, selon lequel manger est bien plus qu'un simple acte individuel, au contraire est, aussi, un acte social et collectif qui implique des interactions avec les autres membres de la société, nos choix alimentaires, nos habitudes alimentaires et nos comportements à table sont tous influencés par notre environnement social, notre culture et nos traditions et à l'inverse aussi, nos habitudes et interactions sociales sont influencées par les aliments produits et consommés dans le territoire que nous habitons.

Manger, surtout, en groupe, partager un repas en famille ou entre amis, participer à des fêtes et célébrations autour de la nourriture sont autant de moments où l'alimentation devient lien social pour partager. Les normes sociales et les valeurs collectives influencent souvent nos choix alimentaires et déterminent ce qui est considéré comme acceptable ou non dans notre alimentation, même, dans notre statut social, notre groupe social.

Ainsi, manger est un acte complexe et chargé de significations sociales. En comprenant cette dimension collective de l'alimentation, nous pouvons mieux appréhender les enjeux sociaux qui implique la nourriture (entre autres enjeux comme la nutrition, l'économie, la santé, etc). « L'aliment n'est pas un produit de consommation comme un autre, ne serait-ce que parce qu'une part de ce que nous ingérons devient notre corps, notre chair, nos os. » Claude Fishler.

1.2.1. La fonction sociale des aliments :

Comme dit par le sociologue Jean-Pierre Poulin, l'aliment « fonde la société et transforme » un groupe dans lequel on se comprend, on a des goûts, des nourritures, des rituels similaires.

Les aliments ont un rôle essentiel dans la société, en nous permettant nous rassembler autour d'une table, partager des moments de convivialité et d'échange. Les repas constituent des occasions pour renforcer les liens entre amis, familles, etc., Favoriser la communication et créer des souvenirs... Ils sont présents dans les célébrations (anniversaires, dates), dans des rituels (des baptêmes, des mariages), mais aussi dans la quotidienneté, (le petit-déjeuner à la maison, le déjeuner au travail). Ils sont présents dans l'économie, la santé, la religion, la vie sociale et la vie intime des familles.

De plus, les aliments peuvent également véhiculer des symboles culturels, traditionnels, en structurant ainsi à l'identité et la cohésion d'une communauté. Ils font partie essentielle de traditions gastronomiques, contribuant à perpétuer le patrimoine culinaire et les savoir-faire ancestraux.

« Si l'alimentation a été étudiée depuis les origines de la sociologie, elle n'a été que tardivement considérée comme un objet en tant que tel, peinant à trouver sa place entre les discours des sciences biologiques et psychologiques. Manger, cet acte qui pourrait sembler anodin et banal, constitue pourtant une pratique culturelle dont la compréhension est une porte d'entrée idéale pour saisir l'organisation d'une société. Parce que les pratiques alimentaires jouent le rôle de marqueurs identitaires et occupent une place centrale dans les processus de différenciation sociale, elles sont à la fois le reflet et la source de nombreuses inégalités sociales, qu'il s'agisse de ressources économiques, d'apparence ou encore de santé. »⁴ (De Saint Pol).

Cette notion m'a montré l'aliment d'une manière différente, car même si semblait évidente, pour moi comprendre le rôle de l'aliment dans la société comme facteur qui codifie la place d'un sujet dans un groupe social, qui est présent dans la quotidienneté et dans des rituels permanent ou événementiel de la vie d'un sujet, qui réunisse une groupe des personnes, qui est conditionné par la géographie, topographie, climat, histoire d'un lieu et aussi que condition les modes alimentaires, les différences socio-économiques, le marché et les interaction entre les sujet a clarifié et a facilité la continuation de l'étude, puisque l'aliment traverse toutes les sphères de la vie d'un individu dès la relation plus directe avec lui (à partir des sensations) , le manger (le goût, la texture, la température, l'odeur, la digestion) une partie plus sociale (les émotions, les souvenir, les interactions, les rituels) plus communautaire et politique (la santé, la capacité d'obtenir un aliment), finalement manger peut même devenir un acte politique (*Greve de faim, ollas comunitarias*⁵).

⁴ De Saint Pol, Thibaut. Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales. (2017).

⁵ Est un symbole d'unité, de travail collectif et collaboratif, une manifestation de solidarité et de réciprocité, une empreinte d'aide et de soin mutuel. La casserole est l'élément principale de la cuisine. Elle concentre le feu, la vapeur, l'eau et la terre, transformées en produits comestibles. Dans le pot se matérialise l'œuvre d'art qu'est la cuisine. Pour que cela fonctionne, il faut un fourneau, qui est l'essence du lieu ancestral où la famille se réunissait et dialoguait. Autour d'elle se trouve la table. Dans la casserole se combinent tous les composants de la nourriture. Les pots communautaires sont nés pour soutenir les mouvements et les grèves paysannes et ouvrières où, surtout les femmes (matronas) se réunissent pour cuisiner pour assurer l'alimentation des grévistes, maintenant ils existent pour se manifester, se rencontrer et améliorer la sécurité alimentaire si faible à Colombie. En effet, à travers l'alimentation, la communauté s'identifie avec des arguments qu'ils utilisent pour s'opposer. Ainsi, non seulement il est employé pour satisfaire la faim des gens, mais il devient un élément générateur de cohésion, qui à son tour permet de révéler des problématiques locales.

1.3. Le social et le sensible. Introduction à une anthropologie modale.

L'anthropologie modale proposée par François Laplantine, suggère de ne pas omettre, l'existence du sensible, le vécu émotif et corporel des individus, à travers d'une expérience vécue, à partir des sens comme premiers et seuls intermédiaires entre l'individu et l'expérience (le monde, son entourage, l'autre). Il y a « un caractère physique de la pensée en train de se faire »... « L'expérience du terrain est une expérience de partage du sensible »⁶ (p.11)(Laplantine).

« Quant aux mouvements d'interaction entre cultures, ils passent par la subjectivité des acteurs en présence, et l'on sait combien le religieux du *candomblé*, de l'*umbanda*, du *vaudou*, mobilise du sensible et de l'affectif. Selon Georges Bataille, le débordement de l'énergie vitale, « la part maudite », crée partout de la prolifération, de l'efflorescence et de l'excès dans le sacrifice comme dans la fête. L'auteur explore déjà une sociologie de l'extrême, à vivre comme à penser. Voilà donc deux précurseurs d'une anthropologie du corps et du sensible, dont on espère que Laplantine va nous dire quelle part elle prend dans une anthropologie dite modale en élaboration »⁷(Rivière).

Laplantine finalement fait 7 propositions pour définir cette anthropologie modale à travers laquelle on pourrait étudier les expériences de sujets d'une façon différente à l'anthropologie traditionnelle.

Pour Laplantine, le social est l'ensemble des normes, des valeurs et des pratiques qui régissent les interactions sociales et façonnent les relations entre individus au sein d'une société. C'est à travers ces normes et ces valeurs que les individus apprennent à se conformer aux attentes de leur groupe social, à identifier leur place dans la société et à construire leur identité sociale. Le sensible, est la dimension émotionnelle et subjective de l'expérience humaine. Laplantine insiste sur l'importance des émotions, des sentiments et des perceptions dans la construction de la réalité sociale. Il met en avant le rôle des émotions dans les processus de socialisation et d'adaptation, ainsi que dans la construction des relations interpersonnelles et des identités individuelles.

⁶ LAPLANTINE François, *Le social et le sensible, introduction à une anthropologie modale*. Paris, Téraèdre, (2005), coll. "L'anthropologie au coin de la rue"

⁷ CLAUDE Rivière, « LAPLANTINE François, *Le social et le sensible, introduction à une anthropologie modale* », *Recherches sociologiques et anthropologiques*. (2006).

Pour lui, sont deux dimensions de l'expérience humaine qui sont étroitement liées et interdépendantes. En les combinant, Laplantine propose une approche anthropologique qui intègre à la fois les dimensions objectives et subjectives de la culture et de la société. Cette approche permet de mieux comprendre la complexité des dynamiques sociales, en tenant compte à la fois des structures sociales et des expériences émotionnelles (sensorielles) des individus. En permettant réfléchir sur la manière dont les normes sociales et les émotions influent mutuellement sur la construction de la réalité sociale et sur la façon dont les individus donnent sens à leur monde.

Nos émotions et nos sensations sont en grande partie influencées par nos interactions sociales et notre environnement, et vice versa. Il est donc essentiel de tenir compte à la fois du social et du sensible dans cette étude.

1.4. Anthropologie sensorielle

J'ai découvert cette discipline grâce à l'article de Marie-Luce Gélard, « L'anthropologie sensorielle en France. Un champ à devenir ? » Elle s'intéresse aux sens comme objet d'étude en soi, et a des origines dans d'une partie de la pensée, encore une fois, de Marcel Mauss (ethnologue) qui démarre ce domaine d'étude en analysant le corps, pour ouvrir le champ de différentes études par rapport au corps et ressentis, sensations, émotions substances affects. Alain Corbin qui trace la reconstruction d'usage des sens aux XIIIe - XIXe siècle, œuvre le chemin pour restituer des univers sensoriels, sonores et odorants.

Cette notion m'a aidé à opposer des concepts comme l'individuel et le collectif, le naturel et le social, la réalité et les représentations de cette réalité. Concepts anthropologiques par rapport aux sens. Pour comprendre comment les sens sont un filtre pour interagir avec notre environnement et les autres, comment ils sont configurés selon la culture et prédisposés à percevoir et à créer une réalité affectée pour cette configuration des sens et pour eux comme milieu de réception de stimuli et d'information.

Cela a fait que j'avais une conscience des différentes perceptions de gens à partir de mêmes aliments, en sachant que la même *l'arepa*, *l'aguapanela* ou le café pouvaient être agréables ou désagréables selon les goûts de chaque personne, que l'objet ou expérience projeté dans le design pouvait intéresser des personnes différents et que j'aurais des résultats différents dans les enquêtes à cause des éléments que je ne connaissais pas de chaque background des personnes enquêtées, pour finalement penser à créer une expérience ou un objet si spécifique qui exprime toute la culture colombienne à travers les aliments mais que soit au même temps flexible pour accueillir différentes populations et lâcher l'idée d'avoir un contrôle sur le résultat.

2. PATRIMOINE COMME DOCUMENT VIVANT ET ARCHIVE HISTORIQUE

Patrimoine « (latin patrimonium) 1. Bien qu'on tient par héritage de ses ascendants. 2. Ce qui est considéré comme un bien propre, une richesse... 3. Ce qui est considéré comme l'héritage commun d'un groupe : Le patrimoine culturel d'un pays... 5. Ensemble des éléments aliénables et transmissibles qui sont la propriété, à un moment donné, d'une personne, d'une famille, d'une entreprise ou d'une collectivité publique. »⁸

Patrimoine culturel, « ensemble des biens publics ou privés qui présentent un intérêt artistique, esthétique, historique, scientifique ou technique. »⁹

Le patrimoine est un élément qui rassemble et conserve les éléments matériels et immatériels qui témoignent de l'histoire, d'une culture et d'une identité d'une communauté, d'un territoire ou d'une civilisation.

Le Patrimoine (en majuscule) comprend des monuments, des sites archéologiques, des documents d'archives, des œuvres d'art, des traditions orales, des savoir-faire artisanaux, des fêtes et des célébrations, entre autres, qui témoignent le passé pour pouvoir connaître et comprendre l'évolution d'une société à travers le temps.



Image 24 : Pyramide de Teotihuacán, patrimoine mondial. Mexique. Pris de : 34 lugares espectaculares de México considerados patrimonio de la humanidad.



Image 25 : Pyramides de Gizeh, ses tombes pharaoniques. Égypte. Pris de : Les plus beaux sites archéologiques d'Égypte.

⁸ Larousse. (2020). Patrimoine. Dans le dictionnaire.

⁹ Larousse. (2020). Patrimoine culturel. Dans le dictionnaire.



Image 26 : Indigène Wayuu, Colombie, partie du patrimoine mondial immatériel de Colombie. Pris de: *El conocimiento de los indígenas colombianos de Sierra Nevada, patrimonio inmaterial de la UNESCO*.

Image 27 : Ceviche Péruvien, Patrimoine mondial immatériel du Pérou. Pris de : *La UNESCO declara al ceviche peruano como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*.

En tant que document vivant, le patrimoine évolue et se transforme au fil des générations. Il est constamment enrichi par de nouvelles découvertes, par des pratiques culturelles contemporaines qui s'inspirent des traditions anciennes, ou par des actions de préservation. En tant qu'archive historique, le patrimoine constitue une source de connaissance du passé, qui permet de reconstruire les événements et les modes de vie des générations précédentes.

« Patrimoine. Ce beau et très ancien mot était, à l'origine, lié aux structures familiales, économiques et juridiques d'une société stable, enracinée dans l'espace et le temps. Requalifié par divers adjectifs (génétique, naturel, historique...) qui en ont fait un concept « nomade », il poursuit aujourd'hui une carrière autre et retentissante.

Patrimoine historique. L'expression désigne un fonds destiné à la jouissance d'une communauté élargie aux dimensions planétaires et constitué par l'accumulation continue d'une diversité d'objets que rassemble leur commune appartenance au passé : œuvres et chefs-d'œuvre des beaux-arts et des arts appliqués, travaux et produits de tous les savoirs et savoir-faire des humains. Dans notre société errante, que ne cessent de transformer la mouvance et l'ubiquité de son présent, « patrimoine historique » est devenu un des maîtres mots de la tribu médiatique. Il renvoie à une institution et à une mentalité. »¹⁰(Choay).

¹⁰ Choay, Françoise. *L'allégorie du patrimoine*. Éditions du Seuil. (2007).

« *L'allégorie du patrimoine* » de Françoise Choay met en avant l'idée que notre patrimoine culturel et architectural est un héritage qui doit être préservé et valorisé. Choay explique que le patrimoine est non seulement un témoignage du passé, mais aussi un moyen de construire l'identité et la mémoire collective. Elle cherche une prise de conscience collective pour protéger et restaurer notre patrimoine, afin de le préserver pour les générations futures.

2.1. Patrimoine culturel immatériel

Le PCI (pour ces sigles en français) « Ensemble des pratiques sociales, des représentations, des connaissances et des savoir-faire qui font partie du patrimoine culturel d'une communauté. (Il comprend les rituels, les arts du spectacle, l'artisanat traditionnel, les traditions et expressions orales). »¹¹

Le patrimoine culturel n'est pas seulement des monuments ou des objets. Il est composé par les traditions ou les expressions vivantes héritées et transmises 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. Est un facteur important du maintien de la diversité culturelle face à la mondialisation croissante. Il est important pour la richesse des connaissances et du savoir-faire qu'il transmet d'une génération à une autre plus que pour l'expression en soit. Sa transmission a une valeur sociale et économique pour tout les groupes minoritaires comme majoritaires.



Image 28 : Baguette française, patrimoine mondial immatériel de la France. Pris de : The spruce eats.

Image 29 : Marimondas dans le carnaval de Barranquilla, patrimoine mondial immatériel de la Colombie. Pris de : El Heraldo.

¹¹ Larousse. (2020). Patrimoine culturel immatériel. Dans le dictionnaire.

« Le patrimoine culturel immatériel est :

- Traditionnel, contemporain et vivant à la fois : Le patrimoine culturel immatériel ne comprend pas seulement les traditions héritées du passé, mais aussi les pratiques rurales et urbaines contemporaines, propres à divers groupes culturels.
- Inclusif : Des expressions de notre patrimoine culturel immatériel peuvent être similaires à celles pratiquées par d'autres. Qu'elles viennent du village voisin, d'une ville à l'autre bout du monde ou qu'elles aient été adaptées par des peuples qui ont émigré et se sont installés dans une autre région, elles font toutes partie du patrimoine culturel immatériel en ce sens qu'elles ont été transmises de génération en génération, qu'elles ont évolué en réaction à leur environnement et qu'elles contribuent à nous procurer un sentiment d'identité et de continuité, établissant un lien entre notre passé et, à travers le présent, notre futur. Le patrimoine culturel immatériel ne soulève pas la question de la spécificité ou de la non-spécificité de certaines pratiques par rapport à une culture. Il contribue à la cohésion sociale, stimulant un sentiment d'identité et de responsabilité qui aide les individus à se sentir partie d'une ou plusieurs communautés et de la société au sens large.
- Représentatif : Le patrimoine culturel immatériel n'est pas seulement apprécié en tant que bien culturel, à titre comparatif, pour son caractère exclusif ou sa valeur exceptionnelle. Il se développe à partir de son enracinement dans les communautés et dépend de ceux dont la connaissance des traditions, des savoir-faire et des coutumes est transmise au reste de la communauté, de génération en génération, ou à d'autres communautés.
- Fondé sur les communautés : Le patrimoine culturel immatériel ne peut être patrimoine que lorsqu'il est reconnu comme tel par les communautés, groupes et individus qui le créent, l'entretiennent et le transmettent ; sans leur avis, personne ne peut décider à leur place si une expression ou pratique donnée fait partie de leur patrimoine. »¹² (UNESCO).

¹² Unesco - qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel ? Patrimoine culturel immatériel. (n.d.).

2.1.1. Patrimoine Immatériel de la Colombie

Certains de ces patrimoines immatériels sont pleinement appréciés avec les cinq sens ;)

La Colombie a un agenda annuel plein d'événements et de célébrations, plus d'espaces incroyables et d'innombrables attributs qui non seulement la rendent attrayante pour les touristes, mais rendent très riche la culture. Certaines de ces célébrations et traditions ont été désignées par l'UNESCO comme "Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité", et voici ce qu'elles traitent.

- L'espace culturel de *Palenque de San Basilio* : proclamé en 2003, inscrit en 2008 sur la liste du patrimoine immatériel. Situé au sud-est de Carthagène, le *Palenque de San Basilio* a été le seul survivant parmi toutes les villes fortifiées construites par les esclaves au XVIII^e siècle. Cela lui donne du mérite et en a fait un espace culturel célèbre. Des rituels complexes, préservés dans les célébrations, témoignent des divers systèmes culturels et spirituels, selon lesquels la vie et la mort sont comprises dans une relation constante. Avec des expressions musicales comme le « *Son palenquero* » ou le « *Bullerengue* », ils célèbrent des mariages, des baptêmes, des célébrations religieuses, entre autres événements, même sa langue *palenquera*. Elle est connue comme la langue créole des Amériques, car elle est un mélange du lexique espagnol avec les langues bantoues. En outre, leurs racines africaines sont représentées dans leur base familiale, qu'ils appellent « *ma-kuagro* ». Aujourd'hui, l'espace du *Palenque* est menacé par les fluctuations économiques et divers conflits sociopolitiques qui les affectent fortement.



Image 30 : Enfants qui dansent le bullerengue, San Basilio de Palenque.



Image 31 : Plat typique de San Basilio de Palenque.



Image 32 : Monument Fait aux esclaves libérés, San Basilio de Palenque. Pris de : Tour à San Basilio de Palenque, Alternative travel.

- *Le carnaval de Barranquilla* : Inscrit également en 2008, a lieu chaque année pendant les quatre jours précédant le Carême. L'événement, mondialement connu, est plein d'expressions colorées, de traditions culturelles et de danses. *Barranquilla* est traditionnellement un centre commercial de toute la Colombie, ce qui a permis le métissage des cultures européennes, amérindiennes et africaines, présents pour offrir un spectacle unique tout au long de la célébration du carnaval. La musique du « *Carnaval de Barranquilla* » est très variée. Vous allez écouter *cumbia*, *porro*, *puya*... et très riches des tambours, des maracas et des instruments à vent à côté d'un environnement orné de chars, masques, chapeaux et ainsi de suite. Dans ce carnaval ils existent les représentations musicales et théâtrales se concentrent sur la politique ou sur les événements quotidiens, avec un ton satirique et burlesque.



Image 33 : défilé du rey Momo du Carnaval, Barranquilla, Colombie. Pris de : Alcaldia de Barranquilla.

Image 34: Reina del Carnaval 2023. Barranquilla, Colombie. Pris de : Reina del Carnaval de Barranquilla será coronada con show de baile y concierto, Vea.

- *Les processions de Pâques de Popayán* : Elles font partie des plus anciennes commémorations de la tradition colombienne, inscrites en 2009. Cinq processions ont lieu, du mardi au samedi, avant Pâques. Tout l'événement est en l'honneur de la Vierge Marie, Jésus-Christ, la Sainte Croix, le Saint Enterrement et la Résurrection, et se déroule sur deux kilomètres dans le centre-ville. Le plus représentatif de ces processions sont les statues des marches, qui sont faites à partir de bois. Elles datent de la fin du XVIIe siècle, ornées d'arrangements complexes et d'ornements floraux. L'atmosphère d'odeur d'encens et le son des chants entonnés de fond. Les préparatifs de la célébration se déroulent pendant toute une année, de la part des habitants, des autorités municipales, des membres du Conseil permanent pour la Semaine sainte et d'autres organismes. Tout cela dans le but d'appeler des visiteurs de partout dans le monde et de renforcer l'identité de la population locale.



Image 35 : Processions en Popayan. Colombie. Pris de : Revista Semana.

Image 36 : Procession en Popayan. Colombie. Pris de : Radio la W.

- *Le Carnaval des Noirs et des Blancs* : Inscrit en 2009, né des traditions andines et hispaniques. C'est une grande célébration qui a lieu à San Juan de Pasto, du 28 décembre au 6 janvier de chaque année. Cela commence avec le Carnaval de l'eau : le premier jour de cette célébration, les rues et les maisons sont arrosées d'eau pour entrer dans une atmosphère ludique. Puis, le 31 décembre, se tient la Parade des Vieux Ans, au cours de laquelle les gens parcourent chaque lieu avec des poupées et des marionnettes satiriques sur la politique, des personnalités de la vie quotidienne et d'autres événements quotidiens. Tout se termine avec la crémation de la Vieille Année. Il souligne l'importance de l'égalité et de l'union entre tous les citoyens. Au cours des deux derniers jours, les participants mettent du maquillage noir le premier jour et du maquillage blanc le deuxième jour, comme symbole pour exprimer le désir de construire un esprit de tolérance et de respect entre tous.



Image 37 : Dia de negros, Pasto, Colombia. Pris de : Todo en imágenes.

Image 38 : Dia de blancos, Pasto, Colombia. Pris de : Wikipedia.

- *Le système normatif des Wayuus, appliqué par le Pütchipü'üi (« palabrero »)* : Les Wayuus ont un système pour traiter les divers conflits qui peuvent surgir et parvenir à l'harmonie par la réconciliation, inscrit en 2010. Située entre la Colombie et le Venezuela, dans la péninsule de *La Guajira*. Son ensemble de principes, rites,

procédures et autres aspects positifs de son système normatif est admirable. Il régit les modèles sociaux et spirituels de sa communauté, et ses principes de réparation et de compensation peuvent servir de modèle à beaucoup d'autres sociétés aujourd'hui.

Les responsables du système de réparation sont les *pütchipü'üis* ou « *palabberos* », des autorités communautaires expérimentées dans la résolution des problèmes, conflits et autres désagréments qui peuvent survenir dans un clan matrilineaire *Wayuu*. Le système fonctionne ainsi : lorsqu'un problème se pose, tant les offenseurs que les offensés le signalent au *pütchipü'üi*, qui examine la situation et communique la résolution du conflit par des moyens pacifiques tels que des symboles, des colliers confectionnés à partir de pierres précieuses, abattage de chèvres, de vaches ou de moutons, entre autres. Même les crimes les plus graves peuvent être résolus de manière pacifique selon les indications du *pütchipü'üi*.



Image 39 : Groupe de *pütchipü'üi* (*palabberos*), La Guajira, Colombie.

Image 40 : Femmes dans un rituel traditionnel Wayuu, La Guajira, Colombie. Pris de : *Wayuu normative system, applied by the Pütchipü'üi (palabrero)*. UNESCO.

- *Le savoir traditionnel des chamanes jaguars de Yuruparí* : ils ont un riche calendrier de rituels cérémoniels, à partir duquel ils effectuent des activités de guérison des malades, de prévention des maladies, de revitalisation de la nature, entre autres sujets de nature spirituelle. Inscrit en 2011, ce savoir, synthétise le patrimoine ethnique des populations installées sur les rives du fleuve *Pirá Paraná*, au sud-est de la Colombie. Les trompettes de *Yuruparí*, par exemple, représentent l'incarnation du mythique *Yuruparí Omnipotent*, un anaconda qui pourrait vivre comme une personne selon le mythe. Chaque groupe ethnique protège les trompettes de *Yuruparí*, qui font partie intégrante du rituel *Hee Biki*. Dans ce rituel, on s'efforce de transmettre aux jeunes hommes la connaissance, la préservation de la santé et du territoire, et dans le cas des jeunes femmes, on transmet la garde des enfants, la préparation des aliments et le processus de grossesse, entre autres.



Image 41, 42, 43 : Chamanes jaguars de Yuruparí, enfants dans des rituels. Yapurí, Colombie. Pris : Traditional knowledge of the jaguar shamans of Yuruparí. UNESCO.

- *Fête de Saint François d'Assise à Quibdó* : la fête de *San Pancho*, la célébration manifeste la religion populaire. Du 3 septembre au 5 octobre dans douze quartiers d'origine franciscaine. Inscrite en 2012, la ville de *Quibdó* maintient vivante la tradition. La musique de *chirimía* donne un air de fête au début de la Messe Inaugurale Catholique, puis s'ouvre à un défilé de type carnavalesque dans l'après-midi. Carrosses, autels, ornements et vêtements sont une explosion de couleurs. Certaines des valeurs mises en avant par la fête sont la cohésion sociale et le respect de la nature.



Image 44, 45, 46 : rituels réalisés pendant le fête de San Pancho, Quibdo, Colombie. Pris de : Fiestas de San Pacho, las raíces de la tradición africana en Quibdó. Radio Nacional de Colombia

- *Musique de marimba et chants et danses traditionnels de la région colombienne du Pacifique Sud et de la province équatorienne d'Esmeraldas* : Ce qui est frappant, c'est que les hommes et les femmes chantent des poèmes et des récits tout en déplaçant rythmiquement le corps. Les événements qui se déroulent avec cette musique, peuvent être de caractère religieux ou rituel, de culte des saints ou pour renvoyer les morts, ou pour célébrer la vie. Un xylophone fait en bois de palme avec des tubes de bambou est base de cette musique, accompagnée de maracas et tambours. Il est fréquent que des personnes âgées transmettent leurs connaissances aux plus jeunes, afin de renforcer le sentiment d'appartenance au territoire autant que les pratiques culturelles enracinées.



Image 47 : Musicien traditionnel en jouant le marimba.



Image 48 : Danse au rythme traditionnel de la région pacifique. Pris de : *Marimba music, traditional chants and dances from the Colombia South Pacific region and Esmeraldas Province of Ecuador*. UNESCO.

- *Le Vallenato, musique traditionnelle de la région de Magdalena Grande* : Ce genre musical est né dans le nord de Colombie, grâce à la fusion de diverses expressions et sons culturels, comme les chants des esclaves africains, les chansons de cow-boys de *Magdalena Grande*, les danses indigènes de la *Sierra Nevada de Santa Marta*, la poésie espagnole et les instruments européens. Un air de joie, humour, sarcasme, nostalgie, entre autres sentiments, surgissent avec la lettre et le rythme d'un *Vallenato*.¹³



Image 49 : Egidio Rafael Cuadrado Hinojosa, accordéoniste connu du Vallenato. Pris de : *Rhythms of Colombia: The Vallenato*



Image 50 : Chanteurs de Vallenato. Pris de : *¿Cuáles son los peligros que sufre el vallenato?*.



Image 51 : Femmes du Vallenato. Pris de : *Las mujeres del vallenato*. Radio Nacional de Colombia.

¹³ Bee, J. O. (2017, 4 mayo). Los 9 patrimonios inmateriales que Colombia le regala a la humanidad. Matador Español. <https://matadornetwork.com/es/patrimonios-inmateriales-colombianos/>

2.1.2. Patrimoine alimentaire

Les manifestations du PCI sont dynamiques créativité et de l'ingéniosité des communautés et collectivités sociales, de leur capacité à recréer des éléments culturels propres et à adapter et réinterpréter des éléments d'autres communautés de la culture universelle, et des traditions vivantes qui se recréent constamment, de manière présente, par l'expérience. Dans l'identité et la tradition des peuples, ces expressions changent, se recréent dans le temps et acquièrent des particularités régionales et locales propres.



Image 52 : Al-man'ouché, une pratique culinaire emblématique au Liban.

Image 53 : Personnes en train de manger Al-man'ouché. Pris de : UNESCO.

La Convention de 2003 sur le PCI leur reconnaît "la profonde interdépendance qui existe entre le patrimoine culturel immatériel et le patrimoine matériel culturel et naturel.

Le patrimoine gastronomique et alimentaire désigne l'ensemble des savoir-faire, des traditions, des produits et des pratiques culinaires propres à une communauté. Il englobe la cuisine locale, les recettes traditionnelles, les produits du terroir, les techniques de transformation des aliments, les modes de consommation, les fêtes et les événements culinaires, ainsi que les savoirs faire des artisans et des producteurs. Il reflète l'histoire, la culture, l'environnement et l'identité d'une société donnée. Il est valorisé et préservé afin de promouvoir la diversité des traditions culinaires, de favoriser le tourisme gastronomique et de contribuer à la préservation de la biodiversité et des savoir-faire artisanaux.

A travers le temps, comme tout, la définition des concepts de culture, de patrimoine, de pensée et d'histoire change. Ainsi, de nouveaux usages et sens ont été attribués aux objets, en plus d'être incorporés modes de vie, savoirs et lieux. Reconnaisant le patrimoine immatériel, les pratiques qui traversent du spectacle au ludique et qui dissolvent les frontières et qui sont populaires dans toutes les sphères sociales, sont devenues un objet d'intérêt.

Le patrimoine alimentaire est très ancien et remonte à l'aube de l'humanité. Les premiers hommes ont dû expérimenter et innover pour se nourrir, en utilisant les ressources naturelles disponibles dans leur environnement pour se procurer de la nourriture. Au fil du temps, les différentes civilisations ont développé leurs propres traditions culinaires, en fonction des ressources alimentaires disponibles, des savoir-faire locaux et des influences culturelles. Ainsi, chaque endroit du monde possède son propre patrimoine alimentaire, avec ses recettes traditionnelles, ses produits emblématiques et ses rituels culinaires spécifiques.

Il permet de préserver et de transmettre aux générations futures les savoirs et les traditions liés à l'alimentation, tout en favorisant l'échange et le partage entre les différentes cultures.



Image 54 : Personnes expertes en rhum léger cubain de Cuba. Pris de : Le savoir-faire des maîtres du rhum léger. UNESCO.

L'exposition du patrimoine alimentaire, qui comprend la nourriture, la cuisine et les boissons, entre autres, est devenue une préoccupation muséale. Les musées dédiés à l'alimentation ou à la gastronomie naissent avec la stratégie de vulgarisation et de communication du patrimoine bio culturel de certains territoires ou pays et qui représentent des expériences authentiques pour leurs visiteurs.

Dans ces dernières années, il y a eu une augmentation de ces espaces consacrés à l'univers de l'alimentation, dont la plupart sont liés à des régions spécifiques, considérant que la nourriture et la gastronomie, sont des ressources qui donnent une identité territoriale.



Image 55, 56 : Tereré, boisson traditionnelle de Peuple Guaraní, Paraguay. Pris de : Les pratiques et connaissances traditionnelles liées au terere, boisson guaraní ancestrale au Paraguay, dans la culture du pohã ñana. UNESCO.

La Colombie a ses neuf patrimoines culturels immatériels que la Colombie offre à l'humanité, tous occurrent autour de la nourriture, et dedans ces fêtes traditionnelles, savoir-faire ancestraux, la farine de maïs est présente dans tous ces actions (célébrations) qui se développent par tout le territoire, le café et son exportation est un grand exposant de la culture colombien et la canne à sucre s'utilise par tout la Colombie dans des différentes formes.

Le maïs, et surtout les farines de maïs, sont dans tout le terroir colombien, il y a au moins 15 types *d'arepas* de maïs différents dans les différentes régions du pays, il y a différentes façons de les préparer et de les cuisiner et le savoir-faire de la façon comme elles sont préparées a été transmis de la génération en génération dans chaque foyer colombien. Le maïs est très important comme nourriture et est présent dans le régime alimentaire de presque tous les Colombiens, le maïs est présent dans des différents repas traditionnels de la Colombie.

Quand nous écoutons café nous pensons en Colombie. Il est considéré comme l'un des meilleurs cafés du monde en raison de sa qualité et de son goût unique. La production de café en Colombie remonte à plusieurs siècles et est une source majeure de revenu pour de nombreux Colombiens. En Colombie, le café est bien plus qu'une simple boisson c'est une culture profondément enracinée dans la société et l'identité nationale. De nombreuses régions du pays dépendent de la production de café pour leur économie et de nombreuses familles colombiennes ont travaillé dans l'industrie du café pendant des générations.

En Colombie, la canne à sucre est l'une des cultures les plus importantes du pays. Elle est principalement dans Valle del Cauca, la vallée de Magdalena, et les régions de Norte de Santander et de Santander. La canne à sucre est utilisée pour produire du sucre, du rhum, de la mélasse et du bioéthanol. La production de canne à sucre en Colombie a connu une croissance significative au cours des dernières années, grâce aux investissements dans la technologie et les pratiques agricoles durables. Les agriculteurs colombiens utilisent des méthodes de culture biologique et respectueuses de l'environnement pour produire une canne à sucre de haute qualité. Il est exporté vers de nombreux pays à travers le monde, contribuant ainsi à l'économie du pays. En jouant un rôle important dans l'économie du pays.

2.1.2.1. Pratiques culturelles autour des aliments

Les aliments jouent un rôle important dans différentes pratiques de la vie des individus dans de nombreuses cultures à travers le monde, comme centre de rencontre et de célébration. Que ce soit en famille, de fêtes religieuses, de festivals ou d'événements spéciaux, la nourriture est souvent au cœur de ces rassemblements sociaux et communautaires. Les repas sont l'occasion de se retrouver, d'échanger et de partager des moments de convivialité. La nourriture peut être un moyen de créer des liens entre les individus, de renforcer les relations.

De nombreux plats traditionnels sont associés à des événements spécifiques et sont préparés avec soin dans le cadre de célébrations particulières. En plus de son aspect social, l'alimentation peut également revêtir une dimension symbolique ou spirituelle lors de célébrations.

Les pratiques culturelles autour des aliments peuvent varier considérablement d'une culture à l'autre :

Chaque culture a ses propres traditions culinaires, qui comprennent des plats, des recettes transmises de génération en génération et des méthodes de préparation uniques.

Certaines cultures ont des rituels spécifiques liés à la consommation d'aliments, comme la bénédiction des repas avant de manger.

Certains aliments sont associés à des symboles culturels ou religieux dans certaines cultures.

Les habitudes alimentaires varient, que ce soit en termes d'horaires des repas, de types d'aliments consommés ou de la façon dont les repas sont préparés et servis, même consommés.

De nombreuses cultures organisent des fêtes et festivals culinaires pour célébrer la nourriture et les boissons locales, ainsi que pour promouvoir le patrimoine culinaire de la région.

Chaque culture a ses propres règles de savoir-vivre à table, comme la façon de se servir de la nourriture, de manger avec les doigts ou d'utiliser des couverts, l'ordre, la quantité des plats, des couverts, etc.

Les pratiques culturelles autour des aliments sont une partie intégrante de l'identité culturelle sont souvent transmises de génération en génération.

2.1.3. Conservation et transmission du patrimoine culturel immatériel

Le patrimoine immatériel est important à préserver pour la diversité culturelle et les traditions et les savoir-faire uniques de chaque communauté. Il est essentiel pour assurer la continuité de la culture et de l'identité d'une société. Il est également important de transmettre ce patrimoine aux générations futures afin qu'elles puissent en bénéficier. Il est donc crucial de mettre en place des initiatives et des politiques pour conserver et transmettre ce patrimoine précieux.

Est important proposer un état de la recherche et donner à voir ce patrimoine spécifique aussi en termes de préservation, de conservation et de valorisation culturelle et scientifique.

« La définition de la sauvegarde dans la Convention (article 2.3) préconise des mesures répondant de façon générale aux menaces les plus répandues qui pèsent sur le PCI. Cet ensemble de mesures peuvent être entreprises séparément et/ou conjuguées selon les cas, aucune mesure ne prévalant sur une autre. Elles s'associent selon la nature de l'élément à sauvegarder, selon les situations et les moyens disponibles.

- *Transmission et éducation* : se produit lorsque des praticiens ou d'autres détenteurs culturels au sein d'une communauté font passer leur savoir-faire, connaissances et idées aux générations suivantes par des moyens formels ou non formels. Cela, implique également de communiquer la signification, l'histoire, les valeurs associées, voire l'appréciation même de l'expression culturelle concernée. La transmission peut s'effectuer par exemple au sein de la famille, de parent à enfant, de maître à disciple, dans le cadre d'un rituel initiatique, de professeur à élève dans le cadre d'un enseignement formel ou non-formel. La transmission intergénérationnelle est un trait distinctif du PCI et le garant par excellence de sa viabilité. Dans un élément bien vivant du PCI, elle est intrinsèquement liée à sa pratique et à sa place propre dans la communauté.

Les procédés traditionnels de transmission mis en place par et au sein de la communauté sont le plus souvent circonstanciés et contextuels. Ils sont intimement liés aux contenus transmis et sont fonction du contexte, du temps et de l'espace. Parmi eux, il y a les moyens non formels de transmission, non structurés et encadrés où, par exemple, les jeunes acquièrent les connaissances et savoir-faire par l'observation, l'imitation et la pratique ou encore par la participation aux activités de la communauté. Le corps et le

verbe sont des moyens importants de transmission non-formelle et informelle. Le contact direct entre maître et disciple participe du processus en faisant intervenir le désir de ressembler ou de surpasser. Il y a également des moyens formels de transmission tels que de longs processus d'initiation et d'apprentissage échelonnés sur plusieurs années auprès d'un maître. Lorsque la transmission traditionnelle est fragilisée ou rompue c'est la viabilité même de l'élément qui s'en trouve souvent menacée. Dans ces circonstances, l'éducation formelle ou non-formelle peut offrir une alternative et contribuer à la sauvegarde et à la transmission du PCI.

- *Promotion et mise en valeur* : sont deux outils importants de sensibilisation qui visent à accroître la valeur accordée au PCI dans différentes communautés et non pas d'en modifier, d'en améliorer ou d'en « perfectionner » l'expression ou la pratique même. La promotion est une action positive de sensibilisation du public aux aspects du PCI. La mise en valeur consiste à promouvoir le statut et l'importance du PCI au sein de la communauté détentrice et dans l'ensemble de la société ; cela ne signifie pas, par exemple, d'ajouter de nouvelles caractéristiques à un élément, ou de le modifier de l'intérieur (par exemple, dans la folklorisation).

Au sein des communautés, les membres peuvent parfois considérer leur PCI comme évident ou un acquis, et les actions de sensibilisation peuvent les inciter à mieux en apprécier la valeur. Si les communautés, les groupes et les individus ont l'occasion de voir leur propre PCI représenté avec respect et intégrité dans les médias, dans les festivals et dans le système éducatif, une telle visibilité peut contribuer à promouvoir sa viabilité. La sensibilisation au sein des communautés – et en particulier parmi leurs plus jeunes membres – est souvent une condition préalable pour les impliquer activement dans les mesures de sauvegarde. Quant aux décideurs et au grand public, la sensibilisation peut les inciter à prendre ce PCI davantage au sérieux et à consacrer les ressources nécessaires ou à créer les conditions favorables aux fins de sa sauvegarde.

- *Revitalisation* : La revitalisation du patrimoine culturel immatériel (PCI) signifie de réactiver, de restaurer et de renforcer les pratiques et expressions liées au PCI qui sont vulnérables, menacés et qui nécessitent une sauvegarde. Afin de reconnaître et de revitaliser un tel PCI, celui-ci devrait démontrer qu'il a un minimum de vitalité, sans quoi il cesse d'être un PCI au sens de la Convention. Le PCI étant, par définition, créé et recréé en permanence et transmis de génération en génération, un

élément qui s'est éteint et qui ne subsiste plus dans la mémoire vivante des membres de la communauté ne peut être revitalisé.

La résurrection d'une tradition, pratique ou d'une expression éteinte à partir de livres, de documents ou d'archives historiques n'est pas une revitalisation au sens de la Convention, puisqu'il ne s'agit plus de patrimoine vivant. Dans de tels cas, il s'agit d'un acte d'invention ou de réinvention, qui est une reproduction ou reconstruction consciente pour servir des fins et des intérêts particuliers (non seulement culturels, mais aussi politiques, idéologiques, économiques, etc.). De tels éléments reconstruits peuvent avoir des composantes d'expressions culturelles ayant existé indépendamment les unes des autres (ou même ayant appartenu à une autre communauté). Une telle réinvention peut constituer une tentative d'un pays ou d'une communauté pour ressusciter des éléments de PCI en vue de forger une identité collective nouvelle ou une origine commune. Au fil des années, les formes ainsi réinventées pourraient acquérir le caractère de PCI au sens de la Convention si elles étaient créées, recrées en permanence et transmises d'une génération à l'autre, mais elles ne peuvent pas être considérées comme un PCI au moment de leur recréation.

Dans le cas de certaines langues et de certaines disciplines, telle que la linguistique, la distinction est faite entre revitaliser une entité affaiblie mais encore vivante et faire revivre une entité morte ou éteinte, mais dans de nombreuses autres langues, ces termes sont rigoureusement synonymes. Dans la Convention, la restauration et le renforcement d'un PCI affaibli et en danger – à savoir, la revitalisation – sont accueillis comme des mesures fondamentales de sauvegarde ; la résurrection d'éléments éteints tombe hors du champ d'application de la Convention.

- *Identification, documentation et recherche* : pratiquées depuis longtemps, et avec succès, ne constituent pas un préalable incontournable de la sauvegarde. L'identification est le processus de décrire un ou plusieurs éléments particuliers du PCI dans son propre contexte, et de les distinguer des autres. Chaque communauté - et chaque État - peut choisir d'opérer des distinctions plus ou moins générales ou précises entre éléments, et il n'existe pas un critère unique "correct" ou objectif d'identification du PCI. Si l'identification offre une brève description d'élément du PCI, la définition en fournit une description la plus complète possible à un moment donné. Les processus d'identification et de définition aboutissant à l'inventaire relèvent des obligations des États et peuvent être menés, sous la responsabilité des États, par des individus et

organismes compétents, publics ou privés, mais toujours avec la participation des communautés, groupes, individus et organisations non gouvernementales pertinentes. Parmi les mesures de sauvegarde énumérées dans la Convention, la recherche et la documentation figurent parmi les premières stratégies que les Etats pourront prendre en considération. La recherche, en ce qui concerne le patrimoine culturel immatériel (PCI), vise à mieux connaître un élément donné du PCI, son histoire, ses significations, ses caractéristiques artistiques et esthétiques, ses fonctions sociales, culturelles et économiques, sa pratique, ses modes de transmission, et la dynamique de sa création et de sa recreation. La recherche est pratiquée de manière systématique et évolutive. La documentation consiste en l'enregistrement du PCI dans son état actuel sur des supports matériels et en la collecte des documents le concernant. La documentation implique souvent l'utilisation de multiples supports et moyens d'enregistrement. Les documents récoltés sont souvent préservés dans des bibliothèques, des archives ou des sites web, où les communautés concernées et un public plus large peuvent les consulter. Toutefois, les communautés et les groupes ont également des formes traditionnelles de documentation telles que des livres de chant ou des textes sacrés, des modèles de tissages ou des recueils de motifs, ou encore des icônes et des images qui constituent des enregistrements des expressions et connaissances du PCI. La recherche et la documentation peuvent être considérées, dans le cadre de la Convention, comme des mesures de sauvegarde lorsqu'elles ont pour but d'assurer la viabilité du PCI concerné. Les efforts novateurs d'auto-documentation des communautés et les programmes pour rapatrier ou diffuser les documents d'archives, afin qu'ils soutiennent la créativité continue, sont des stratégies de sauvegarde ayant fait leur preuve et qui sont de plus en plus utilisées.

- *Préservation et protection* : La sauvegarde - c'est-à-dire les "mesures visant à assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel (PCI)" - est l'objectif principal de la Convention de 2003. Dans l'éventail des mesures de sauvegarde, deux termes dont l'usage est largement répandu – la préservation et la protection – méritent une attention particulière. Dans le contexte de la Convention, on entend par préservation du PCI les efforts déployés par les communautés et les détenteurs d'une culture pour perpétuer la pratique de ce PCI au fil du temps. Au sein des différentes communautés et diverses formes de PCI, certaines s'attachent plus ou moins à recréer fidèlement les expressions précédentes, et d'autres sont plus ou moins ouvertes à l'innovation et à la création.

La protection se réfère à des mesures délibérées – souvent prises par des organismes officiels – qui visent à défendre le PCI ou certains éléments contre des menaces ou des dommages, qu'ils soient perçus ou réels. Les mesures de protection peuvent être de nature juridique, telles que des lois autorisant certaines pratiques de PCI, assurant à une communauté l'accès aux ressources nécessaires, prévenant un détournement ou interdisant des actions pouvant compromettre la viabilité du PCI. Elles peuvent également comprendre des mesures coutumières qui assurent que la tradition soit transmise de manière appropriée et que les connaissances ne soient pas mal utilisées. Au sens de la Convention, ni la préservation ni la protection ne doivent être comprises comme ayant pour but de figer le PCI sous une forme immuable, privée de vie. Parce que le PCI est toujours créé et recréé, il n'est pas souhaitable d'en figer la forme, ce qui signifierait qu'il ne peut plus être considéré comme PCI. »¹⁴

En tant que patrimoine de la Colombie, le maïs, le café et la canne à sucre sont des aliments célébrés à travers des festivals, des foires et des événements spéciaux qui mettent en valeur la richesse et la diversité de la culture dans le pays. Ils sont, également des éléments clé de la gastronomie colombienne. Sont un patrimoine qui mérite d'être préservé et célébré. Son importance économique, culturelle et sociale en fait un symbole de l'identité colombienne et un véritable trésor national.

Aujourd'hui, le patrimoine alimentaire est de plus en plus valorisé et mis en avant, à travers des initiatives de préservation, de promotion et de transmission des savoirs culinaires et des traditions alimentaires. Il contribue ainsi à la richesse et à la diversité de la gastronomie mondiale, en permettant de découvrir et de savourer les saveurs et les histoires de chaque région du monde.

¹⁴ Mesures de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. (s. f.). UNESCO. Patrimoine Culturel Immateriel. <https://ich.unesco.org/fr/mesures-de-sauvegarde-00189>

« Notons du reste que ce phénomène de mondialisation de la question gastronomique ne relève pas seulement de la place insigne, et à certains égards pionnière, faite à cet élément culturel sous la bannière du Patrimoine culturel immatériel. La simple évocation de l'accord entre les mets et les vins, au cœur de la tradition gastronomique française, donne aussi l'occasion de rappeler le rôle joué, dans ce changement d'échelle, par la convention de 1972 sur le patrimoine mondial, culturel et naturel...

Bon nombre d'éléments patrimoniaux concernés, sans pour autant être réunis sous l'intitulé clairement énoncé de « patrimoines gastronomiques », sont aussi regardés et étudiés de longue date par des chercheurs de toutes disciplines...

La dimension sociale et culturelle de l'alimentation et ses fonctions dans la définition des identités individuelles et sociales, les classifications alimentaires et les mutations liées aux effets de la mondialisation sont investies très tôt par l'anthropologie, comme en témoignent les travaux en anthropologie de l'alimentation de Bronislaw Malinowski, Audrey Richards, Marcel Mauss ou Claude Lévi-Strauss, les recherches de Jack Goody, Arjun Appadurai et Claude Fischler sur les mutations alimentaires et leurs conséquences sur la redéfinition des cadres culturels et des relations sociales...

La patrimonialisation est l'un des effets de la prise de conscience de la nécessaire préservation du patrimoine naturel, de l'intérêt des amateurs et des professionnels pour les variétés locales et plus largement, de la redécouverte, voire de l'invention, de produits « authentiques » ou « anciens ».

Cette préservation patrimoniale des produits s'accompagne d'un processus équivalent pour leurs techniques de production et pour les savoir-faire qu'elles impliquent... La mise en patrimoine à l'œuvre s'enrichit d'une dimension forte de transmission, portée par divers acteurs et institutions... »¹⁵

¹⁵ Bénétière, M., Chave, I., Faure, J., & Vottero, M. (2019). Patrimoines gastronomiques. Définitions, typologies et enjeux de conservation. *In Situ*, 41. <https://doi.org/10.4000/insitu.26436>

2.1.4. Gestes, son importance dans l'artisanat et la transmission de la culture

Pendant mon stage dans un atelier de vitraux pour le patrimoine, et ma pratique professionnel, en le combinant avec mes connaissances et mes études antérieurs dans l'architecture, la conservation et le patrimoine j'ai trouvé que la relation du corps avec ces pratiques comme l'artisanat, la cuisine est très directe et très important.

Geste (latin *gestus*) 1. Mouvement du corps, principalement de la main, des bras, de la tête, porteur ou non de signification. 2. Manière de mouvoir le corps, les membres et, en particulier, manière de mouvoir les mains dans un but de préhension, de manipulation.

Il existe deux étapes qui m'intéresse dans cette relation entre le geste et le patrimoine immatériel :

La première, est la création d'un produit ce que soit une performance, un plat, une chorographie, des interactions qui construisent et caractérisent une société... où la relation, est une relation complètement directe entre le sujet et l'expérience et n'est pas nécessairement une expérience partagée, même si elle l'est normalement. Le sujet qui réalise les actions ne dépende pas seulement de ses sens pour vivre l'expérience, mais aussi de ces mouvements pour créer. Les gestes, aident à l'appropriation l'action (danser, cuisiner, jouer de la musique, entre autres) et donnent un sens de singularité, (unique). Un plat n'a pas le même goût ou la même forme si deux personnes différentes le préparent avec la même recette. Chaque geste effectué peut faire la différence. Le geste implique non seulement la technique utilisée, mais aussi la passion et l'attention portée à la cuisine. Le geste peut également refléter la personnalité du cuisinier et sa créativité. Chaque geste est unique et apporte sa propre touche au plat final. De plus, le geste permet d'exprimer ses émotions à travers la cuisine, en mettant de l'amour et de l'attention dans chaque étape de la préparation.

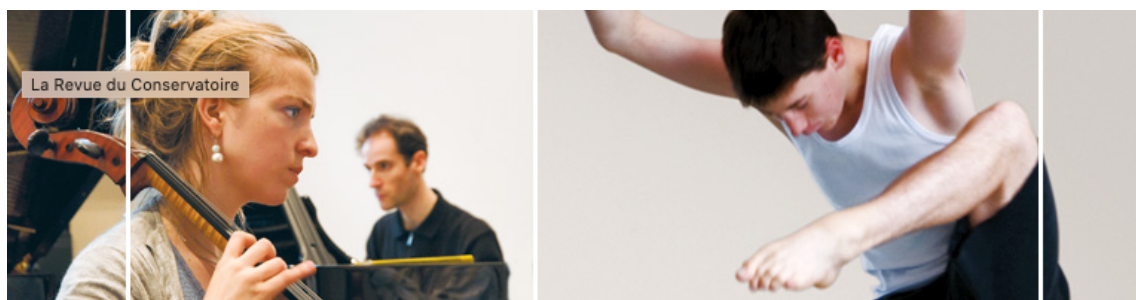


Image 57 : Musicienne, danseur. Pris de : Conservatoire National Supérieur de Musique et de Danse de Paris

« Le premier instrument du musicien est son corps. C'est par celui-ci que passent les intentions, les émotions qui font de celui-là un interprète. Car avant même d'être en mesure d'interpréter, l'apprentissage du geste musical est primordial. Ce geste c'est bien sûr d'abord l'ensemble des techniques propres à chaque instrument, à la formation des sons, leur justesse, leur qualité. »¹⁶

Cette première étape, dépende de la proprioception ou conscience de soi.

« Les sensations proprioceptives sont regroupées en trois catégories selon leur origine dans l'organisme. Il y a le sens *kinesthésique* pour la sensation du mouvement, passif ou actif, de la résistance au mouvement, de la pression du poids et de la position des différentes parties du corps, dans tout le squelette, les muscles, les ligaments, les articulations, les tendons, le cartilage et d'autres tissus de la structure porteuse. Il y a la sensibilité *vestibulaire* pour la sensation de la position dans l'espace provenant de l'oreille interne. Enfin il y a la sensibilité *viscérale* pour les impressions diverses issues des différents organes internes comme ceux de la digestion et de l'excrétion.

Des millions de capteurs répartis dans notre corps nous renseignent sur le monde extérieur (exocapteurs) mais aussi sur notre monde intérieur (endocapteurs). Les renseignements enregistrés par le cerveau sous forme de signaux électriques lui permettent de donner les ordres nécessaires à une meilleure adaptation possible aux différents besoins. La position dans l'espace, le placement de tel ou tel segment corporel par rapport aux autres, mais aussi par rapport à l'instrument, la tension ou la détente, l'état des articulations, les informations internes (chaud, froid, pression, respiration, etc.), tout cela est la proprioception. C'est donc elle qui informe le cerveau dans la construction du geste, de la posture. Une faible ou une mauvaise qualité de cette proprioception générera une faible ou une mauvaise qualité de l'information, un mauvais geste, une mauvaise posture »¹⁷

La deuxième est la transmission du savoir-faire, liée à ces patrimoines culturels immatériels, le geste en soit peut-être transmis, mais est surtout un moyen de transmettre l'information car il complète notre communication verbale et non verbale. Les gestes permettent d'ajouter des nuances, de renforcer les messages et d'exprimer des émotions. Les gestes peuvent également être utilisés pour faciliter la compréhension de notre discours. Le geste joue un rôle crucial dans la transmission du patrimoine immatériel, car il incarne les savoir-faire, les traditions et

¹⁶ Loiseleux, I. (s. f.). Du geste au savoir-faire – La place de la conscience du corps dans l'apprentissage, l'exécution puis la transmission du geste du musicien instrumentiste.

<http://larevue.conservatoiredeparis.fr/index.php?id=882>

¹⁷ « *ibid* »

les pratiques culturelles qui sont transmis de génération en génération. Les gestes transmettent non seulement des connaissances pratiques et techniques, mais également des valeurs, des croyances et des identités culturelles, sont également porteurs de sens symbolique et émotionnel, ce qui renforce leur importance dans la transmission du patrimoine immatériel. En les reproduisant, les individus perpétuent et préservent les traditions et les savoir-faire de leur culture, créant ainsi un lien entre le passé et le présent.



Image 58 : Les expressions orales et graphiques des Wajapi. Brésil.



Image 59 : Les céramistes ouzbèkes utilisaient des techniques spéciales pour produire le lustre du célèbre bleu persan qui décorait poteries et carreaux de céramique. Ousbekitan. Pris de : Mesures de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. UNESCO.

« Un professeur ayant naturellement une bonne conscience du corps aura plus de facilités à aider ses élèves sur toutes les questions touchant la proprioception... De plus, chaque musicien est unique. Tel geste technique qui a fonctionné pour le professeur ne fonctionnera pas forcément pour l'élève. La bonne conscience de la proprioception du professeur l'aidera à ne pas « calquer » sur son élève ses propres solutions mais l'aidera plutôt à trouver les siennes. »¹⁸

Enfin, les gestes contribuent à renforcer le sentiment d'appartenance à une communauté culturelle et à transmettre un héritage collectif qui peut être source de fierté et d'identité pour les individus.

¹⁸ Loiseleux, I. (s. f.). Du geste au savoir-faire – La place de la conscience du corps dans l'apprentissage, l'exécution puis la transmission du geste du musicien instrumentiste.
<http://larevue.conservatoiredeparis.fr/index.php?id=882>

3. SCÉNOGRAPHIE

Scénographie : « (latin *scaenographia*, du grec *skênographia*). 1. Vieux. Art de représenter en perspective. 2. Art de concevoir les décors scéniques ; ces décors mêmes. 3. Ensemble des éléments picturaux, plastiques et techniques qui permettent l'élaboration d'une mise en scène, notamment théâtrale, ou d'un spectacle quelconque. (L'histoire de la scénographie en Occident offre une suite de métamorphoses qui conduisent de la *scênê* du théâtre grec aux vidéotransmissions sur écrans géants d'aujourd'hui, en passant, en particulier, par la salle à l'italienne des xvii^e-xix^e s.). 4. Aménagement expressif d'un espace architectural complexe : Une scénographie baroque. »¹⁹

La scénographie comme outil pour l'exposition dans des musées, m'a intéressé dès que j'ai commencé à étudier le patrimoine, comme le conserver et le transmettre. Je considère que la pratique scénographique apporte à l'exposition muséale un esprit différent à l'expérience des visiteurs. « À travers l'usage de la scénographie, l'exposition propose une relecture des objets dans un cadre artificiel, construit. Une sculpture olmèque qui, originellement, appartient à un complexe architectural religieux, exposée de manière isolée dans une salle, perd son rôle cultuel : les sociétés préhispaniques ne concevaient pas les productions artistiques comme autre que sacrées. »²⁰.

Mettre en espace les objets d'art à travers les techniques scénographiques, aide à mettre en situation aux visiteurs, pour faire plus facile la compression. Les expositions se construisent de façon plus architecturale, en pensant le design des éléments environnementaux, autour des objets exposés, en s'inquiétant aussi pour l'espace. « Le terme *d'expographie*, aussi employé dans ces pratiques, est parfois utilisé comme synonyme de *scénographie d'exposition* ou encore de *décor* ; bien qu'il existe quelques différences, des points communs demeurent entre ces disciplines. Directeur, conservateur, curateur, scénographe, metteur en scène, architecte sont autant de professionnels qui participent à réinventer l'exposition. »²¹

¹⁹ Larousse. (2020). Patrimoine. Dans le dictionnaire.

²⁰ Neveu, M. (s. f.). Comment la scénographie des expositions influence l'expérience des visiteurs. The Conversation. <https://theconversation.com/comment-la-scenographie-des-expositions-influence-l'experience-des-visiteurs-126165>

²¹ « *ibid* »

3.1. La scénographie en relation a la transmission culturelle

La scénographie à essentiel dans la transmission culturelle en mettant en valeur les différents éléments qui composent une exposition. Penser pas seulement aux éléments exposer mais aussi à ses ambiances, permet de créer un environnement immersif qui transporte le spectateur dans un univers particulier et lui permet de comprendre et d'apprécier la culture ou l'époque représentée.

La scénographie peut être utilisée pour mettre en lumière des aspects spécifiques d'une culture, en mettant en scène des objets exposés, ce que c'est soit des décors des costumes, des aliments, des instruments, entre autres, qui sont caractéristiques de cette culture ou époque et servir à raconter une histoire ou à transmettre des informations sur l'histoire, les traditions, les croyances ou les modes de vie d'une communauté.

Créer des espaces qui suscitent l'émotion, la réflexion ou l'émerveillement, en utilisant la scénographie permet au public de s'immerger dans une culture et de la découvrir de manière sensorielle et interactive. Elle favorise ainsi la transmission des connaissances, des valeurs et des pratiques culturelles, tout en stimulant la curiosité et l'ouverture d'esprit des spectateurs ou visiteur.

En Conclusion, la scénographie est un outil puissant pour favoriser la transmission culturelle en créant des expériences sensorielles qui permettent au public de s'appropriier et de comprendre la richesse et la diversité des cultures.

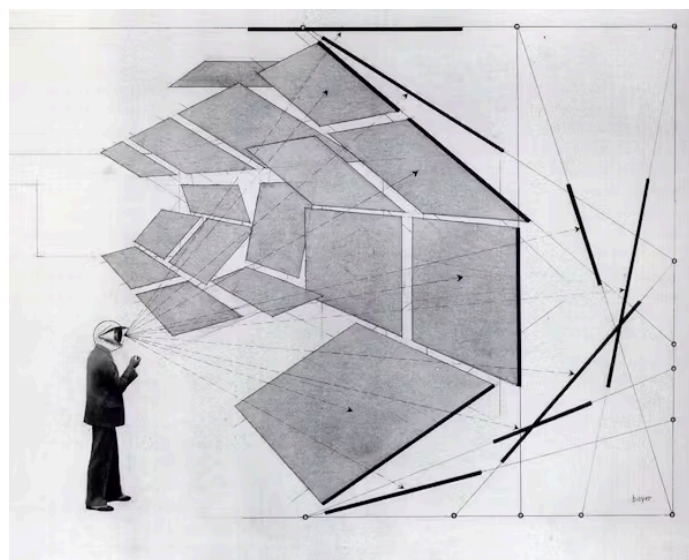


Image 60 : Herbert
vision étendue. Pris de : *Comment la scénographie des expositions influence l'expérience des visiteurs. The conversation*

Bayer, *Diagramme de la*

3.1.1. Scénographie aux musées. (Faire de l'espace une expérience)

Face à la perte d'intérêt dans la culture et l'histoire, la muséalisations se voit confrontée aux publics aux multiples attentes, et il devient nécessaire de diversifier, notamment en matière d'originalité, les musées est doivent réinventer sa façon d'exposer. « Ainsi, pour proposer des projets d'expositions attrayants capables d'offrir des expériences nouvelles, les institutions muséales font appel à des équipes multidisciplinaires pour concevoir leurs expositions et les mettre en espace de façon innovante. En collaboration avec les conservateurs et les muséologues, le scénographe d'exposition devient un acteur clé dans le projet d'exposition pour intégrer les nombreux enjeux de conception et proposer une perspective renouvelée de l'exposition. Il assure le rôle de concepteur de l'expérience, agit en tant que chef d'orchestre des différents intervenants et intervient comme directeur artistique du projet scénographique. »²²

La scénographie dans les musées permet concevoir des ambiances et les univers, poétise les parcours de visite. Théâtraliser l'espace à travers de dispositifs de présentation et d'ambiances variés et mettre en scène les clefs de lecture de l'information qui provoque la rencontre du public avec l'histoire qui on veut raconter.



Image 61 : Exposition Pompéi, Grand Palais, 2020, Paris. Reconstitution d'une rue avec vue sur le volcan GEDEON Programmes. Pris de : The conversation.

²² Lefebvre, L. (2019). La scénographie au musée : faire de l'espace, une expérience. *Histoire Québec*, 25(3), 17-20. <https://www.erudit.org/fr/revues/hq/2019-v25-n3-hq05102/92705ac/>

« La mise en espace d'un sujet ou d'une thématique est un exercice complexe qui n'implique pas seulement le fait de montrer, mais induit l'interprétation de ce même sujet dans un espace défini. La première fonction se focalise sur l'attention du visiteur, son confort de visite et les gestes de mise en valeur des objets exposés, tandis que la seconde vise à donner du sens à une thématique grâce à l'espace. La fonction symbolique est fondée sur des codes culturels en faisant écho à la culture générale du visiteur et à ses connaissances acquises depuis le début de son parcours. Le rôle de la dimension spatiale quant à la mission de démocratisation devient alors primordial pour enrichir le processus de médiation. La mise en espace d'une exposition, concevoir pour révéler. Lors de la démarche de conception, le scénographe se concentre alors sur la transmission des contenus et s'interroge sur le fonctionnement psycho cognitif des visiteurs, c'est-à-dire la considération de plusieurs fonctions mentales telles que l'attention, la perception, le raisonnement ou la mémoire. En faisant appel à différentes stratégies de communication, il traduit l'intention du conservateur et du muséologue dans l'espace où contenus thématiques, œuvres, objets, médias et aménagements se conjuguent pour raconter une histoire.

De l'aménagement au parcours, du mobilier aux vitrines, de l'iconographie à la signalétique, de l'éclairage aux couleurs, du son aux écrans, des objets tactiles aux dispositifs olfactifs, chaque élément perceptible par le visiteur participe à la scénographie d'une exposition et, donc, à la production de sens. Par sa présence continue, elle construit le discours spécifique de l'exposition et suggère des significations au visiteur. Les différents dispositifs de contextualisation destinés à produire du sens autour d'un sujet tendent à susciter des émotions qui marqueront à jamais la mémoire du visiteur. Ainsi, le scénographe imagine et conçoit chaque élément perceptible à la vue, l'ouïe, l'odorat et le toucher (peut-être, même le goût) du visiteur, et cela, dans les moindres détails.

En mobilisant tous les sens du visiteur grâce à des maquettes tactiles, des objets manipulables, des odeurs, des environnements sonores, des choses à goûter, les scénographes souhaitent dévoiler une dimension sensible et immatérielle, inaccessible jusqu'à présent. »



Image 62 : Exposition permanente, Louvre Abu Dhabi, 2017. Conception et fabrication : Tactile Studio. Pris de : La scénographie au musée : faire de l'espace, une expérience. Loïc Lefebvre.

Image 63 : Musée des arts décoratifs, Paris, France.. Pris de : Les musées, ces nouveaux lieux d'expériences. Le Mag.



Image 64 : Musée des arts décoratifs, Paris, France.. Pris de : Les musées, ces nouveaux lieux d'expériences. Le Mag.

Image 65 : Musée Océanographique de Monaco. Monaco. Pris de : Les musées, ces nouveaux lieux d'expériences. Le Mag.

3.1.2. Scénographies nomades

Nous avons déjà exploré la définition de scénographie. Le concept nomade, devient important au cours de l'étude recherche de support pour ma pratique et mon projet.

Nomade. adjectif et nom. (latin *nomas*, *-adis*, du grec *nomas*, *-ados*). 1. Se dit des peuples, des sociétés dont le mode de vie comporte des déplacements continuels : Tribu nomade (par opposition à sédentaire). 2. Par extension. Qui n'a pas de domicile fixe et qui se déplace fréquemment : Terrain interdit aux nomades.

La scénographie + nomade, est une conjugaison entre la façon de designer des exposition et l'itinérance des interactions sociales ou spectacles « de rue » pour la conception et la réalisation de d'espaces scéniques qui peuvent être facilement déplacés et adaptés à différents lieux et contextes. Cela peut inclure des structures temporaires, des installations modulables ou des éléments de décor portables qui permettent aux artistes, dans ce cas, aux expositeurs, de créer des expositions dans des environnements variés. Cette forme de scénographie est souvent utilisée dans le théâtre en plein air, les festivals, les événements culturels itinérants.

Imaginer un projet de "scénographie nomade" qui vise à démocratiser l'accès à la culture en l'apportant directement aux populations avec le moins d'accès à l'information et connaissance sur le patrimoine et la culture. Concevoir des installations d'expositions itinérantes, facilement transportables et adaptables à différents espaces, afin de créer des expériences culturelles immersives et accessibles à tous.



Image 66 : Astérion le minotaure sur la piste de l'Aéropostale. Pris de : L'ouverture de la Halle de la Machine à Toulouse. Pyrros.fr.



Image 67 : Espectacle itinérant carrer. Pris de : Felix Brunet.

La scénographie nomade peut être un moyen d'exposer mais aussi de montrer d'art contemporain, des spectacles de théâtre ou de danse, des projections de films ou encore des ateliers de création artistique. En s'installant temporairement dans des lieux communautaires tels que des places publiques, des parcs, des écoles ou des centres de loisirs, la scénographie nomade permettrait de toucher un large public et de susciter l'intérêt pour la culture chez des personnes qui n'ont pas l'habitude de fréquenter les institutions culturelles traditionnelles ou exclusives pour certaines élites de la société.

En favorisant la rencontre plus directe, (avec des éléments perceptibles à la vue, l'ouïe, l'odorat le toucher et le goût) entre les objets et les habitants, en créant des espaces de partage et de découverte, avec une dimension plus sensible qui produit dans le spectateur des émotions qui marquèrent et favorisèrent sa mémoire et son appropriation. Aussi la scénographie nomade contribuerait à renforcer le lien social et à nourrir l'esprit critique et la créativité des individus. Elle pourrait également servir de tremplin pour des artistes émergents, en leur offrant une visibilité auprès d'un public nouveau et diversifié. Pour la démocratisation de la culture serait un moyen innovant et inclusif de rendre l'art et la culture accessibles à tous, de stimuler la curiosité et l'échange, et de favoriser le vivre ensemble dans nos sociétés.

3.2. Cas d'étude

Comme designer en plus, sensoriel, mon but c'est créer, (en utilisant différents de manière immersive et engageante) comme architecte est concevoir des espaces des ambiances et des environnements, comme conservatrice spécialisée, en archéologie et patrimoine mon but est de transmettre la culture et l'histoire pour sa préservation. Pour savoir comment utiliser la lumière pour créer une ambiance et crée une atmosphère immersive. Comment exploiter les couleurs symboliques et significatives pour créer des associations et renforcer le message. Intégrer des sonorités. Comme jouer avec les textures et les matériaux. Comment proposer des expériences interactives multisensorielles et ainsi réussir à permettre aux visiteurs d'explorer la culture de manière active et personnelle. Pour cette raison j'ai besoin de m'enrichir des exemples qui donnent un support cohérent aux décisions prises dans le processus :

- *MUJER, MAIZ Y RESISTENCIA, actos de resistencia.* Mexique, 2011. Julio Pantoja. Le photographe argentin qui a comme but, avec cette œuvre sensibiliser la société sur la lutte de femme qui cultivent le maïs, contre le maïs transgénique, à partir d'une série de photos en blanc et noir qui combinent l'aspect paysage en horizontal pour remarquer le fait qui on parle d'un cultivateur et d'une lutte qui se déroule dans les champs ruraux et le aspect portrait en posant comme fond une œuvre en broderie, de une communauté de *Tanivet, Oaxaca*, de manière verticale pour élever le statut des femmes qui sont représentées et les donner une valeur et une « élégance » qui on pense les cultivateurs n'ont pas. L'œuvre est en lien avec les serviettes de « *las Madres de la Plaza de Mayo* » qui continuent une lutte pour des droits humains.

La série présente un groupe de femmes mexicaines de toute sorte : la femme *Chamula du Chiapas*, l'artiste de performance, le docteur en génétique, les zapatistes, les actrices de cinéma, et les guides touristiques etc. Qui ont en commun la reconnaissance de la valeur inestimable du maïs du Mexique et la lutte pour le protéger contre les forces commerciales qui le menacent, notamment les variétés transgéniques produites par des sociétés transnationales. Le *Popul Vuh* et les textes sacrés des *Mayas* et des *Aztèques* reconnaissent la prééminence du maïs : nous sommes des hommes de maïs. Le langage scientifique d'aujourd'hui nous dit les mêmes : nous sommes ce que nous mangeons.

L'identité et l'avenir des Mexicains, disent des activistes, sont intimement liés au maïs. « Pas de maïs, pas de pays. » Comment se fait-il donc que le maïs originaire soit en train de disparaître au Mexique ? Pantoja veut montrer la diversité dans la lutte qu'elles partagent, et aussi avec la superposition des femmes sur l'œuvre et de l'œuvre sur le champ signaler comment les femmes sont en train de sortir de cadre patriarcal pour avoir une place dans la société, en menant ces luttes et en ayant la reconnaissance dans des travaux qu'elles réalisent dans les domaines traditionnellement masculins.



*Image 68 : Diana Christine Rose, docteur en Histoire de L'Art
De la comunidad oxchuc -etnia tzeltal- su tesis fue "La Madre del Maíz: un análisis iconográfico de las Deidades femeninas del maíz".*



*Image 69 : Alicia Martínez, paysane et artisane
Cultiva maíz originario desde siempre, lo mismo que hizo su familia por generaciones.*



*Image 70 : Natalia Escobar, campesina y bordadora
Alimenta a su familia con maíz originario desde siempre, su especialidad son los tacos de flor de calabaza.*



Image 71 : Rosario Martínez, campesina
Trabaja en las “milpas” de su familia cuidando y cosechando del maíz durante todo el año.



Image 72 : Lorena Hernández Martínez, campesina, y su hija Wendy
Trabaja en la cosecha del maíz y está especialmente preocupada porque las nuevas generaciones conozcan los secretos del cultivo.



Image 73 : Guadalupe Zárate, cocinera de especialidades con maíz
Recorre las ferias de Oaxaca vendiendo tacos, tlayudas y memelas.



Image 74 : Miriam Ladrón de Guevara, artista plástica y activista
Junto a otros artistas promueve la resistencia al maíz transgénico por medio de acciones creativas.



Image 75 : Lorena y Celina, militantes del Ejército Zapatista de Liberación Nacional
Forman parte de la Junta de Buen Gobierno del caracol de Oventic, donde ejercen la jefatura de su comunidad con el principio zapatista de “mandar obedeciendo”.



Image 76 : Liliana Felipe, cantante, compositora y activista
Con sus canciones acompaña y promueve activamente la confrontación con las multinacionales que producen maíz transgénico. San Miguel de Allende.



Image 77 : Cecilia Suárez, actriz
Junto a otras personalidades del cine y la tv, participa activamente en las campañas en defensa del maíz y de los derechos humanos.



Image 78 : María Teresa Murillo Avitia, agricultora cooperativista
Forma parte de la Cooperativa de Productores de Maíz y sueña con volver a disfrutar de las variedades originarias de maíz.



Image 79 : Remedios Padraza, cocinera

En su puesto del mercado explica que cada plato que cocina con maíz aporta a la cultura del país.



Image 80 : Laura Moreno, vendedora de elotes (choclos frescos)

Cada mañana llega al mercado a ofrecer su mercancía para las mesas de las familias xalapeñas.



Image 81 : Frida Khalo, artista y militante

Durante toda su vida defendió la cultura del maíz. Su espíritu flota en los patios de la Casa Azul de Coyoacán. México D.F., México, 2011

Dans cette œuvre est évident la relation du social avec l'art, la puissance de l'œuvre pour représenter une lutte sociale qui affecte les femmes, le pouvoir de l'auteur pour lever le voix et la donner a les femmes qui ont besoin et aussi comment un aliment comme le maïs (qui est dans mon projet) a une influence dans la culture, le social, l'histoire, comme tout un groupe, mène une manifestation, autour de lui, comme l'aliment puisse être au centre de l'art, de la sociologie, de l'ethnographie, de l'activisme, entre autres. Pour mon projet je prendre la relation synergétique que l'auteur réussit à créer entre tous les éléments : le maïs, le drapeau de fond, les paysages (soit le centre-ville, le désert, le cultivate, une maison paysanne, cuisine), les femmes, les éléments ou positions qui représentait son caractère en relation avec le maïs, le but social de montrer la lutte et la photographie. La capacité émouvante avec une série d'images en traduisant le labeur des femmes et la lutte, par des images.

- *Memory Palace* - Pitzhanger Manor & Gallery, Miami, 2019. Esculpture immersive. Es Devlin studio.

Est une sculpture géante qui remplit l'espace d'une galerie d'un paysage chronologique cartographiant les changements cruciaux pour l'humanité sur soixante-quinze millénaires. Des grottes d'Afrique australe où l'homo sapiens a laissé sa marque, aux marches du parlement suédois où Greta Thunberg a commencé sa grève climatique, les lieux et les moments représentent une cartographie personnelle et subjective et ont été choisis par Es pour invoquer nos mémoires/histoire collectives, et aussi pour provoquer le dialogue et le débat.

L'exposition est nommée d'après la technique mnémonique classique, originaire de la Grèce antique, qui répertorie les souvenirs dans des lieux familiers. J'ai identifié les pièces dans lesquelles des changements significatifs de la pensée humaine ont eu lieu et les trace dans des fragments identifiables de villes et de bâtiments pour créer un atlas personnel de l'évolution de la pensée.



Image 82 : Es Devlin dans son exposition de *Memory Palace*. Miami, États Unis. Pris de : Devlin, E. (2018). *Blue Sky White*, 180 Strand. Es Devlin.

La capacité de Esmeralda Devlin, de rendre des expériences multisensorielles, de produire des sensations même à travers des photos de ses œuvres, de produire des espaces où on perd la distinction entre la réalité et le scénario, d'approcher le public aux acteurs, ou aux œuvres est ce que j'admire le plus d'elle comme artiste.

Elle ne fait pas qu'un seul type d'art ou scénario et elle est très versatile et elle réussit à composer des espaces immersives, multisensoriels, qui permettent d'interagir avec eux ou avec les acteurs (soit des performers, des chanteurs, ou l'espèce en soi).



Image 83 : Es Devlin dans son exposition de Memory Palace. Miami, États Unis. Pris de : Devlin, E. (2018). Blue Sky White, 180 Strand. Es Devlin.



Image 84 :: Es Devlin dans son exposition de Memory Palace. Miami, États Unis. Pris de : Devlin, E. (2018). Blue Sky White, 180 Strand. Es Devlin.

Les œuvres de Es Devlin sont les exemples du but auquel je veux arriver avec mes designs, arriver à produire des émotions et sensations si fortes et claires pour les usagers, changer la réalité des visiteurs à travers des expériences multisensorielles réussites. Pour mon projet, je prends les façons comment dans ce projet transporte les visiteurs à travers les événements en les donnant l'opportunité de se voir dedans l'espace, de toucher, marcher dedans l'œuvre pour un effet de se télétransporter aux événements relevés, et de cette manière arriver à amener le visiteur à Colombie à travers les aliments en produisant tout le scénario d'usage où le maïs, la panela et le café ont un rôle important.

- *Aguahoja 1* - California, 2014-2020. Pavillon d'expérimentation bio-architectural. Neri Oxman.

Neri Oxman voit les bâtiments du futur comme étant conçus plus comme des organismes que des machines. Aguahoja est le Pavillon des biopolymères.

La collection Aguahoja est une alternative matérielle au plastique qui subvertit le cycle des déchets toxiques par la création de composites biopolymères présentant des propriétés accordables avec des propriétés mécaniques, optiques, olfactives et même gustatives variées. Ces polymères renouvelables et biocompatibles tirent parti de la puissance des cycles des ressources naturelles et peuvent être matériellement « programmés » pour se désintégrer à mesure qu'ils retournent sur Terre, afin d'alimenter une nouvelle croissance.

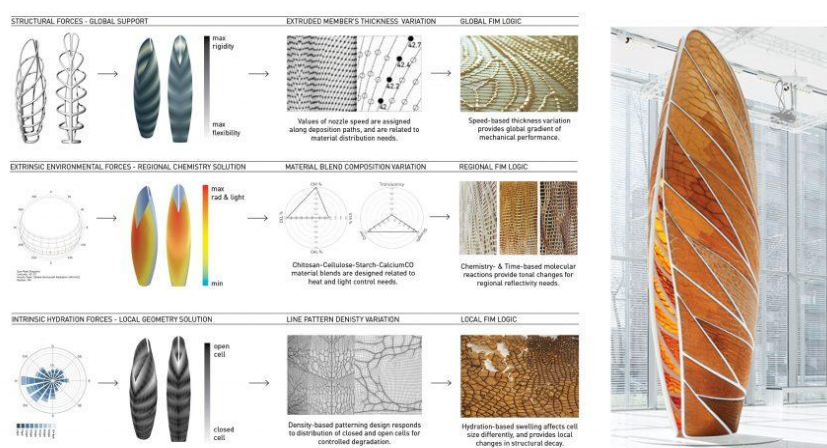


Image 85 : Plan de développement de projet. MIT, Etats Unis. Pris de : *Agua hoja*. Oxman.com

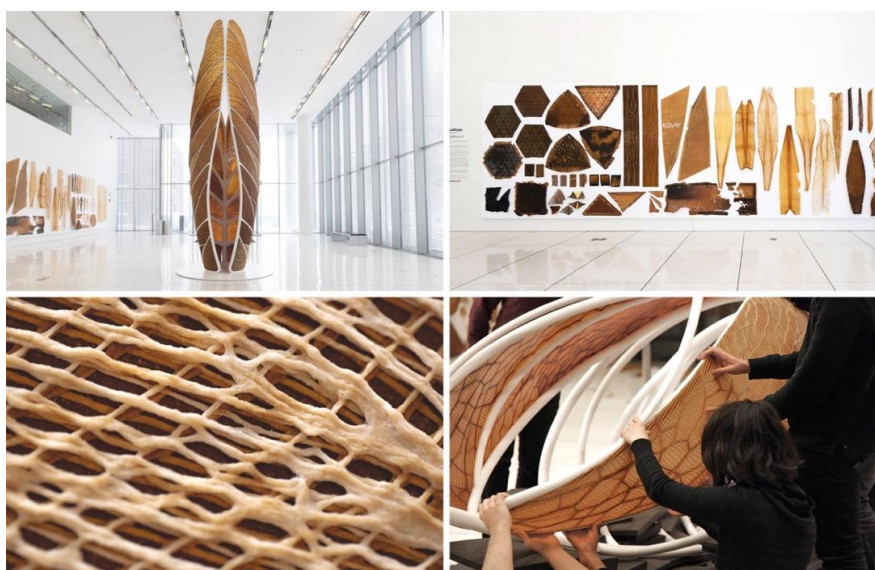


Image 86 : Photos détails, projet fini, MIT, Etats Unis. Pris de : *Agua hoja*. Oxman.com



Image 87 : Photos equipe du travail, pour Agua Hoja MIT, Etats Unis. Pris de : Agua hoja. Oxman.com

Ce projet voit un avenir où nous interchangerons le cycle industriel de surproduction par l'utilisation de matériaux naturels abondants. Neri Oxman cherche la capacité de détourner temporairement les matériaux des écosystèmes sains, de les intégrer dans les conceptions humaines et de permettre la décomposition naturelle dans l'environnement afin d'alimenter une nouvelle croissance. En permettant la conception et la fabrication numériques avec des biopolymères.

Pour mon projet, la façon dans laquelle Oxman prend les matériaux et expérimente avec eux, en étudiant chaque aspect exhaustivement pour connaître au fond et avoir l'opportunité de l'exploiter (dans ce cas, de manière sensoriel) au maximum et finalement réussir à produire des objets/espaces/expériences qui exprime mon objective de manière claire en traduisant ce que je veux, par exemple, l'émotion de nostalgie, la sensation d'être à Colombie.

4. Pratique personnelle

Finalement, par rapport au processus de démarrage de mon étude ethnographique, et mon projet comme résultat de ma pratique professionnelle et, enfin, mon expérience personnelle sensorielle avec les aliments.

Pour ma proposition de projet à développer, je me suis fournie de bibliographie que je continue à nourrir et après avoir réalisé une analyse sensorielle des aliments (maïs et farine, canne à sucre et panela, le fruit de café et le café en graines et en poudre) et une recollection d'information dans le terrain (à travers une cousine qui habite à Colombie : photos et scénario d'usage et enregistrements de l'environnement sonore des aliments



Image 88 : Maïs multicolore. Pris par María Alejandra Jaramillo



Image 89 : Plante de Canne à sucre. Pris par María Alejandra Jaramillo



Image 90 : Plante du café. Pris de : La planta de café, cafès Panchito.



Image 91, 92, 93, 94 : Farine de maïs blanche, farine de maïs bleue, farine de maïs rouge, farine de maïs jaune. Pris par María Alejandra Jaramillo.



Image 95, 96 : café en graine et en poudre. Pris par María Alejandra Jaramillo

Image 97 : Panela. Pris par María Alejandra Jaramillo

Image 98 : Aguapanela. Pris par María Alejandra Jaramillo

Image 99 : Café noir, tinta colombiano. Pris de : Pinterest



Image 100 : marc colombienne du café. Pris par Maria Alejandra Jaramillo



Image 101, 102 : magasin traditionnel du café. Bogota, Colombie. Pris par Valentina Plazas.



Image 103 : Plaza de mercado Paloquemao, Bogota Colombia (scenario d'usage mais). Pris par Valentina Plazas.



Image 104 : Plaza de mercado Paloquemao, Bogota Colombia (scenario d'usage panela). Pris par Valentina Plazas.



Image 105 : Plaza de mercado Paloquemao, Bogota Colombia (scenario d'usage café). Pris par Valentina Plazas.

4.1. Soirée arepas

Une première dégustation avec mes partenaires de cours où elles ont goûté pour la première fois les produits des aliments, comment nous les mangeons à Colombie *Arepas* avec de la farine, bleue, rouge, jaune et blanc et *aguapanela* :



Image 106, 107, 108 : Dégustation à l'ISCID du master Design sensoriel, Montauban, France. Pris par Maria Alejandra Jaramillo

Comme je n'avais aucun protocole je n'ai pu récupérer une base de données significative, juste des impressions informelles de mes partenaires en relation aux aliments, (s'ils étaient salés ou sucrés, s'ils les plaisent ou pas), pour cette raison j'ai réalisé deux questionnaires pour encadrer mes deux cibles et j'ai réalisé une deuxième dégustation chez moi.

J'ai cuisiné des *arepas* avec les quatre farines différentes et *aguapanela*, cela m'a permis aussi d'expérimenter avec les aliments en les manipulant et les connaissant plus profondément dans différents états. Partager avec des personnes avec des différents backgrounds et nationalités.

J'ai appris à voir les gestes à l'heure de cuisiner pour analyser comment la gestualité et l'approche à la cuisine change, à l'heure de manger aussi et j'ai pris les réponses des questionnaires mais aussi des photos et vidéos des interactions qui ont apparues dans l'activité, les latinos qui expliquaient comment ils mangeaient ou buvaient les aliments, les colombiens qui racontaient des anecdotes et leur vision autour de ces aliments et les européens qui donnaient leur avis sur l'activité, le repas les histoires :



Image 110, 111, 112, 113 : Processus de preparation des arepas. Pris par María Alejandra Jaramillo.



Image 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122 : Démarrage Soirée arepas, Toulouse, France. Pris Par Maria Alejandra Jaramillo.

Comme protocole (programme) : la semaine avant de « l'évènement » j'ai acheté tous les ingrédients : les quatre farines : 1k de *harina P.A.N.* jaune et blanche, 1k de *harina Mazeca*, bleue et rouge ; 1k de *panela* et 1k de café *Aguila Roja* que j'avais à la maison.

Le jour de la soirée, j'ai commencé à préparer tout une heure avant, avec la personne avec qui j'habitais dans le moment nous avons mis les farines, mélangées avec les autres ingrédients pour avoir les pâtes des *arepas* et nous avons, aussi à côté, la *panela* à infuser (fondre) dans l'eau.

Nous avons commencé à préparer les *arepas* pour les mettre à cuire dans la poêle quand les personnes ont commencé à arriver, trois personnes de nationalité française ont décidé de nous aider à préparer les galettes, occasion qui m'a donné l'opportunité de transmettre mon savoir-faire, à travers les gestes et, aussi, d'analyser l'appropriation du même pour des personnes différentes. Après avoir préparé les galettes et les avoir mis dans la poêle à cuire, le reste des personnes sont arrivées et nous avons organisé le salon pour mettre les *arepas* et la garniture dans un coin pour donner l'opportunité à chaque personne, de garnir comme désiré, et accompagnée de un verre de *aguapanela* chaude.

Comme montré dans les photos, on a tous partagé et discuté pendant le repas, j'avais mis de la musique Latine mais très bas pour promouvoir les conversations entre les participants, qui ont démarré très organiquement.

Quand le repas à fini, j'ai offert du café et la moitié a accepté et pendant qu'on buvait de café et des autres boissons fraîches, j'ai demandé remplir les questionnaires.

L'expérience a été très satisfaisante pour ce qui ont participé et pour moi pour l'obtention de données dans les questionnaires mais aussi à partir de l'observation réalisée.

J'ai remarqué que l'identité nous lie très fièrement, surtout quand nous nous sentons représentants de nos cultures, ailleurs du territoire d'origine, que la nourriture fait partie très importante de cette identité qui nous appartient et nous permet de transmettre cette information culturelle, nous amené à remémorer nos vies passées, à vouloir partager avec les autres.

Les goûts, l'odeur, nous connectent avec les mémoires, aussi comme acte communautaire plus basique qui existe, partager de la nourriture devient une action sociale, où nous nous rencontrons avec l'autre, une partie prépare des aliments, pour une autre partie qui le mange, et en ce cas j'ai trouvé des essais profonds pour transmettre à travers les gestes et les mots des sensations et des émotions, que manger ces aliments ont produit.

Dans les questionnaires, j'ai fait appel aux émotions et sensations, je voulais être témoin de rôle émotionnel de la nourriture, parce que je considère que l'alimentation, dès qu'on reçoit du lait du sens de nos mères, jusqu'à on mange un dernier aliment des mains de nos enfants a une phase très liée, pas seulement social avec l'autre mais émotionnelle.

J'ai réussi à avoir des contretypes très similaires entre les latinos, et même entre les européens, les backgrounds et les histoires préconçues, jouent beaucoup à l'heure d'interagir ou avoir une nouvelle expérience.

QUESTIONNAIRE (français)

1. Quelle est votre nationalité ? ITALIENNE

2. Quel âge avez-vous ? 27

3. Quelle est votre profession ? DOCTORESS

4. Quelle couleur d'arepa avez-vous goûté ? NOIR - ROSE

5. Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur	NOIR	ROSE	
Texture	légère	légère	
Goût			
Odeur			

6. Avant cette expérience avez-vous déjà goûté les arepas ? OUI

7. Pourriez-vous lier le goût avec un autre aliment que vous connaissez mieux. Si oui, lequel ? NON

8. Pourriez-vous lier les arepas à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ? VENEZUELA

9. Pourriez-vous les associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagnent sa préparation et le moment de les manger ? SONS DU BOUTE

10. Pourriez-vous énoncer les sensations (émotions) qu'elles vous produisent ?

11. Pourriez-vous imaginer dans quel repas, contexte, environnement ou scénario d'usage nous les mangeons ? petit déjeuner

12. Avez-vous goûté l'agua de panela ? OUI

13. Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur	noir		
Texture	liquide		
Goût	sucré		
Odeur			

14. Pourriez-vous lier le goût à une autre boisson que vous connaissez mieux. Si oui, lequel ? NON

15. Pourriez-vous lier l'agua de panela à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ? NON

16. Pourriez-vous les associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagnent sa préparation et le moment de le boire ? eau qui tombe

17. Pourriez-vous décrire les sensations (émotions) qu'elle vous produit ? seurte, familiante

Pourriez-vous imaginer dans quel repas, contexte, environnement, scénario d'usage nous le buvons ? pendant l'après-midi, en famille

18. Avez-vous entendu parler du café colombien ? Si oui, quelles références ?

19. Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur			
Texture			
Goût			
Odeur			

20. Buvez-vous de café dans votre quotidien ? Comment buvez-vous le café normalement ?

21. Pourriez-vous lier le café à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ?

22. Pourriez-vous l'associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagnent sa préparation et le moment de le boire ?

23. Pourriez-vous décrire les sensations qu'il vous produit ?

24. Pouvez-vous lier le goût à un moment spécial ou quotidien dans votre vie (ou une mémoire) ?

25. Avez-vous aimé les goûts ? Mangeriez-vous une prochaine fois ces aliments ? Oui. Non. Pour quoi ?

26. Ça vous donne envie ou curiosité de connaître d'autres aliments comme ceux-ci ou la culture alimentaire Colombienne ? Oui. No. Pour quoi ?

Image 123, 124 : Questionnaire rempli pour une personne italienne. Pris par María Alejandra Jaramillo

QUESTIONNAIRE (français)

- Quelle est votre nationalité ? française
- Quel âge avez-vous ? 35
- Quelle est votre profession ? Custora Cultural
- Quelle couleur d'arepa avez-vous goûté ? _____
- Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur	<u>sombre</u>	<u>original</u>	<u>real</u>
Texture	<u>moelleuse</u>	<u>moelleuse</u>	<u>moelleuse</u>
Goût	<u>authentique</u>	<u>sabroso</u>	<u>mestizo</u>
Odeur			

- Avant cette expérience avez-vous déjà goûté les arepas ? si
- Pourriez-vous lier le goût avec un autre aliment que vous connaissez mieux. Si oui, lequel ? arepas françaises, xso, saladas
- Pourriez-vous lier les arepas à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ? l'aire Colombienne, l'aire
- Pourriez-vous les associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagnent sa préparation et le moment de les manger ? l'aire
- Pourriez-vous énoncer les sensations (émotions) qu'elles vous produisent ? case, l'aire, savant
- Pourriez-vous imaginer dans quel repas, contexte, environnement ou scénario d'usage nous les mangeons ? l'aire en famille
- Avez-vous goûté l'agua de panela ? si
- Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur	<u>marquado</u>	<u>sol</u>	
Texture	<u>moelleuse</u>	<u>moelleuse</u>	
Goût	<u>moelleuse</u>	<u>moelleuse</u>	<u>dulce</u>
Odeur	<u>moelleuse</u>	<u>moelleuse</u>	

- Pourriez-vous lier le goût à une autre boisson que vous connaissez mieux. Si oui, lequel ? limonade

- Pourriez-vous lier l'agua de panela à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ? Colombie
- Pourriez-vous les associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagnent sa préparation et le moment de le boire ? l'aire, l'aire
- Pourriez-vous décrire les sensations (émotions) qu'elle vous produit ? l'aire
- Pourriez-vous imaginer dans quel repas, contexte, environnement, scénario d'usage nous le buvons ? l'aire de colombien
- Avez-vous entendu parler du café colombien ? Si oui, quelles références ? si, l'aire, l'aire
- Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>
Texture	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>
Goût	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>
Odeur	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>

- Buvez-vous de café dans votre quotidien ? Comment buvez-vous le café normalement ? si, l'aire, l'aire
- Pourriez-vous lier le café à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ? Colombie, l'aire
- Pourriez-vous l'associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagnent sa préparation et le moment de le boire ? l'aire, l'aire
- Pourriez-vous décrire les sensations qu'il vous produit ? l'aire
- Pourriez-vous lier le goût à un moment spécial ou quotidien dans votre vie (ou une mémoire) ? l'aire, l'aire
- Avez-vous aimé les goûts ? Mangeriez-vous une prochaine fois ces aliments ? Oui, Non. Pour quoi ? l'aire, l'aire
- Ça vous donne envie ou curiosité de connaître d'autres aliments comme ceux-ci ou la culture alimentaire Colombienne ? Oui, No. Pour quoi ? l'aire, l'aire

Image 125, 126 : Questionnaire rempli pour une personne française. Pris par Maria Alejandra Jaramillo

QUESTIONNAIRE (français)

- Quelle est votre nationalité ? française
- Quel âge avez-vous ? 31
- Quelle est votre profession ? l'aire
- Quelle couleur d'arepa avez-vous goûté ? l'aire
- Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>
Texture	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>
Goût	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>
Odeur	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>

- Avant cette expérience avez-vous déjà goûté les arepas ? Oui
- Pourriez-vous lier le goût avec un autre aliment que vous connaissez mieux. Si oui, lequel ? Non
- Pourriez-vous lier les arepas à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ? Colombie, Venezuela
- Pourriez-vous les associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagnent sa préparation et le moment de les manger ? l'aire, l'aire
- Pourriez-vous énoncer les sensations (émotions) qu'elles vous produisent ? l'aire, l'aire
- Pourriez-vous imaginer dans quel repas, contexte, environnement ou scénario d'usage nous les mangeons ? l'aire, l'aire
- Avez-vous goûté l'agua de panela ? Oui
- Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>
Texture	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>
Goût	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>
Odeur	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>	<u>l'aire</u>

- Pourriez-vous lier le goût à une autre boisson que vous connaissez mieux. Si oui, lequel ? Non

- Pourriez-vous lier l'agua de panela à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ? Colombie
- Pourriez-vous les associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagnent sa préparation et le moment de le boire ? l'aire, l'aire
- Pourriez-vous décrire les sensations (émotions) qu'elle vous produit ? l'aire, l'aire
- Pourriez-vous imaginer dans quel repas, contexte, environnement, scénario d'usage nous le buvons ? l'aire, l'aire
- Avez-vous entendu parler du café colombien ? Si oui, quelles références ? l'aire, l'aire
- Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur			
Texture			
Goût			
Odeur			

- Buvez-vous de café dans votre quotidien ? Comment buvez-vous le café normalement ? Non
- Pourriez-vous lier le café à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ? l'aire, l'aire
- Pourriez-vous l'associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagnent sa préparation et le moment de le boire ? l'aire, l'aire
- Pourriez-vous décrire les sensations qu'il vous produit ? l'aire, l'aire
- Pourriez-vous lier le goût à un moment spécial ou quotidien dans votre vie (ou une mémoire) ? l'aire, l'aire
- Avez-vous aimé les goûts ? Mangeriez-vous une prochaine fois ces aliments ? Oui, Non. Pour quoi ? l'aire
- Ça vous donne envie ou curiosité de connaître d'autres aliments comme ceux-ci ou la culture alimentaire Colombienne ? Oui, No. Pour quoi ? l'aire

Image 127, 128 : Questionnaire rempli pour une personne française. Pris par Maria Alejandra Jaramillo

QUESTIONNAIRE 2.

- Quelle est votre nationalité ? Colombienne
- Quel âge avez-vous ? 38
- Quelle est votre profession ? Professeure de langues
- Quelle est la raison pour laquelle êtes-vous venu.e en France ? Langue
- Quelle couleur d'arepa avez-vous goûté ? Rouge, blanc, noir, rouge
- Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur	blanc	noir	rouge
Texture	dur	sec	moelleux
Goût	salé	amer	sucré
Odeur			
- Avant cette expérience avez-vous déjà goûté les arepas ? Non, sûr
- Pourriez-vous lier le goût avec un autre aliment que vous connaissez mieux ou connaissez-vous un nom différent pour cet aliment. Si oui, lequel ? Galette de maïs
- Pourriez-vous lier le goût à une situation, un bon souvenir, un moment spécial ou quotidien de votre vie en Amérique Latine. Racontez brièvement Manger arepas en Colombie
Ma grand-mère et moi-même
les petits déjeuners
- Pourriez-vous les lier à un repas ou heure spécifique. Laquelle ? Le matin ou avec une bandeja paisa
- Avec quels sons/bruits pourriez-vous les associer ? Avec les bruits des mous quand elles tapent la farine la pâte pour les faire
- Quelles sensations (émotions) vous produisent quand vous les mangez ? Satisfaction
- Pourriez-vous énoncer entre 3 et 5 couleurs ou objets auxquels vous pensez quand vous les mangez ? Jaune, orange, rouge, blanc
- Pourriez-vous donner un mot en espagnol pour exprimer une valeur extra qui ne soit pas utilisé pour décrire un aliment ? Traditionnel
- Avez-vous goûté l'agua de panela ? Oui

27. Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur	jaune		
Texture	moelleux		
Goût	sucre		
Odeur	parfumé		

16. Avant cette expérience avez-vous déjà goûté l'agua de panela ? Oui

17. Pourriez-vous lier le goût à une autre boisson que vous connaissez mieux. Si oui, lequel ? Thé glacé

18. Est-ce que chez vous, vous mangez la panela différemment. Comment ? Non, pareil

19. Est-ce que chez vous, vous connaissez la panela avec un autre nom. Comment ? Non, panela aussi

20. Pourriez-vous lier le goût à une situation, un bon souvenir, un moment spécial ou quotidien de votre vie en Amérique Latine. Racontez brièvement Les soirs froids à Bogotá quand ma mère ne voulait pas faire le desayuno

21. Pourriez-vous les lier à un repas ou heure spécifique. Quelle ? Dîner tranquille

22. Avec quels sons/bruits pourriez-vous les associer ? Avec les bruits de la machine à café

23. Pourriez-vous lier le goût à des sensations (émotions) que vous produisent quand vous les ? Je pense que ça te rappelle et te rend heureux

24. Pouvez-vous dire entre 3 et 5 couleurs ou objets auxquels vous pensez quand vous le buvez ? Mauve, lavande

25. Pourriez-vous donner un mot en espagnol pour exprimer une valeur extra qui ne soit pas utilisé pour décrire un aliment ? Se rechauffer

26. Avez-vous entendu parler du café colombien ? Quelles références ? Oui, toute ma vie

29. Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur	noir		
Texture	moelleux		
Goût	sucre		
Odeur	parfumé		

30. Buvez-vous de café dans la quotidienneté ? Comment buvez-vous le café normalement ? Au petit déjeuner, dans ou trois tasses

31. Pourriez-vous lier le café à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ? A certains pays d'Amérique latine

32. Pourriez-vous les associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagnent sa préparation et le moment de le boire ? Le moulin, la machine à café, la machine à espresso

33. Pourriez-vous décrire les sensations qu'il vous produit ? réchauffement

34. Pouvez-vous lier le goût à un moment spécial ou quotidien dans votre vie (ou une mémoire) ? Les discussions avec mes parents et les plus profonds

35. Avez-vous aimé les goûts ? Mangeriez-vous une prochaine fois ces aliments ? Oui. Non. Pourquoi ? Oui car c'est toute ma culture et mon enfance

36. Considérez-vous que ces aliments vous permettent de vous identifier culturellement ? Oui. Non. Pourquoi ? Oui car c'est ma famille et ma culture

37. Considérez-vous que ces aliments vous permettent ou de sentir nostalgie ou bonheur ? Oui. Non. Pourquoi ? Oui car c'est normal, ça me fait penser à mes grands-parents, mes parents et même à moi-même

Image 129, 130, 131 : Questionnaire rempli pour une personne colombienne. Pris par María Alejandra Jaramillo

Enfin, en partageant avec les participant je me suis impliquée dans une conversation avec deux filles colombiennes des différentes régions, sur l'importance de café a Colombie, dans tous les sphères de la vie, cette expérience a réveillé en moi une curiosité pour les expériences personnelles de chaque personne, et remarquant pour la première fois l'importance des gestes et de l'accent pour renforcer une histoire, j'ai demande aux personne autour de moi de me raconter à travers un enregistrement qui signifiait pour eux ces aliments.

Je considère que ces enregistrements puissent fonctionner comme ambiance dans une exposition, même si sont en espagnol et incompressibles, le ton, l'accent, les mots, même les différentes expressions puissent être intéressant pour engager aux expectateur dans une ambiance plus proche et intime avec les aliments.



Aydee Hernandez, 71 ans, de Bogotá, habite aux Etats Unis.



Alexander Jaramillo, 55 ans, de Pereira, habite à Republique Dominicaine.



Carlos Bohorquez, 35 ans, de Bogotá, Habite en France.



Juan Kappler, 25 ans, de Bogotá, Habite en France.



Gustavo Guerrero, 35 ans, de Caracas. Habite en Suisse



Manuel Munevar, 38 ans, de Bogotá. Habite en France



Maria José Solís, 21 ans, de Bogotá. Habite aux Etats Unis



Jorge Monroy, 30 ans, de Boyaca. Habite en France.



Maria Victoria Manrique, 53 ans, de Bogota. Habite aux Etats Unis

4.2. Répertoire de Gestes

Un répertoire de gestes est une liste ou un ensemble de mouvements ou actions spécifiques qui peuvent être utilisés pour communiquer, produire ou exprimer quelque chose. Ces gestes peuvent inclure des signes manuels, des expressions faciales, des **mouvements du corps**, des mimiques.

Les répertoires de gestes peuvent être utilisés pour faciliter la communication, renforcer un message verbal, exprimer des émotions ou des sentiments, ou simplement pour transmettre des informations de manière efficace.

Enfin, dans ce cas, la découverte de l'importance des gestes dans ma pratique professionnelle, l'analyse sensoriel et la transmission d'information j'ai décidé de réaliser aussi une étude de gestes où j'ai pris des photos des personnes qui préparaient les aliments pour après étudier et réaliser une approche qui me permet réaliser des archétypes sensoriels de chaque geste.



Image 132, 133, 134, 135, 136, 137 : Pris de données des gestes réaliser pour la préparation des arepas. Pris par : María Alejandra Jaramillo.

Pour ce démarrage après avoir enregistré le processus de transformation et préparation des aliments, j'ai me mis moi-même, à réaliser les préparations des *arepas*, *aguapanela* et café, pour m'impliquer directement avec les gestes et m'approprier de façon plus consciente avec chaque aliment, chaque mouvement et chaque préparation.

J'ai réalisé un schéma d'information à donner de chaque geste et j'ai réalisé un petit livre des gestes de chaque transformation. Une pour le maïs, dès le dégrainer, jusqu'aux *arepas*, dès l'action de moudre le café jusqu'au café noir (*tinto*) fait en cafetière italienne et de la *panela* à couper jusqu'à l'*aguapanela*.

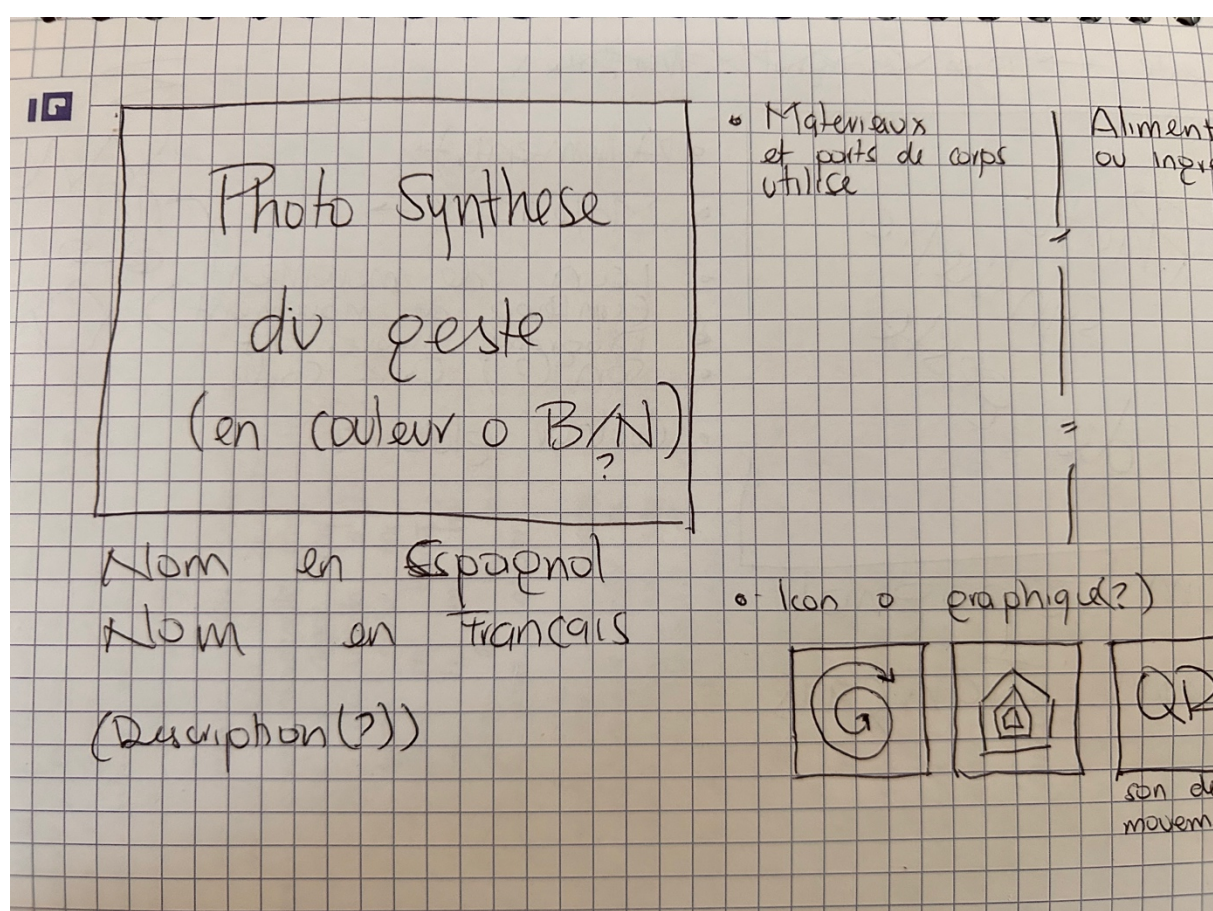


Image 138 : Schéma de proposition de page type pour le répertoire de gestes. Pris par Maria Alejandra Jaramillo.

Le résultat, n'est pas seulement le livre mais aussi les nouveaux apprentissages par rapport aux différentes techniques de préparation des aliments et l'appropriation personnelle des mouvements dans l'art de la cuisine (colombienne). Chaque cuisiner, s'approprie du geste (de la façon de le réaliser) comme il peut et donne une touche spéciale à chaque préparation, et comme dans des autres arts, la main de l'artiste s'évidence dans le résultat, dans la cuisine, dans les saveurs et le style de chaque plat.

REPertoire DES GESTES DE LA CUISINE COLOMBIENNE

Vol. 1 (Préparation d'arepas, aguapanela, tinto)

María Alejandra Jaramillo
Master Design Sensoriel
2024

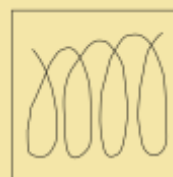


Matériaux

- Mains

Ingredients

- Pâte déjà prête



Amasar de manera circular para tener una bola
Amasser de façon circulaire pour obtenir une boule





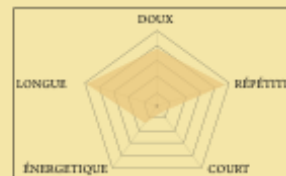
Dedos en posición de pinza con, aplanar de manera circular
Doigts en position pince avec, aplatir de manière circulaire

Matériaux

- Mains

Ingredients

- Pâte déjà prête



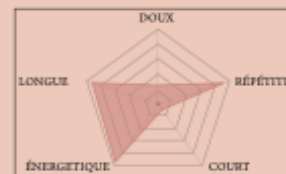
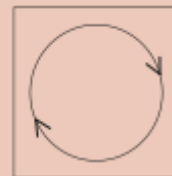
Movimientos circulares con la palanca
Mouvements circulaires avec le levier

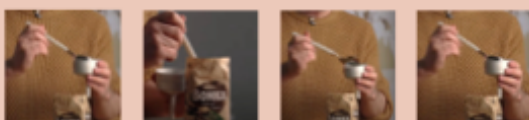
Matériaux

- Mains
 - Moulin manuel

Ingredients

- Café en grains





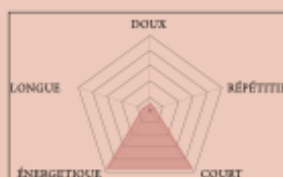
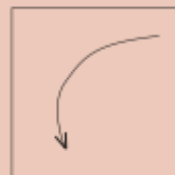
Poner el café molido en la cafetera
Mettre le café moulu dans la cafetière

Matériaux

- Mains
- Cuillère

Ingredients

- Café moulu



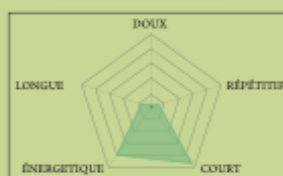
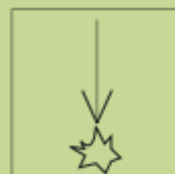
Cortar la panela
couper la panela

Matériaux

- Mains
- Couteau
- Pierre

Ingredients

- Panela



CONCLUSION

Enfin, la nourriture joue un rôle central dans la construction de l'identité culturelle. La manière dont les plats sont préparés, consommés et partagés reflète les traditions, les valeurs, les croyances et les liens sociaux propres à chaque culture. Les aliments sont un élément essentiel de la transmission intergénérationnelle des savoir-faire culinaires et des recettes traditionnelles. Elle permet de maintenir un lien avec les ancêtres et de perpétuer les traditions culinaires. La nourriture est également un vecteur de rassemblement et de convivialité. Les repas partagés sont l'occasion de renforcer les liens sociaux, de célébrer les fêtes et les événements importants, et de créer une atmosphère de communion et de partage.

Ainsi, la nourriture occupe une place prépondérante dans la construction de l'identité culturelle en tant qu'élément symbolique, social, historique et sensoriel qui mérite être conservé, pour cette raison la gastronomie fait partie importante du patrimoine immatériel.

Comme designer sensoriel, mon but est d'utiliser mes connaissances pour préserver la gastronomie, et transmettre la culture. Lorsqu'il s'agit de préserver le patrimoine à travers le design sensoriel, en combinant mes autres connaissances, comme comment architecte conservatrice, très impliquée en la conservation du patrimoine et la transmission de la culture, réaliser une exposition était l'opportunité parfait pour atteindre cet objectif, mon projet est créer une exposition immersive itinérante. A partir un sujet qui m'intéresse et que je connaissais à profondeur :

Comment étranger, influencée pour ma culture colombienne et en étant migrante et quelques fois « victime » des différentes préconceptions existant de la Colombie qui influencent comment les gens interagissent avec moi, en connaissant la réalité de la Colombie, au-delà de la violence et de son histoire de guerre, je voulais mettre en valeur la belle culture, histoire, communauté qui existe aussi.

En sachant, grâce à cette que l'aliment, était un aspect important du développement d'une territoire dans sa culture, son histoire, son économie, et mon intéresse dans la sociologie et l'ethnographie m'a permis de voir sa valeur comme patrimoine immatériel et sa présence dans toutes les sphère de la société : La culture alimentaire est un héritage particulier de chaque territoire, la Colombie a une grande variété d'aliments, qui permettent à chaque région d'avoir

une identité alimentaire propre. Cet héritage influence largement le développement d'habitudes telles que le type d'aliments consommés, leur quantité et les différents aspects dans la vie des Colombiens (notamment génétiques, environnementaux et comportementaux).

L'exposition a comme objectif, montrer la vie des aliments importants de Colombie notamment le maïs, le café et la canne au sucre, les scénarios d'usage, tout ce qui passe autour d'eux, plus profondément amener un portail qui permet aux visiteurs de vivre une partie de la réalité Colombienne, ce que soit, les dynamiques économiques dans la culture et production de l'aliment, les dynamiques sociales dans les interchanges de l'aliment dans une Plaza de mercado ou un restaurant, ou dans une sphère plus intime comme les dynamiques qui occurrent à l'intérieur d'une maison typique colombienne, pour donner.

En créant des expériences à partir d'audio, visuelle et tactile pour recréer l'atmosphère que je désire montrer. Des matériaux authentiques qui respectent l'authenticité et l'intégrité du lieu, des parfums ou des senteurs spécifiques pour évoquer des souvenirs. En bref, Aménager des espaces ou des activités sensorielles interactives : Créer des activités sensorielles interactives, comme des ateliers de dégustation, des démonstrations artisanales ou des jeux de perception, pour permettre aux visiteurs de s'immerger davantage dans l'histoire et la culture très important pour moi à promouvoir.

ANNEXES

Annexe 1

A. Maiz multicolor, Gema

- Le produit brut

ANNEXE

2

(LOS



Image



Couleur globale



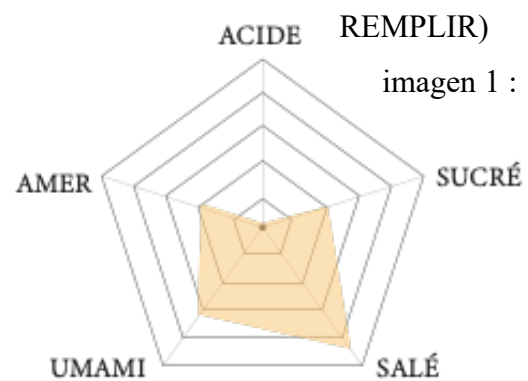
Texture



Usage



QUESTIONNAIRE QUE YO HICE SIN



NCS S 1060-Y



NCS S 7020-B



NCS S 4050-G50Y



NCS S 7010-Y90R



NCS S 0585-Y40R



NCS S 2570-Y80R



NCS S 1010-R80B



NCS S 2030-R



NCS S 3005-Y20R

GEMME
chewing-gum
 arc-en-ciel
pierre précieuse
PLASTIQUE
Verre
Translucide

B.Maiz azul

- Le produit brut



Image



Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 5020-R50B



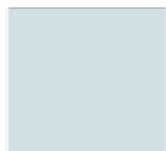
NCS S 8010-R70B



NCS S 9000-N



NCS S 4010-R90B



NCS S 0507-R80B



NCS S 6030-R



NCS S 0507-Y40R



NCS S 7020-R50B



NCS S 7020-R70B

TRESSES
oeil du chat
 Jais
Onix
PLASTIQUE

B.Maiz azul

- La farine



Image



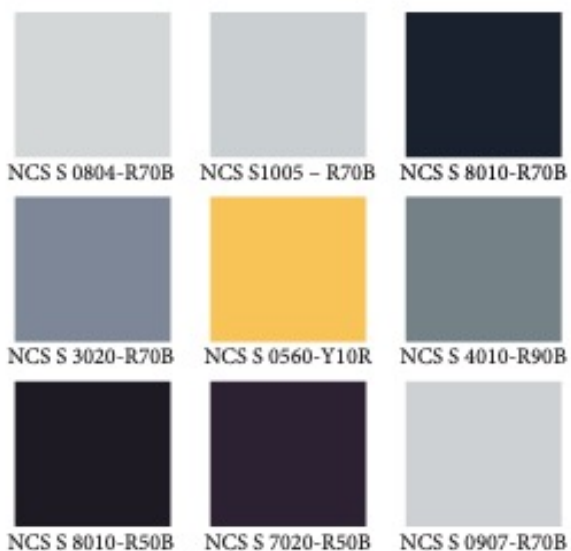
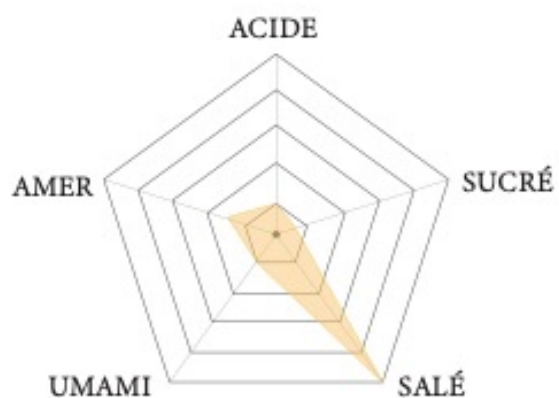
Couleur globale



Texture



Usage



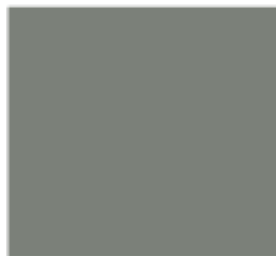
***SURFACE DE
LA LUNE
ciment
Plage
neige
SABLE
crêpe***

B.Maiz azul

- Les arepas



Image



Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 2030-B



NCS S1005 - R70B



NCS S 8010-R70B



NCS S 3020-R70B



NCS S 4050-B10G



NCS S 4010-R90B



NCS S 0520-B



NCS S 7020-R50B



NCS S 0907-R70B

LA LUNE
tacos
crêpe
 pâte à modeler
Papier cartonné
PIERRE
 pierre ponce

C. Maiz rojo

- Le produit brut



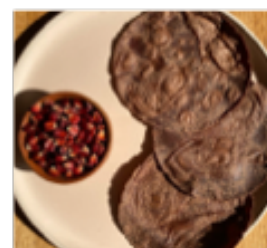
Image



Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 1080-Y90R



NCS S 4050-R10B



NCS S 5020-R



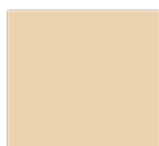
NCS S 0550-R10B



NCS S 0515-Y70R



NCS S 6030-R



NCS S 0507-Y40R



NCS S 7020-R50B



NCS S 2075-Y60R

SANG
Cornaline
ruby
bonbon canelle
gummies
haricot rouge

C. Maiz rojo

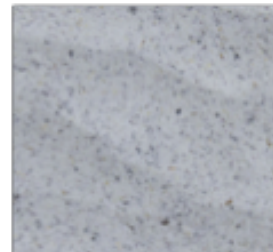
- La farine



Image



Couleur globale



Texture



Usage



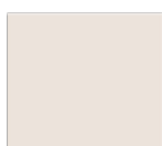
NCS S 0804-R70B



NCS S 6020-Y80R



NCS S 1010-Y90R



NCS S 0502-R



NCS S 0560-Y10R



NCS S 0570-Y70R



NCS S 0515-Y90R



NCS S 1010-R30B



NCS S 2020-R

Mars
SABLE
TERRE
 craie
Terre crue
 brique

C. Maiz rojo

- Les arepas



Image



Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 3060-R20B



NCS S 1010-Y80R



NCS S 1040-Y20R



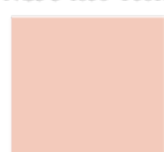
NCS S 4030-Y60R



NCS S 2020-R40B



NCS S 4030-R40B



NCS S 0515-Y90R



NCS S 1010-R30B



NCS S 2020-R

argile
désert
cookie
RED VELVET
GRAVIER
Volcanique

D. Maiz amarillo

- *Le produit brut*



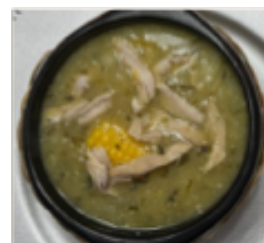
Image



Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 1030-G70Y



NCS S 0520-G50Y



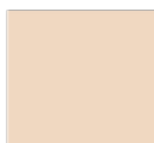
NCS S 0570-Y30R



NCS S 0580-Y10R



NCS S 1020-Y20R



NCS S 0507-Y40R



NCS S 0510-Y20R



NCS S 0530-G90Y



NCS S 0550-G90Y

SOLAIL
OR
 ambre
 jaune d'œuf
 feu
 yeux de chat

D. Maiz amarillo

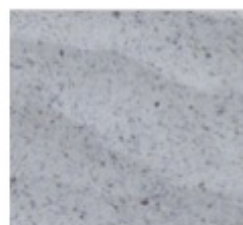
- La farine



Image



Couleur globale



Texture



Usage



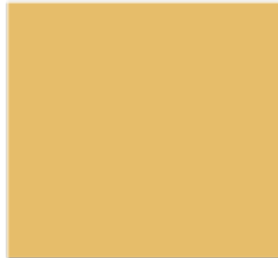
SAHARA
SABLE
MANTECADA
 eponge
 lave
 île

D. Maiz amarillo

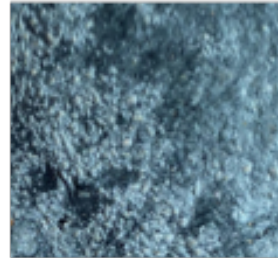
- Les arepas



Image



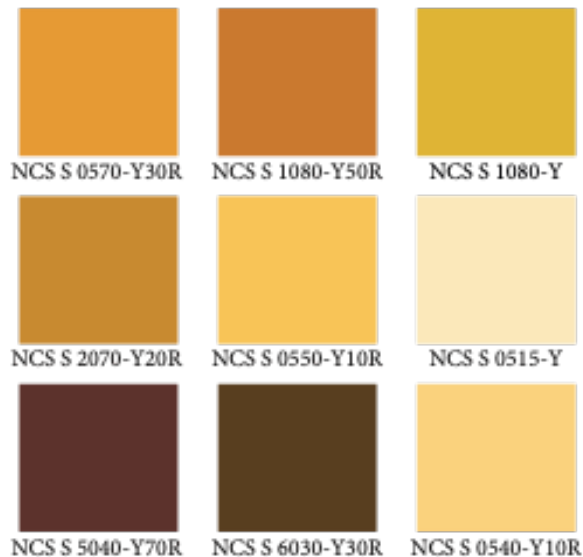
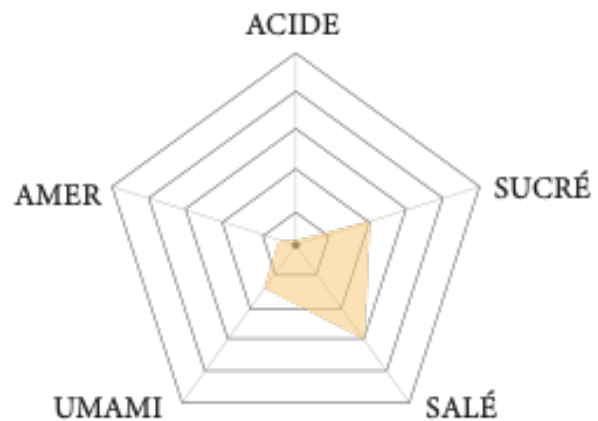
Couleur globale



Texture



Usage



MARS
désert
minéraux
 pâte
Peau de citron
curcuma

E. Maiz blanco

- *Le produit brut*



Image



Couleur globale



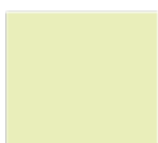
Texture



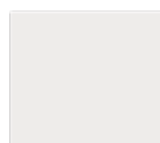
Usage



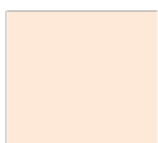
NCS S 1030-G70Y



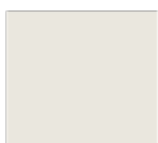
NCS S 0520-G50Y



NCS S 0570-Y30R



NCS S 0580-Y10R



NCS S 0500-N



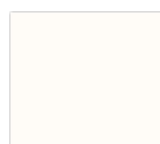
NCS S 0507-Y



NCS S 0510-Y20R



NCS S 0530-G90Y



NCS S 0505-Y10R

PERLE
Dent
marbre
pierre
caoutchouc

E. Maiz blanco

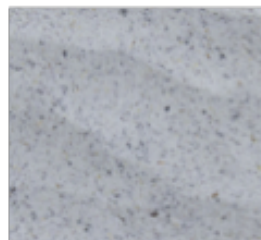
- La farine



Image



Couleur globale



Texture



Usage



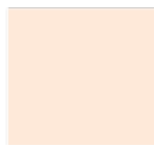
NCS S 0507-Y



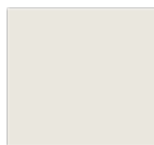
NCS S 0530-G90Y



NCS S 8010-R70B



NCS S 0580-Y10R



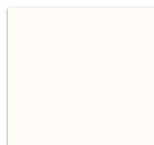
NCS S 0500-N



NCS S 0515-Y



NCS S 0510-Y20R



NCS S 0505-Y10R



NCS S 0540-Y10R

LUNE
SABLE
almojabana
niege
mousse
levure

E. Maiz blanco

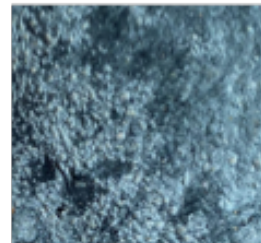
- Les arepas



Image



Couleur globale



Texture



Usage



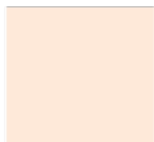
NCS S 0507-Y



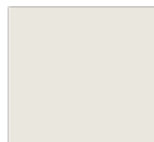
NCS S 0530-G90Y



NCS S 8010-R70B



NCS S 0580-Y10R



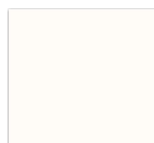
NCS S 0500-N



NCS S 0515-Y



NCS S 5040-Y70R



NCS S 0505-Y10R



NCS S 0540-Y10R

pierre lunaire
sable
marbre
corail
beton
chaux

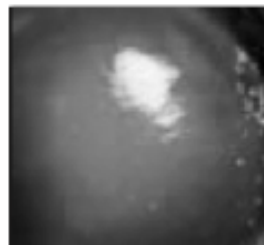
Fruit du café



Image



Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 5040-R10B



NCS S 0585-Y80R



NCS S 1040-Y80R



NCS S 1580-Y80R



NCS S 0500-N



NCS S 0507-Y



NCS S 2060-Y40R



NCS S 4050-R



NCS S 5040-Y50R

CERISE
bonbon cannelle
haricot rouge
TOURMALINE
corail
petite pomme
surface lise

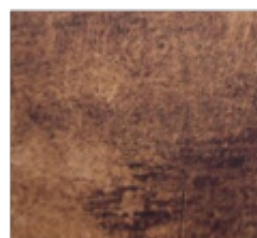
Graines



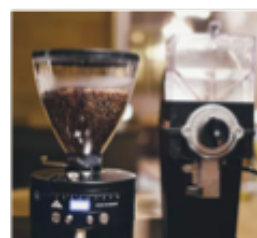
Image



Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 4040-Y60R



NCS S 3030-Y70R



NCS S 7020-R10B

BOIS
Champignon
Cacao
Chocolat
tronc d'arbre

Poudre



Image



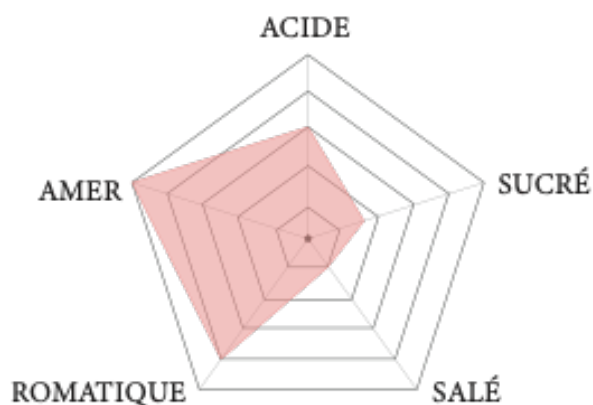
Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 6030-Y60R



NCS S 7020-Y70R



NCS S 5040-Y50R

CACAO
Terre
farine
 mouse
 poreux
PEAU DE KIWI

Boisson (tinto)



Image



Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 9000-N



NCS S 2060-Y50R



NCS S 7020-R10B

Coca-Cola
chocolat
Chaleur
infusion
COMBUSTIBLE

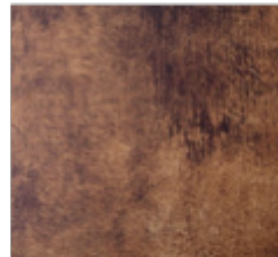
Canne a Sucre



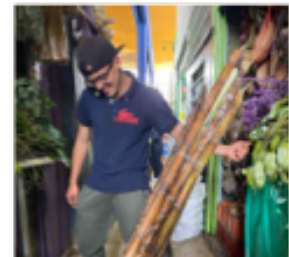
Image



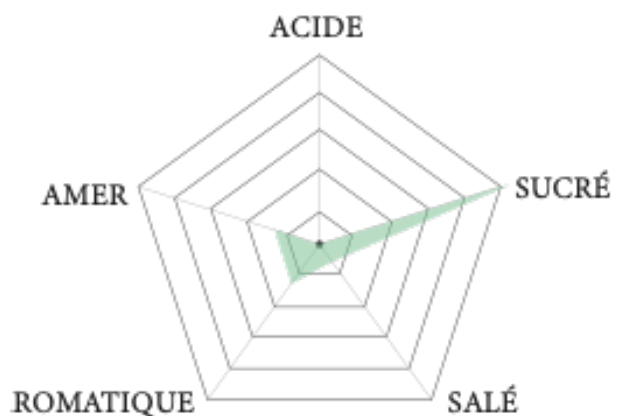
Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 1060-G20Y



NCS S 2005-Y60R



NCS S 1040-Y10R



NCS S 4030-Y50R



NCS S 1050-Y40R



NCS S 0560-G60Y



NCS S 2060-Y40R



NCS S 0580-Y10R



NCS S 6030-Y50R

bois
bambu
feuilles
TOURMALINE
mauvaise herbe
manglar

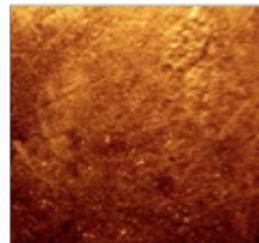
Panela



Image



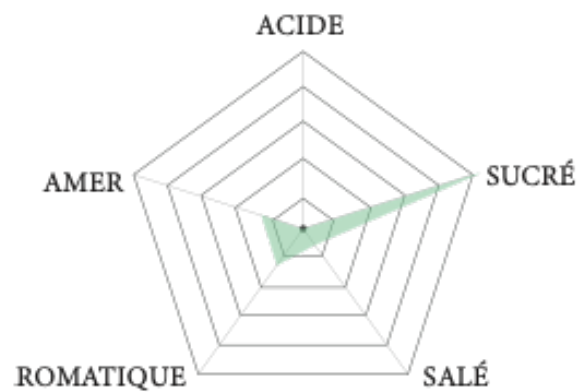
Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 3060-Y50R



NCS S 3560-Y40R



NCS S 4050-Y50R

terre
Melao
Sucre
Chocolat
pierre

Agua de Panela



Image



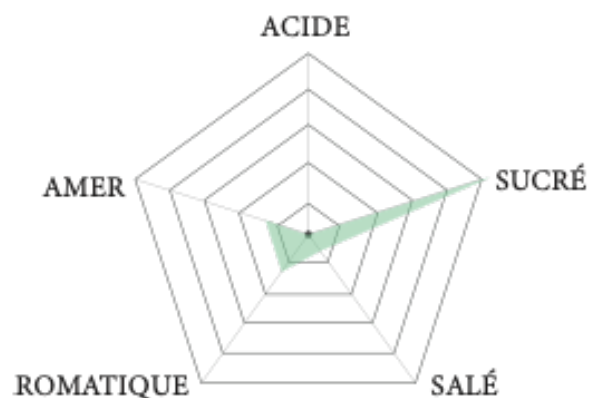
Couleur globale



Texture



Usage



NCS S 4040-Y60R



NCS S 3560-Y40R



NCS S 4050-Y50R

café
Coca-Cola
Malta
 citronade
riviere

Annexe 2:

QUESTIONNAIRE (français)

1. Quelle est votre nationalité ? _____
2. Quel âge avez-vous ? _____
3. Quelle est votre profession ? _____
4. Quelle couleur d'arepa avez-vous goûté ? _____
5. Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur			
Texture			
Goût			
Odeur			

6. Avant cette expérience avez-vous déjà goûté les arepas ?

7. Pourriez-vous lier le gout avec un autre aliment que vous connaissez mieux. Si oui, lequel ? _____
8. Pourriez-vous lier les arepas à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ? _____

9. Pourriez-vous les associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagne sa préparation et le moment de les manger ? _____

10. Pourriez-vous énoncer les sensations (émotions) qu'elles vous produisent ? _____

11. Pourriez-vous imaginer dans quel repas, contexte, environnement ou scénario d'usage nous les mangeons ? _____
12. Avez-vous goûté l'agua de panela ? _____

13. Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur			
Texture			
Goût			
Odeur			

14. Pourriez-vous lier le goût à une autre boisson que vous connaissez mieux. Si oui, lequel ?

15. Pourriez-vous lier l'agua de panela à une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ?

16. Pourriez-vous les associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagne sa préparation et le moment de le boire ?

17. Pourriez-vous décrire les sensations (émotions) qu'elle vous produit ?

Pourriez-vous imaginer dans quel repas, contexte, environnement, scenario d'usage nous le buvons ?

18. Avez-vous entendu parler du café colombien ? Si oui, quelles références ?

19. Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur			
Texture			
Goût			
Odeur			

20. Buvez-vous de café dans votre quotidien ? Comment buvez-vous le café normalement ?

21. Pourriez-vous lier le café a une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ?

22. Pourriez-vous l'associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagne sa préparation et le moment de le boire ?

23. Pourriez-vous décrire les sensations qu'il vous produit ?

24. Pouvez-vous lier le gout a un moment spécial ou quotidien dans votre vie (ou une mémoire) ?

25. Avez-vous aimé les gouts ? Mangeriez-vous une prochaine fois ces aliments ? Oui. Non. Pour quoi ?

26. Ça vous donne envie ou curiosité de connaître d'autres aliments comme ceux-ci ou la culture alimentaire Colombienne ? Oui. No. Pour quoi ?

QUESTIONNAIRE 2.

1. Quelle est votre nationalité ? _____
2. Quel âge avez-vous ? _____
3. Quelle est votre profession ? _____
4. Quelle est la raison pour laquelle êtes-vous venu.e en France?

5. Quelle couleur d'arepa avez-vous goûté ? _____
6. Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur			
Texture			
Goût			
Odeur			

7. Avant cette expérience avez-vous déjà goûté les arepas ?

8. Pourriez-vous lier le gout avec un autre aliment que vous connaissez mieux ou connaissez- vous un nom différent pour cet aliment. Si oui, lequel ?

9. Pourriez-vous lier le gout à une situation, un bon souvenir, un moment spécial ou quotidien de votre vie en Amérique Latine. Racontez brièvement

10. Pourriez-vous les lier à un repas ou heure spécifique. Laquelle ? _____
11. Avec quels sons/bruits pourriez-vous les associer ?

12. Quelles sensations (émotions) vous produit quand vous les mangez ?

13. Pourriez-vous énoncer entre 3 et 5 couleurs ou objets auxquels vous pensez quand vous les mangez ?

14. Pourriez-vous donner un mot en espagnol pour exprimer une valeur extra qui ne soit pas utilisé pour décrire un aliment ? _____
15. Avez-vous goûté l'agua de panela ? _____

27. Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur			
Texture			
Goût			
Odeur			

16. Avant cette expérience avez-vous déjà goûté l'agua de panela ? _____

17. Pourriez-vous lier le gout a une autre boisson que vous connaissez mieux. Si oui, lequel ? _____

18. Est que chez vous, vous mangez la panela différemment. Comment ? _____

19. Est que chez vous, vous connaissez la panela avec un autre nom. Comment ? _____

20. Pourriez-vous lier le gout à une situation, un bon souvenir, un moment spécial ou quotidien de votre vie en Amérique Latine. Racontez brièvement

21. Pourriez-vous les lier à un repas ou heure spécifique. Quelle ? _____

22. Avec quels sons/bruits pourriez-vous les associer ? _____

23. Pourriez-vous le donner des sensations (émotions) que vous produit quand vous les ? _____

24. Pouvez-vous dire entre 3 et 5 couleurs ou objets auxquels vous pensez quand vous le buvez ? _____

25. Pourriez-vous donner un mot en espagnol pour exprimer une valeur extra qui ne soit pas utilisé pour décrire un aliment ? _____

28. Avez-vous entendu parle du le café colombien ? Quelles références ? _____

29. Pourriez-vous décrire en 3 mots chaque caractéristique énoncée ?

Couleur			
Texture			
Goût			
Odeur			

30. Buvez-vous de café dans la quotidienneté ? Comment buvez-vous le café normalement ? _____
31. Pourriez-vous lier le café a une culture, pays, religion. Si oui, lesquelles ? _____

32. Pourriez-vous les associer à des sons/bruits que vous imaginez qui accompagne sa préparation et le moment de le boire ? _____

33. Pourriez-vous décrire les sensations qu'il vous produit ? _____

34. Pouvez-vous lier le gout a un moment spécial ou quotidienne dans votre vie (ou une mémoire) ? _____

35. Avez-vous aimé les goûts ? Mangeriez-vous une prochaine fois ces aliments ? Oui. Non. Pourquoi ? _____
36. Considérez-vous que ces aliments vous permettent de vous identifier culturellement ? Oui. Non. Pourquoi ? _____
37. Considérez-vous que ces aliments vous permettent ou de sentir nostalgie ou bonheur ? Oui. Non. Pourquoi ? _____

BIBLIOGRAPHIE

Articles :

- Sociologie :

- de Saint Pol, T. (2017). *Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales*. L'Année sociologique, 67(1), 11-22. doi: 10.3917/anso.671.0011
- Labro, C. (2020, 26 junio). Claude Fischler : « Manger est aussi un acte social, collectif ». *Le Monde.fr*. https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2020/06/26/claude-fischler-manger-est-aussi-un-acte-social-collectif_6044276_4497319.html

Ouvrages :

- Anthropologie :

- Héliot, D., & Culhane, D. (2009). *Réinventer l'ethnographie : pratiques imaginatives et méthodologies créatives*. Paris, France : Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Dorado, F. (2020, 10 julio). *La olla comunitaria - el Comején*. El Comején. <https://elcomejen.com/2020/07/10/la-olla-comunitaria/>

- Sociologie / Anthropologie

- Laplantine, F. (2005). *Le social et le sensible : introduction à une anthropologie modale*. Paris, France : Téraèdre.
- Poulain, J. P. (2002). *Sociologie de l'alimentation*. Paris, France : PUF.
- Tornay, S. (1978). *Voir et nommer les couleurs*. Nanterre, France : Laboratoire d'ethnologie et sociologie comparative.
- Bourdieu, P. (2010). *Distinction*. Routledge. Londres, Grande Bretagne.
- Mauss, M. (2002). *Manuel d'ethnographie*. Paris, France.

- Traduction / Littérature

- Vitez, A. (1994). *Le devoir de traduire*. Paris, France : Les Éditions de Minuit.

Sites web:

- Art :

- Pantoja, J. (s. d.). *Mujer, Maíz et Resistencia* [Femme, Maïs et Resistance]. Récupéré le 28 mars 2023, de https://juliopantoja.com.ar/obra_mujer_maiz_resistencia.html

- Biographie :

- 'A'A'. (s.d.). L'architecte : Neri Oxman. Récupéré le 28 mars 2023, à partir de <https://www.larchitectureaujourd'hui.fr/?p=62927?lang=enfeed/page/3/page/4>
- *Qui était Pierre Bourdieu et pourquoi est-il important pour les sociologues ?* (2019, 17 marzo). Qui Était Pierre Bourdieu Et Pourquoi Est-il Important Pour Les

Sociologues ? <https://www.greelane.com/fr/science-technologie-math%C3%A9matiques/sciences-sociales/pierre-bourdieu-3026496/>

- Études de cas :
 - Art contemporain :
 - Eliasson, O. (s.d.). Olafur Eliasson [Site web]. de <https://olafureliasson.net/>
 - Conception et architecture :
 - Ingels, B. (2021). Aguahoja [Site web]. Oxman.com. <https://oxman.com/projects/aguahoja/>
 - Design
 - Devlin, E. (2018). Blue Sky White, 180 Strand. Es Devlin. <https://esdevlin.com/work/blueskywhite-180-strand>
 - Neveu, M. (s. f.-b). *Comment la scénographie des expositions influence l'expérience des visiteurs.* The Conversation. <https://theconversation.com/comment-la-scenographie-des-expositions-influence-l'experience-des-visiteurs-126165>
 - Lefebvre, L. (2019). La scénographie au musée : faire de l'espace, une expérience. *Histoire Québec*, 25(3), 17-20. <https://www.erudit.org/fr/revues/hq/2019-v25-n3-hq05102/92705ac/>
 - Dictionnaire
 - Larousse, É. (s. f.). Définitions : patrimoine - Dictionnaire de français Larousse. <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/patrimoine/58700>
 - Répertoire Numérique du Geste Artisanal - RNGA. (s. f.). <https://rnga.fr/gestes?q=Abacarrer&t=ACTION>
- Études environnementales :
 - Biodiversidadla.org. (s.d.). *Colombia: El maíz llegó primero.* [Colombie : Le maïs est arrivé en premier]. Récupéré le 28 mars 2023, à partir de https://www.biodiversidadla.org/Noticias/Colombia_el_maiz_llego_primero
 - CIENCIA UANL. (2021, 1 mai). *Rendimiento de nixtamal, masa y tortilla de maíces criollos pigmentados de Perote, Veracruz.* [Performance du nixtamal, de la pâte et de la tortilla à base de maïs criollo pigmenté de Perote, Veracruz]. CIENCIA UANL. <https://cienciauanl.uanl.mx/?p=11028>
- Gastronomie :
 - Panorama Cultural. (s.d.). *El maíz: su origen, historia y expansión.* [Le maïs : son origine, histoire et expansion]. Récupéré le 28 mars 2023, de <https://panoramacultural.com.co/gastronomia/3676/el-maiz-su-origen-historia-y-expansion>
 - Bénétière, M., Chave, I., Faure, J., & Vottero, M. (2019b). *Patrimoines gastronomiques. Définitions, typologies et enjeux de conservation.* In *Situ*, 41. <https://doi.org/10.4000/insitu.26436>
 - Rebaï, N., Bilhaut, A.-G., Suremain, C.- Édouard de, Katz, E., & Paredes, M. (2021). Introducción. In N. Rebaï, A.-G. Bilhaut, C.- Édouard De Suremain, E. Katz, & M.

Paredes (éds.), *Patrimonios alimentarios en América Latina* (1-). IRD Éditions.
<https://doi.org/10.4000/books.irdeditions.43057>

- Histoire :

- Café de Colombia. (s.d.). *Historia del café de Colombia*. [Histoire du café de Colombie]. Récupéré le 28 mars 2023, à partir de <https://www.cafedecolombia.com/particulares/historia-del-cafe-de-colombia/>
- Maison du café. (s.d.). *Le café colombien : son histoire, sa culture et toutes les variétés que l'on trouve dans le pays*. Récupéré le 28 mars 2023, à partir de <https://www.maisonducafe.com/cafes/colombie/>
- *L'alimentation comme patrimoine culturel : enjeux, processus et perspectives*. (2018, 18 novembre). Recuperado 9 de junio de 2024, de <http://www.ichngoforum.org/wp-content/uploads/2017/12/Appel-%C3%A0-communications-Call-for-Papers-Colloque-IEHCA-2018.pdf>
- Choay, F. (2007). *L' allégorie du patrimoine*. Editions du Seuil.
- *Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel ?* UNESCO. (n.d.). <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-FR.pdf>
- *Consulter les Listes du patrimoine culturel immatériel et le Registre des bonnes pratiques de sauvegarde*. (s. f.). UNESCO. <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais>

- Nutrition :

- Mundo Deportivo. (2021, 17 mai). *Panela: Beneficios y contraindicaciones*. [Panela : Avantages et inconvénients]. Récupéré le 28mars 2023, de <https://www.mundodeportivo.com/vidae/nutricion/20210517/493804523773/panela-beneficios-contraindicaciones.html>

Vidéos :

- Philosophie :

- unProfesor. (2019). *Qué es el relativismo lingüístico* [vidéo]. [Qu'est-ce que le relativisme linguistique]. Youtube. Retrieved from <https://www.youtube.com/watch?v=Y0sH3eJzoYk>

TABLE D'ILLUSTRATIONS

- Image 1 : <https://www.ceplas.eu/en/discover/planters-punch/how-to-follow-corn-genes-into-the-past>
- Image 2 : <https://www.encuentroradiotv.com/organizaciones-civiles-abogan-por-la-proteccion-de-la-milpa-en-el-dia-nacional-del-maiz/>
- Image 3 : photo propre
- Image 4 : Instagram: @EddieWhite
- Image 5 : photo propre
- Image 6, 7, 8, 9 : <https://www.cafedecolombia.com/particulares/vive-el-cafe-de-colombia/>
- Image 10 : <https://www.juanvaldezcafe.cl/quien-es-juan-valdez-la-historia-detras-del-personaje/>
- Image 11 : <http://larevolucioncreativa.blogspot.com/2005/09/jun-valds-icno-publicitario-en-usa.html>
- Image 12 : <https://procana.org/site/>
- Image 13: Querían patentar el método de producción de la panela, pero la Superintendencia no dejó: por qué. <https://www.infobae.com/colombia/2024/01/11/querian-patentar-el-metodo-de-produccion-de-la-panela-pero-no-los-dejaron-por-que/>
- Image 14, 15: Elaboración de panela en un trapiche colombiano.
<https://eloyhanoi.com/elaboracion-de-panela-en-un-trapiche-colombiano/>
- Image 16, 17, 18, 19 : photos propres
- Image 20, 21 : propre
- Image 22, 23 : qr codes propres
- Image 24 : <https://www.xataka.com.mx/otros-1/estos-son-los-34-lugares-espectaculares-de-mexico-considerados-patrimonio-de-la-humanidad>
- Image 25: <https://www.voyageegypte.fr/plus-beaux-sites-archeologiques-egypte>
- Image 26 : <https://www.lejournaldesarts.fr/patrimoine/le-savoir-des-indigenes-colombiens-de-la-sierra-nevada-inscrit-au-patrimoine-immateriel>
- Image 27 : <https://intriper.com/unesco-ceviche-peruano-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad/>
- Image 28 : <https://www.thespruceeats.com/french-baguette-recipe-995160>
- Image 29 : <https://www.elheraldo.co/sociedad/carnaval-de-barranquilla-2023-agenda-de-eventos-desde-el-domingo-19-de-febrero-979539>
- Image 30, 31, 32 : <https://www.alternativetravelcartagena.com/tours/tour-a-san-basilio-de-palенque-desde-cartagena/>
- Image 33 : <https://carnavaldebarranquilla.org/gran-desfile-del-rey-momo/>

- Image 34 : <https://www.revistavea.com.co/mas-tv-mas-novelas/reina-del-carnaval-de-barranquilla-sera-coronada-con-show-de-baile-y-concierto-revista-vea/>
- Image 35 : <https://www.semana.com/podcast/mejor-colombia/articulo/procesiones-de-semana-santa-en-popayan-la-historia-de-un-carguero/202247/>
- Image 36 : <https://www.wradio.com.co/2022/04/13/todo-lo-que-debe-saber-de-la-semana-santa-en-popayan-una-tradicion-para-el-mundo/>
- Image 37 : <https://todoenimagenes.com/imagenes-del-carnaval-de-negros-y-blancos/>
- Image 38 : https://es.wikipedia.org/wiki/Carnaval_de_Negros_y_Blancos
- Image 39, 40 : <https://ich.unesco.org/en/RL/wayuu-normative-system-applied-by-the-putchipuui-palabrero-00435>
- Image 41, 42, 43 : <https://ich.unesco.org/en/RL/mibu-no-hana-taue-ritual-of-transplanting-ri-of-the-jaguar-shamans-of-yurupari-00574>
- Image 44, 45, 46 : <https://www.radionacional.co/cultura/fiestas-de-san-pacho-las-raices-de-la-tradicion-africana-en-quibdo>
- Image 47, 48 : <https://ich.unesco.org/en/RL/marimba-music-traditional-chants-and-dances-from-the-colombia-south-pacific-region-and-esmeraldas-province-of-ecuador-01099>
- Image 49 : <https://visit-latin-america.com/rhythms-of-colombia-the-vallenato/?lang=en>
- Image 50 : <https://www.elcolombiano.com/cultura/musica/cuales-son-los-peligros-que-sufre-el-vallenato-XY3212213>
- Image 51 : <https://www.radionacional.co/cultura/las-mujeres-del-vallenato>
- Image 52, 53 : <https://ich.unesco.org/fr/RL/al-man-ouche-une-pratique-culinaire-emblematisque-au-liban-02000>
- Image 54 : <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-savoir-faire-des-maitres-du-rhum-leger-01724>
- Image 55, 56 : <https://ich.unesco.org/fr/RL/les-pratiques-et-connaissances-traditionnelles-liees-au-terere-boisson-guarani-ancestrale-au-paraguay-dans-la-culture-du-poha-nana-01603>
- Image 57 : <http://larevue.conservatoiredeparis.fr/index.php?id=882>
- Image 58, 59 : <https://ich.unesco.org/fr/mesures-de-sauvegarde-00189>
- Image 60, 61 : <https://theconversation.com/comment-la-scenographie-des-expositions-influence-l'experience-des-visiteurs-126165>
- Image 62 : <https://www.erudit.org/fr/revues/hq/2019-v25-n3-hq05102/92705ac.pdf>
- Image 63, 64, 65 : <https://lemag-ic.fr/dossiers/musees-scenographie-experiences/>
- Image 66 : <https://pyrros.fr/theatre/ouverture-halle-de-la-machine-toulouse/>
- Image 67 : <https://www.felixbrunet.com/espectacles/gelicadabra/>
- Image 68, 69, 70, 71, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81 : Pantoja, J. (s. d.). *Mujer, Maíz et Resistencia* [Femme, Maïs et Resistance]. Récupéré le 28 mars 2023, de https://juliopantoja.com.ar/obra_mujer_maiz_resistencia.html
- Image 82, 83, 84 : <https://esdevlin.com/work/blueskywhite-180-strand>

- Image 85, 86, 87 : <https://oxman.com/projects/aguahoja>
- Image 88, 89 : Propres
- Image 90 : <https://cafespanchito.com/la-planta-del-cafe/>
- Image 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98 : Propres
- Image 99 : <https://co.pinterest.com/pin/4996249557943181/>
- Image 100, 101, 102, 103, 104, 105 : potos propres, pris par Valentina Plazas
- Image 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130 131 : Propres
-