

Date : Saturday July 5th 2008

10.00 am to 10.00 am

Food Culture and World Intangible Heritage



Moderator : **Jean-Pierre d'Estienne d'Orves**

Declaration of President Sarkozy regarding France's application to list the French culinary heritage on the UNESCO World Heritage List. An oddity or a reality?

Creation in 2007 of the French Government Agency for State Immaterial Heritage. Goal ?

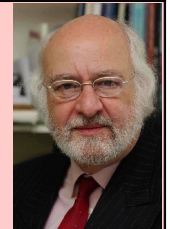
Jean-Robert Pitte, Food geography expert

What is a food cultural heritage? Why seek a listing on the UNESCO World Heritage List? What are the scientific criterion? The Agency's mission, roadmap, timeline and resources...



Chérif Khaznadar, President of the General Assembly of the States members to the Convention for the safekeeping of the world immaterial cultural heritage.

What is the process for seeking a listing to the Unesco World Heritage List?. Example of prior applications in the food .



Henri Charvet, Président Eurotoques

The Europnes chefs européens : en dehors de la France quels pays européens envisagent la même démarche ? Position et rôle de la Commission et du Parlement européen.



Mary Hyman, Historienne de l'alimentation

Point de vue sur l'initiative française. D'autres pays (Europe, Asie...) devraient-ils également faire la même démarche ?

Contribution d'une historienne au dossier en préparation.



Luc Guyau, Président de l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture

Rôle de l'amont : définir et identifier le patrimoine immatériel de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche. Gérer et développer ce patrimoine. Quelle démarche pour le valoriser dans le cadre de l'inscription



Marc Spielrein, Président de la Semmaris

L'accès à la ressource alimentaire: rôle d'un marché de gros. Variété, qualité, quantité. Rungis, première plate-forme mondiale d'échange de produits alimentaires. Vue sur d'autres pays sur lesquels intervient la Semmaris. Exemple du marché aux poissons de Tokyo.



Jean-Luc Naret, Directeur des guides Michelin pour le monde

Point de vue d'un observateur objectif, au niveau de l'assiette, du patrimoine alimentaire européen, américain et japonais.
La démarche française est-elle une bonne idée?



Jacques le Divellec, Chef, restaurant Le Divellec

Résumé intervention

