

# IMMATERIAL CULTURAL HERITAGE: FROM PRACTICE TO PRESERVATION BY DIGITALIZATION

FLORINELA FLORIA<sup>1</sup>, PETRONELA SAVIN<sup>1</sup>

<sup>1</sup> "Vasile Alecsandri" University of Bacău, Calea Mărășești 157, Bacău, 600115, Romania

**Abstract:** The cultural heritage of a community remains an important mark of its identity. Culture is, in fact, only the result of a sharing: sharing of goods, but also sharing of knowledge and practices. The institution of Intangible Cultural Heritage by Unesco is based on this dialogic character of "common life". Practices and knowledge about certain cultural facts become components of the repertoire of intangible heritage. It includes food practices - the subject of the eCultfood research project. The collection of data, realized by means of audio-video, is completed by digitization: the aim is to create a complex multimedia site, proving the profile of the culinary identity of the department of Bacău.

**Keywords:** Intangible Cultural Heritage, digitization, cultural identity, food

## 1. INTRODUCTION

La thèse de départ du projet intitulé « Digitalisation du patrimoine culturel alimentaire. Région de Bacău – eCULTFOOD » est retrouvée dans toute démarche de type ethnographique visant l'investigation de la culture traditionnelle : on cherche des témoins et des témoignages d'un certain fait, d'un certain objet de culture. La culture porte en elle-même des couches successives de connaissances, de transformations, résultant de l'interaction avec l'environnement et les conditions de vie. Le patrimoine immatériel, au niveau duquel on inclut l'alimentation et les pratiques alimentaires, comprend, selon la définition de l'Unesco, « les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel », dont l'importance « ne réside pas tant dans la manifestation culturelle elle-même que dans la richesse des connaissances et du savoir-faire qu'il transmet d'une génération à une autre » [1]. La transmission du savoir est associée à une valeur sociale et économique au niveau des communautés et, certes, s'inscrit dans la dynamique de l'identité culturelle.

Le projet eCULTFOOD vise le patrimoine culturel immatériel de l'alimentation traditionnelle de la région de Bacău. Le projet se propose la redécouverte de ces traditions culinaires locales par des enquêtes de terrain dans la région, parmi les personnes âgées, qui gardent encore les savoirs de leurs ancêtres concernant l'alimentation. La visée finale est la mise en valeur de ce patrimoine culturel immatériel et sa préservation sous la forme d'un corpus représentatif de documents audio-visuels, organisé de manière cartographique et informatisé. Le résultat de ce projet sera la création d'un *Atlas ethnolinguistique audiovisuel du patrimoine culturel alimentaire de la région de Bacău*, conçu sous la forme d'une base de données complexe contenant les résultats de la recherche sur le terrain et de la documentation scientifique sur les traditions alimentaires de la région.

## 2. ÉLÉMENTS DE MÉTHODOLOGIE

Le projet a été organisé dans trois étapes correspondant aux trois années de son déroulement.

La première étape correspond à la *Projection de la ressource de patrimoine immatériel concernant l'alimentation*. On a établi un cadre méthodologique pour la collecte, l'organisation et l'analyse des données de patrimoine afin de les utiliser dans un contexte numérique.

La deuxième phase du projet est la *Création des ressources du patrimoine immatériel concernant l'alimentation* et comprend la réalisation des enquêtes par des entretiens de type semi-directif, centrées principalement sur la production des *ethnotextes* – audio-visuels et textuels – concernant les principaux plats et pratiques alimentaires de la région. Il suit l'archivage du matériel audiovisuel sur des supports de stockage numériques et l'organisation du matériel dans des bases de données. On commence la diffusion de la recherche dans l'environnement en ligne, y compris la création d'une page de médias sociaux.

La troisième étape du projet est la *Création de la plate-forme Web d'eCULTFOOD Atlas*, comprenant des activités telles que: définition des spécifications fonctionnelles de la plate-forme, analyse des flux d'information nécessaires pour modéliser le processus de gestion des ressources à travers l'infrastructure IT & C, conception de la plateforme Atlas e-CULTFOOD, développement de la structure logicielle de la plate-forme accessible aux utilisateurs via une interface Web, test des unités issues du processus de développement logiciel sur le groupe cible de chercheurs et d'étudiants dans le domaine des sciences sociales et des sciences de l'information et lancement et maintenance de la plate-forme.

La méthodologie de la recherche de l'eCULTFOOD est interdisciplinaire, combinant l'approche des sciences humaines avec les technologies de l'information. La principale méthode pour la collecte de données du patrimoine est l'enquête thématique de type semi-directif. Le guide d'interview comprend 50 questions-thème visant l'enregistrement des connaissances et pratiques concernant l'alimentation traditionnelle, des recettes traditionnelles et les techniques de préparation. Les sujets-thème ont été sélectionnés selon la liste incluse par Narcisa Știucă [2] dans *Le répertoire du patrimoine culturel immatériel de la Roumanie* [2], auxquels on a ajouté des éléments identifiés dans la documentation et au cours des enquêtes.

### 3. DIGITISATION DES CONTENUS : CATÉGORIES OPÉRATIONNELLES

En vue du traitement numérique ultérieur, les données recueillies au cours des enquêtes sous une forme audio, vidéo, photo et texte ont été organisées dans trois grandes catégories de contenu: un répertoire de recettes, un répertoire des discours sur les codes et les comportements alimentaires et un ensemble d'informations contextuelles concernant la situation de l'enquête.

La première catégorie, le répertoire de recettes, comprend les critères suivants: la catégorie générale (nourriture, boissons) ; la catégorie spécifique (à base de plantes, la viande, les œufs, le lait, les boissons alcoolisées et non alcoolisées), l'ingrédient de base (blé, maïs, le chanvre, le porc, l'agneau etc.) ; l'étape de traitement de l'ingrédient primaire (grain décortiqué, grain broyé, la farine, les rafles de maïs etc.) ; des outils de formation (moulin, tamis, une cuve de malaxage, le rouleau à pâtisserie inférieure etc.) ; la présence d'agents de transformation (levure, levure chimique, en morceaux, le lait caillé, etc.) ; des ingrédients secondaires (miel, le sucre, le sel, les noix, œufs, lait etc.) ; la présence de la charge (avec ou sans charges), des transformateurs préparation (cuisson, griller, frire, chauffage, durcissement, etc.), l'agent de préparation (feu, le sel, la saumure, du vinaigre) médiateur de préparation (eau, air, fumée, graisse, lait, etc.), des outils pour la préparation (pot, plateau etc.), les installations (plaque chauffante, four etc.), le caractère de préparation (lente / rapide, animal / végétal, marquage ritualiste (tous les jours, ritualisé), les églises (orthodoxe, catholique) ; contexte de préparation (cycle familial, cycle du calendrier), les documents de référence (recette certifiée dans les monographies, ex. Lupescu [3] etc.) définition (présent dans les dictionnaires), dans phraséologismes (expressions, proverbes, dictons, etc.).

La deuxième catégorie de contenus est représentée par un répertoire de codes et comportements au sujet des aliments. Ces contenus sont accessibles par des filtres tels que le caractère de rituel / routine, la religion (orthodoxe ou catholique), la performance ou le contexte (cycle familial ou calendrier), événement évoqué (le calendrier religieux: Nouvel An, Noël, Épiphanie etc., événement de famille: mariage, baptême, funérailles).

La troisième catégorie se compose d'un ensemble de textes et d'informations sur le contexte de l'enquête. Ces informations sont organisées comme suit: code de la localité, localité, commune, date, maison, cuisine et autres espaces de stockage, informateurs, année de naissance, chercheurs, personne-médiateur, groupe d'enquête.

Tout ce contenu sera mis à la disposition par l'intermédiaire du site en permettant à la fois l'accès général des utilisateurs publics et spécialisés à tous les documents dans l'intérêt de la connaissance. Interface de base de données sera développée en vue de l'interopérabilité des systèmes d'exploitation et des navigateurs Internet. Les données peuvent être accessibles à partir de tout appareil avec le système d'exploitation, bureau ou mobile via un navigateur Web (Firefox, Google Chrome, Safari, etc.) [4].

#### 4. NUMERISATION ET DISSEMINATION A L'AIDE DES RESEAUX SOCIAUX

La numérisation permet de préserver des éléments relatifs au patrimoine culturel immatériel. Les Listes Patrimoine immatériel de l'Unesco, qui comprennent 429 éléments, en représentent un exemple. [5] Au Canada on a élaboré même un *Guide pratique pour la numérisation du patrimoine culturel immatériel*. Outre le mode moderne de gestion des données relevant du patrimoine culturel immatériel, la numérisation rend accessible cette information pour le grand public et contribue à la sauvegarde de cette tradition. «À l'échelle de la communauté, le fait de rendre accessible une collection peut contribuer à assurer la persistance de certaines traditions, à attester de la validité de la coutume ou de la tradition dans la communauté, ou même à redonner un second souffle à une pratique tombée dans l'oubli, particulièrement lorsque les collections numérisées sont rendues disponibles sur Internet». [6]

On constate cet effet même pour la page eCULTFOOD, la page du projet sur le réseau Facebook, page suivie par 668 personnes et appréciée 656 utilisateurs facebook.

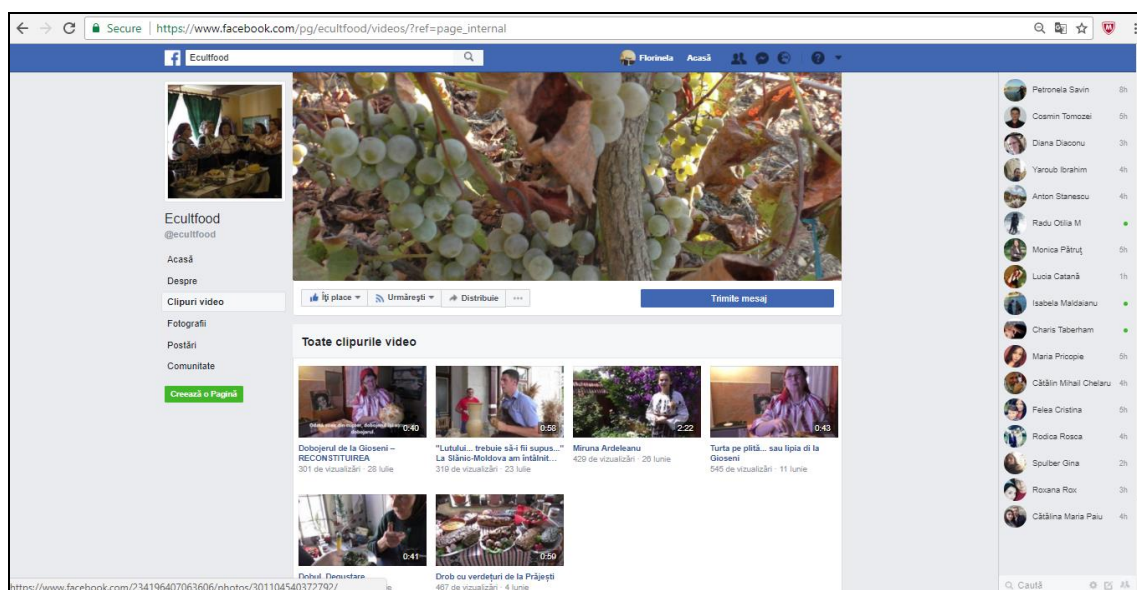


Fig. 1 La page du projet [7]

Les statistiques de la page eCULTFOOD prouvent un grand niveau de visibilité du contenu. La page comprend cinq petites vidéos illustrant des recettes et la mise en acte (la préparation) de ces recettes. Beaucoup de photos et des récits sont inclus, illustrant divers moments de l'activité de terrain, dans une sorte de journal visuel d'enquête. La publication des données sur Facebook a conduit à des réactions intéressantes : les membres de la famille des personnes-informateurs, en les reconnaissant dans les photos, réagissaient par l'intermédiaire des commentaires, ouvrant ainsi d'autres dimensions à la communication communautaire. Il est à remarquer l'intérêt du milieu scientifique ou académique pour les résultats préliminaires du projet publiés sur la page. Il faut mentionner l'intérêt des jeunes élèves et étudiants, vu la visée éducative de la démarche. Le projet a comme partenaires deux universités (Université Vasile Alecsandri de Bacau et Université Alexandru Ioan Cuza de Iasi) et un agent économique – L'association culturelle Art-Traditions-Patrimoine sans frontières, cette collaboration visant la valorisation éducative et économique des résultats du projet.



Fig. 2. Statistice de la page eCULTFOOD

## 5. CONCLUSION

L'implémentation de l'outil digital pour la gestion des données et, finalement, la préservation du patrimoine alimentaire représente une préoccupation importante des chercheurs de ce domaine. Le traitement numérique en ce qui est le stockage mais également la diffusion par des supports collaboratifs en ligne ouvre ces collections vers le grand public, tels des musées virtuelles ou l'accès est libre. Ainsi, on récupère une dimension communicationnelle et interactionnelle originaire du patrimoine immatériel, dont la définition même porte sur la relation avec les autres membres de la communauté, dans l'esprit de partage des connaissances, de la consolidation du sentiment d'appartenance, de la survivance des traditions locales, porteurs et marques de ce qu'on nomme identité.

## RÉFÉRENCES

- [1] <https://ich.unesco.org/fr/qu-est-ce-que-le-patrimoine-culturel-immateriel-00003> (1.10.2017)
- [2] Știucă, N.-A., Alimentație tradițională, in Ispas, Sabina (coord.), Patrimoniul Cultural Imaterial din România. Repertoriu I, Comisia Națională pentru Salvagardarea Patrimoniului Cultural Imaterial, CIMEC-Institutul de Memorie Culturală, București, 2009, p. 133-140
- [3] Lupescu, M., Din bucătăria țărânului român, prefață de Radu Anton Roman, studiu introductiv și bibliografie de Măria Rafailă, postfață de Antoaneta Olteanu, Editura Paideia, București, 2000
- [4] Macovei, A., Savin, P., The Digitization of the Cultural Food Heritage. The Region of Bacău – eCULTFOOD. Towards the processing methodology of collected audiovisual data, in Cultural Perspectives, 22/2017, p. 127-138
- [5] <https://ich.unesco.org/fr/listes> (1.10.2017)
- [6] <https://www.canada.ca/fr/reseau-information-patrimoine/services/technologies-web-interactives-mobiles/guide-numerisation-patrimoine-culturel-immateriel.html> (1.10.2017)
- [7] <https://www.facebook.com/ecultfood/> (15.10.2017)

## Acknowledgements

This work was supported by a grant of the Romanian National Authority for Scientific Research and Innovation, CNCS/CCCDI – UEFISCDI, project number PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390, within PNCDI III.