

Dix ans après l'inscription de la Diète méditerranéenne de Chefchaouen au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO: Bilan, contraintes et perspectives

Ten Years after the inscription of the Mediterranean Diet of Chefchaouen as a Word Heritage Cultural: Assessment, Constraints and Prospects

Fatima Bouchmal

Université Moulay Slimane de Beni Mellal

Abstract: Ten years after the classification of the Mediterranean diet of Chefchaouen as an intangible world heritage, what is the result? The expectations of Moroccan cultural heritage professionals have been above the current results, as several actions have been blocked, others have been definitively cancelled, while the small number of these actions to have been carried out were out of time, or are still sunning with flagrant delay. This is due to various administrative, financial and strategic constraints, namely the absence of a clear vision in terms of the management of this global intangible heritage, but also because of a relational problem between the various departments in guardianship and other local actors. How then to consider this question? Are there any prospects able to overcome the constraints, to promote the province of Chefchaouen as a tourist destination for the Mediterranean diet, or should other alternatives be sought?

This article, which constitutes a reflection on such a subject, presents the potentialities of this region which were used to found this file of classification as intangible world heritage. Then, it defines the different actors involved in the process of conserving this heritage during this decade. Then, he describes the constraints as well as some perspectives that seem deasible in the current context of Chefchaouen.

Keywords: Chefchaouen, World Heritage Cultural Immaterial, Mediterranean, Diet, Assessment, Constraints, Prospects, Morocco

Introduction

Le processus de la patrimonialisation de la diète méditerranéenne constitue une entreprise de longue haleine, car plusieurs chercheurs et institutions non gouvernementales ont déployé des efforts considérables pour convaincre les départements publics méditerranéens de l'importance de cette question. L'impact de la mondialisation à travers l'émergence de la culture des *fast-foods*,¹ avec tous ses effets secondaires sur la santé publique, a incité les intervenants

1. Hayat Zirari, "Entre alimentation (*makla*) et nutrition (*taghdia*): Arbitrages et réinvention au quotidien des pratiques alimentaires en contexte urbain," *Hespéris-Tamuda* LV 4 (2020): 385-407.

méditerranéens à remettre en question cette vague alimentaire, pour faire renaître les traditions et les savoir-faire locaux sur les tables méditerranéennes.

Le Maroc, portail occidental du bassin méditerranéen, n'a pas échappé à cette invasion, surtout dans les grandes villes. Alors même qu'il est considéré comme l'un des chefs de file de la culture gastronomique méditerranéenne, avec plusieurs racines amazighe, arabo-musulmane, andalouse, africaine et hébraïque. Le Maroc avait donc choisi la ville moyenne de Chefchaouen comme destination touristique émergente et comme représentante du pays qui sauvegarde la culture gastronomique méditerranéenne de type *slow-food*. Ce dossier d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO faisait partie d'une candidature multinationale, coordonnée par l'Espagne, l'Italie, la Grèce et le Maroc en 2010, puis avec l'intégration de trois autres pays européens en 2013, à savoir: Chypre, la Croatie et le Portugal.

L'objectif de ce travail est d'étudier le pourquoi du choix des autorités marocaines pour cette ville comme représentante nationale dans le dossier de la diète méditerranéenne? Est-ce qu'il est lié à son aspect géographique aux deux facettes: montagnarde, entourée de sommets de plus de 2.000 m d'altitude, et maritime, avec 120 km de côtes dans son proche voisinage? Ou bien ce choix est-il lié à son histoire métissée de plus de cinq siècles? Est-ce que la diète méditerranéenne à Chefchaouen peut constituer un atout d'attraction touristique? Est-ce que les délices locaux basées sur les produits bios, dits *beldi*² ou *jebli*, peuvent ouvrir l'appétit des touristes potentiels et en faire une destination touristique? Comment enfin déployer un tel atout pour développer un tourisme de gastronomie durable?

Dix ans après la reconnaissance internationale, est-ce que le label de la diète méditerranéenne de Chefchaouen a constitué un facteur de développement touristique, ou bien cette évolution est-elle due à d'autres raisons? Est-ce que les différents intervenants locaux, public, privé, associatif, etc., développent des initiatives ou des projets de produits bio pour renforcer l'attractivité alimentaire locale, afin d'être un vecteur de développement durable?

Cet article se veut, d'une part, une réflexion sur ces questions et, d'autre part, sur l'enracinement des pratiques alimentaires dans la société *chaounie* et *jebli*. Notre analyse se focalise également sur les origines historiques du choix des biens culinaires de Chefchaouen et, par conséquent, du pays Jbala-Ghomara, comme représentant de la diète méditerranéenne au Maroc.

2. Voir sur ce terme aussi l'article de Romain Simenel, "Beldi/Roumi: une conception marocaine du produit de terroir, l'exemple des Ait Ba' Amran de la région de Sidi Ifni," *Hespéris-Tamuda* XLV (2010): 167-75.

I. La province de Chefchaouen: un cadre géographique méditerranéen propice

Chefchaouen compte une population d'environ 45.000 habitants et constitue la seule ville et le chef-lieu d'une province densément peuplée (420.000 habitants). A l'échelle de cette province, la ruralité touche ainsi les trois-tiers de la population totale.

Le cadre naturel fait de Chefchaouen "l'unique médina de situation intramontagnarde. Toutes les autres villes traditionnelles sont soit sur la côte, soit à l'intérieur, en plaine ou en bordure de plateaux, ou bien dans une zone de contact entre montagne et bas-pays."³ Chefchaouen est la seule ville marocaine de la *dorsale calcaire* riche en eau de consommation, à cause de l'abondance des roches magasins. Elle est naturellement pourvue par les sources naturelles de *Ras el-Ma* (100/4) et de *Tissemlal* (101/4) qui sourdent du calcaire liasique du flysch *Béni-Ider*. L'eau est de qualité chimique remarquable: bicarbonatée calcique avec un résidu sec de 250 à 300 mg/l.⁴

Les richesses patrimoniales de la province de Chefchaouen au niveau culturel et naturel ont fait de cette province l'un des pays d'accueil touristique du Maroc (PAT) dès 2003,⁵ et l'unique ville marocaine de la Réserve de Biosphère Intercontinental de la Méditerranée. Cette réserve, qui relie le Nord du Maroc et l'Andalousie, a été reconnue par l'UNESCO le 25 octobre 2006.⁶ La zone marocaine de ladite réserve a été choisie pour le climat humide propre à tout le Nord du Maroc, et pour sa situation géographique au sein du Rif occidental: c'est en effet la zone arabisée du pays des Jbala-Ghomara. D'autant plus que la présence d'un écosystème unique de sapin et la vigueur et l'extension des peuplements d'essences rares, formant des forêts de chênes à feuilles caduques, en plus des cédraies et des chênaies, suffisent à justifier largement le souci de protection.⁷

3. Abdelhamid El Hasani & Mimoun Naciri, *Etude architecturale de la médina de Chefchaouen: Etude analytique et recommandations* (Rabat: Ministère de l'Urbanisme, de l'Aménagement du Territoire et de l'Environnement, Division de l'Architecture, Service de la Recherche, 1985), 16.

4. Jean-Pierre Thauvin, *La zone "axiale" du Rif*. Notes et Mémoires du Service Géologique du Maroc 235 (Rabat: Éditions du Service Géologique du Maroc, 1971), 60.

5. Mohamed Berriane, "Émergence de nouvelles destinations touristiques dans les arrière-pays méditerranéens: cas de la région de Chefchaouen (Maroc)," *Zeitschrift für Tourismuswissenschaft* (le tourisme dans le monde arabe) (12) (1) (octobre 2020):10-11.

6. www.eauxforets.gov.ma/Biodiversite/GestionBiodiversite/ReservesBiospheres/Pages/L'Intercontinentale-de-la-Mediterranee (eauxetforets.gov.ma) consulté le 16 avril 2021

7. Cette partie de la Réserve de Biosphère comprend ainsi le Parc National de Talassamtan, le Parc régional de Bou Hachem, et les SIBE de Ben Karriche, de Jebel Habib, de Souk el-Had et du Jebel Moussa. Tandis que la zone espagnole est formée par les deux provinces de Cadix et de Málaga, qui s'étend sur 61 municipalités, avec une population de référence de 556.976 habitants. Voir: Consejería de Medio Ambiente, *Campagne de diffusion: Réserve de Biosphère Intercontinentale de la Méditerranée Andalousie (Espagne)-Maroc*, ed. Fernando Molina Vázquez (Sevilla: 2005), 37-153.

Pourtant, avec la croissance démographique, ce patrimoine environnemental s'érode peu à peu. Malgré les efforts publics déployés pour protéger cette biodiversité exceptionnelle, l'espace méditerranéen de Chefchaouen reste fragile et continue de se détériorer sous l'effet des pressions croissantes exercées sur l'environnement. L'impact du changement climatique, l'érosion des sols et l'évolution clandestine de la culture du cannabis, menacent aujourd'hui les forêts méditerranéennes de Chefchaouen.

La richesse des ressources naturelles et la diversité des paysages font de Chefchaouen une écorégion rare. Son attractivité s'explique par son climat méditerranéen, la beauté et la diversité des paysages, le charme de ses plages et une richesse à la fois naturelle (la Réserve de Biosphère Intercontinental de la Méditerranée) et immatérielle (la diète méditerranéenne). Ces atouts ont permis le développement progressif du tourisme rural dans la province où le désir de campagne est manifeste. En principe, l'écotourisme qui constitue une expression de ce tourisme vert, devait participer au développement local, tout en respectant son environnement.⁸

Le fait que la province rurale de Chefchaouen fut enclavée depuis des siècles n'est pas uniquement un handicap, au contraire nous avons constaté lors de notre étude historique et ethnographique de ladite zone, que cet enclavement lui a permis d'instaurer son propre système agro-alimentaire régional, basé sur la mise en valeur des produits typiques locaux. Ce système agro-alimentaire a développé différents savoir-faire, allant des codes de gestion du foncier et des ressources hydriques aux techniques de transformation de produits et de savoir-faire agricoles.⁹ La province de Chefchaouen demeure, de par la persistance de nombreuses particularités sociales, historiques ou géographiques, un territoire difficile d'accès pour qui veut se hasarder au-delà des axes balisés pour des fins de découvertes touristiques canalisées. À l'évidence, cette difficulté fait le bonheur des randonneurs indociles qui ne veulent plus prendre part aux bousculades propres au tourisme de masse, rêvant d'aventures sans risque.¹⁰

En somme, Chefchaouen est méditerranéenne de nature et de position, constituant ainsi une destination multifonctionnelle pour le tourisme rural, le

8. Marine Beslay, "Tourisme vert, tourisme bleu," in *Atlas Méditerrea: Agriculture, alimentation, pêche, et mondes ruraux en Méditerranée* (Paris: Publications de CIHEAM & Sciences Pro les Presses, 2010), 24.

9. Mohammed Ater & Younés Hmimsa, "Les savoir-faire paysans: quelques exemples," in *Regards sur les patrimoines et les terroirs des Jbala*, 3^{ème} Forum International de Planète Terroirs, Chefchaouen, du 31 Mai au 2 Juin 2010 (Rabat: Publications du Ministère de la Culture du Maroc, 2010), 73.

10. Mimoun Hillali, "Le développement du tourisme dans la région de Tanger-Tétouan: Cas du tourisme rural à Chefchaouen," in *Questions environnementales dans les Montagnes Rifaines (Maroc)*. Série: Etudes spatiales 3 (Tétouan: Publications de la Faculté des Lettres et des Sciences Humaines, 2008), 257.

tourisme culturel, le tourisme balnéaire et surtout un tourisme spirituel encore peu apparent.

II. Dix ans après, la diète méditerranéenne à Chefchaouen: les projets exécutés

L'inscription de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel mondial en 2010, a constitué un moteur pour la promotion de la culture gastronomique chaounie ancestrale, aux niveaux culturel et touristique. Les intervenants locaux, qu'ils soient issus du tissu associatif ou des services publics ou même privés, ont trouvé dans cette reconnaissance internationale la meilleure recomposition de la sauvegarde de ce patrimoine ancestral immatériel.

Nous tenons à développer dans cet article les actions et les projets qui ont servi comme plate-forme pour renforcer les liens entre la gastronomie et le tourisme au niveau local, afin de faire de la gastronomie un levier solide pour un tourisme durable.

2.1. Le *souk beldi*: aubaine historique ratée par la commune urbaine

Le souk *beldi*, ou le marché hebdomadaire à produits beldi (bio), a été une tradition socio-économique ancestrale depuis la fondation de la médina de Chefchaouen en 876H/1471J.C. Cette tradition qui s'effectue officiellement deux fois par semaine dans deux grands espaces différents de la médina, la grande place ou Place Outa Hammam, et de *Bab Tnin* dite encore *Bāb as-Sūq*. Nous avons constaté que la population locale a trouvé des solutions adéquates pour assurer son approvisionnement à partir de son arrière-pays en matières premières. Cet approvisionnement a été donc régulier, deux fois par semaine, et permettait d'avoir accès à des matières premières pures et fraîches, sans recours à des intermédiaires, mais directement des champs des agriculteurs au panier des consommateurs. Sur le plan culturel, ce souk renforce les liens socio-humains entre les deux différents clans: les citoyens et les ruraux dits Jbala.

Ce souk représente ainsi le type de la distribution alimentaire traditionnelle, caractérisée par une myriade de commerces de détail, généralement de petite taille et répartis dans les différentes impasses et ruelles de la médina, en fonction de la densité résidentielle de ces quartiers. Une grande partie de la population de Chefchaouen fréquente ce souk, car les circuits de distribution du producteur au consommateur y sont dans ce cas courts, surtout pour les légumes, les légumineuses et les fruits. Le pouvoir des intermédiaires se fait moins ressentir dans ce cas, car les femmes rurales préfèrent vendre leurs produits directement au consommateur, sauf quelques-unes, en cas de surproduction. Celles-ci vendent leur surplus à des médiateurs qui le revendent toujours en détail, au cours des autres jours de la semaine.

Les jours de marché, le lundi et le jeudi, ces vendeuses de produits locaux se répartissent par affinité d'origine et d'appartenance (tribu, clan, bourg ou *dchar*, etc.), et par groupe familial, étant donné qu'une femme (sauf les veuves et les divorcées) est mal vue si elle vient seule au marché. Ces vendeuses de produits dits *beldi*, s'installent dans des quartiers et places convenant à leur clientèle, là où elles possèdent des connaissances parmi les commerçants et les voisins, qui leur réservent un coin pour déposer et vendre les produits à proximité de leurs maisons et boutiques.

La population locale reste la clientèle par excellence de ce type de marché, du fait des traditions gastronomiques et des facteurs historiques et socio-économiques. Ces produits sont propres, frais, mais pas tous forcément moins chers que les produits standards, car la concurrence de certains restaurateurs locaux et surtout les touristes nationaux, commence vraiment à menacer la stabilité des prix de ces produits. Ces touristes nationaux découvrent que ces prix sont moins chers pour un produit bio tiré d'une zone montagnarde que des plaines. Autrement dit, ces touristes nationaux qui viennent des grandes villes marocaines, situées sur le plan géographique dans des plaines, découvrent pour la première fois un autre type de produit de terroir, tout à fait différent pour eux, au niveau de l'origine (les monts avoisinants) et du goût. Nous sommes donc là devant une nouvelle conception du produit bio, soit originaire de la plaine, soit originaire de la montagne. Le facteur géographique est décisif non seulement sur la qualité du produit bio, mais principalement sur sa taille et son goût. La conservation de ces produits ne pose pas de problème aux touristes nationaux, car ils peuvent les consommer sur place, en les apportant avec eux soit dans les restaurants, soit à la maison d'hôtes. L'essentiel pour eux est de déguster les produits bio locaux sur place si c'est possible, ou ailleurs.

Notre enquête dans les souks, surtout en haute saison touristique, printemps et été, nous a confirmé que les touristes nationaux sont intéressés de plus en plus par l'achat des produits bio locaux, mais malheureusement ils n'arrivent pas tous à fréquenter les espaces de vente des vendeuses *jebliés*, à cause de l'absence des panneaux de signalisation. La municipalité a essayé de remédier à une telle situation en été 2013, mais différentes raisons d'ordre logistique ont bloqué cette tentative.

Lors de nos enquêtes, nous avons eu la conviction que la gastronomie peut servir de levier de promotion du tourisme national à 100%, à condition de respecter ces normes: les prix, la qualité et l'hygiène des menus. Toutefois, nous avons constaté l'apparition d'une réaction étrange chez certains restaurateurs, surtout en haute saison touristique. Lors de nos enquêtes aussi, la population

locale a certifiée que les restaurateurs commencent à refuser de les recevoir, surtout en famille pour la restauration, sous différents prétextes, ou bien ils leurs exigent des prix extravagants, tout à fait différents de ce qu'ils avaient l'habitude de demander. La logique de ces restaurateurs est que les touristes locaux prennent de l'espace, tout en consommant peu de choses, alors que les nationaux consomment en grande quantité, et par conséquent le bénéfice économique des restaurateurs est dans ce cas plus important. Et c'est l'occasion de profiter du séjour des nationaux plus que des locaux, qui peuvent faire le tourisme durant les basses saisons de l'année. Une telle attitude n'est pas acceptable, car les deux groupes, nationaux et locaux, ont le droit de profiter du beau temps et de l'ambiance générale de la ville, en même temps, au lieu de privilégier un groupe au détriment de l'autre.

Nous pouvons avancer que la gastronomie dans ce cas est une arme à double tranchant, promoteur et bénéfique pour les professionnels de la restauration et de l'hébergement, d'une part, et décevant pour les touristes locaux qui constatent une augmentation aberrante de ces prestations, d'autre part. De telles attitudes se font en absence de départements publics de contrôle et d'associations de sauvegarde des droits du consommateur.

Si l'on rajoute à ces chiffres, le fait que, depuis 2010, cette ville a reçu 100.000 touristes annuels, en majorité des nationaux, on comprend l'intérêt que présente la création d'un marché dédié exclusivement aux productions locales.

La collectivité territoriale de Chefchaouen a pris l'initiative de la mise à disposition du souk traditionnel *beldi* au profit des touristes nationaux aussi bien qu'internationaux. Ceux-ci devaient trouver là, en principe, à l'instar des habitants, des produits de terroir bien emballés et bien présentés, produits que les touristes ignoraient ou avaient du mal à trouver dans les magasins, car les producteurs ne sont que de petites coopératives et associations dénuées de moyens de commercialisation.

Néanmoins, ce projet n'a pas connu le succès attendu, pour plusieurs raisons, en particulier l'inadaptation de la conception du projet avec le terrain, l'espace étant déjà occupé par d'autres marchands, ainsi que la concurrence menée par le nouveau souk hebdomadaire de *Dardara* (10 km au sud de Chefchaouen), récemment créé par la province (fig. 1).



Fig. 1: Le projet de l'espace du *souk beldi* sis au quartier Bab El-Souk occupé par les marchands ambulants. Source: Diversité et Développement, *Proposition pour la définition des contenus du musée des cultures alimentaires méditerranéennes de Chefchaouen*, Chefchaouen, mars 2015, (Rapport inédit).

2.2. Le musée municipal de la diète méditerranéenne: projet communal ambitieux mais en retard

Suite à l'inscription de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel en 2010, avec la présentation du système alimentaire de Chefchaouen pour représenter le Maroc, le conseil municipal a entamé les démarches auprès de l'Agence pour la Promotion et le Développement Economique et Social des Préfectures et Provinces du Nord du Royaume (l'APDEN), pour concrétiser son intérêt pour la mise en œuvre de ce classement international.

Une telle action envisage donc la création d'une institution muséale dédiée à la promotion de cette culture alimentaire ancestrale. A travers son ancienne agence municipale de développement (AMD) chargée de la coordination auprès de la conservation de la médina et sa kasbah historique, autant que représentante du ministère de la culture et d'autres membres limités de la société civile, la conception de ce projet a été léguée à un bureau d'études français-espagnol. Des réunions techniques ont été organisés afin de mener une discussion sur la conception de ce projet, mais apparemment le bureau d'études cherchait la recette la moins-disant du projet, sous prétexte que le budget de la scénographie du musée est limité, par rapport à celui de la réhabilitation du bâtiment historique. En tous cas, les réunions ont exclu la participation de la population locale, pour des raisons indéterminées.

Située au milieu de l'avenue Hassan II (quartier des Chorfas), l'une des principales artères touristiques de l'*ensanche*, ce musée jouit d'une situation stratégique pour les touristes, ainsi que pour le trafic routier. Il devait renfermer les cinq espaces suivants:

Salle d'exposition permanente

En principe, cette salle est destinée à l'exposition permanente des pièces patrimoniales de la collection de la commune. La commune devra se doter d'un inventaire de pièces caractéristiques du patrimoine local lié à la DM: les outils traditionnels pour l'agriculture, la cuisine, l'artisanat, etc., qui feront partie de l'exposition du MDM. Cette salle est équipée de vitrines adéquates à l'exposition des objets fragiles, ainsi que l'usage des technologies multimédia visant à offrir une visite interactive de l'exposition.

Salle d'exposition multimédia

Cet espace sera adapté à la projection de mini-vidéos sur le travail des paysans aux champs; la transformation de produits agricoles par les femmes; la fabrication de poteries; la vie des ateliers de tisserands, etc.¹¹

Point d'information touristique

Cet espace sera destiné à offrir des informations d'intérêt touristique tels que: circuits du patrimoine culturel de la médina; circuits de trekking dédié à la découverte du patrimoine naturel; circuits gastronomiques dans des restaurants et coopératives certifiés avec le label DM;¹² visite de maisons paysannes offrant des activités culturelles; etc. Également, cet espace comptera l'exposition et la vente de différents supports touristiques.

Boutique des produits du terroir

Les coopératives certifiées pourront profiter de cet espace pour commercialiser leurs produits. La boutique comptera avec des stands bien classés par type de produit. Un règlement interne du fonctionnement de la boutique devra être établi par la Commune et respecté par les coopératives souhaitant commercialiser leurs produits, et ce, pour assurer une gestion efficiente et transparente.

Coin de dégustation

Cet espace sera ouvert en haute saison ainsi que les week-ends pour offrir aux visiteurs la possibilité de déguster les recettes gastronomiques de la cuisine traditionnelle de Chefchaouen. Seuls les restaurateurs certifiés par le label DM pourront utiliser cet espace pour faire la promotion de leurs restaurants à travers ce service de dégustation. Ce coin renfermera également une salle à manger

11. Diversité et Développement, *Proposition pour la définition des contenus du musée des cultures alimentaires méditerranéennes de Chefchaouen* (Chefchaouen: mars 2015), (Travail inédit).

12. Même si l'inscription au patrimoine culturel immatériel n'est pas un label au sens commercial, selon le chapitre VI, des Directives Opérationnelles de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de 2003, mais le plan muséal proposé pour cette institution, a renfermé l'intégration d'un point d'information touristique capable de commercialiser des circuits gastronomiques dans des restaurants et coopératives certifiés avec le label DM.

et une petite cuisine. De préférence, le coin de dégustation sera placé dans la partie de l'établissement proche du jardin, afin de profiter de la terrasse quand les conditions climatiques le permettront.

Ce projet est en retard depuis au moins cinq ans (2017-2021) pour des raisons de bureaucratie administrative,¹³ alors que la phase technique de la réhabilitation du bâtiment historique est déjà achevée (fig.2). Le rapport de la commission locale de concertation sur les collections muséales a été également approuvé par les services compétents. Toutefois, une petite lumière a lui au bout du tunnel après la période de confinement due à l'actuelle épidémie du Covid 19: en effet, l'actuel conseil municipal s'est réuni le 9 juillet 2020 pour relancer ce projet. Mais aucune lumière n'est apparente dans le tunnel dans l'état actuel des choses.



Fig. 2: Les deux façades du musée municipal de la diète méditerranéenne en phase de restauration, en 2016, (Cliché auteur).

2.3. L'inventaire des traditions culinaires locales: expérience faite

En principe, l'inventaire des richesses patrimoniales constitue le pivot de toute politique patrimoniale, car sans la connaissance de ses richesses, il est inconcevable de mettre sur pied une stratégie de préservation à long terme.¹⁴ De même que la sauvegarde de telles traditions culinaires locales nécessite par défaut l'établissement d'un tel inventaire. Ainsi, l'une des plus dynamiques associations locales, à savoir l'Association Talamsamtan de l'Environnement et du Développement, ainsi que l'Association du Développement Local, ont déjà entrepris cet inventaire à travers des étapes. La première a procédé à la publication d'un premier catalogue des recettes de la région des Jbala en 2009-2011, en arabe, destiné au grand public.¹⁵ Ce travail a été un premier jalon d'un

13. Autrement dit, un conflit d'intérêt entre le conseil municipal et les autorités locales, a condamné malheureusement la validation des documents financiers de ce projet pour en finir avec cette phase d'exécution.

14. Ahmed Skounti, *Le patrimoine culturel immatériel au Maroc: promotion et valorisation des trésors vivants* (Rabat: Publications de l'UNESCO & l'ISESCO, 2005), 14.

15. ATED, ADL, Fundación Española para el Desarrollo y la Cooperación, Junta de Andalucía, *Catalogue des recettes de la région des Jbala*, Projet de "Promotion du tourisme rural durable et valorisation des produits de terroir de la province de Chefchaouen," (Chefchaouen: ATED-ADL, 2009-2011), (En arabe).

processus d'inventaire, à partir d'une seconde publication plus approfondie.¹⁶

Avec toujours le soutien financier de ses partenaires européens, l'Ated a finalisé ce processus d'inventaire par une nouvelle publication bilingue, en arabe et espagnol, en 2017.¹⁷

III. Le processus de sauvegarde de cet héritage culturel immatériel: quels acteurs?

Depuis la présentation de la candidature de la diète méditerranéenne à l'UNESCO, par le Maroc, l'Espagne, l'Italie et la Grèce en 2008, le train de patrimonialisation de ce bien culturel est mis sur la bonne voie. Aujourd'hui, l'expression "diète méditerranéenne" fait parler d'elle chez certains habitants de Chefchaouen, suscitant largement l'intérêt du conseil municipal, des services externes gouvernementaux, des associations, des professionnels du patrimoine culturel, de la restauration et de l'hébergement, œuvrant tous dans la concrétisation de ces traditions culinaires dans l'assiette du touriste.

L'inscription de la diète méditerranéenne comme patrimoine mondial culturel immatériel, a posé un défi majeur au Maroc en général, et à Chefchaouen en particulier, qui doivent développer, aux niveaux national et provincial, un plan d'action de sa mise en valeur. Un tel plan ne pourra s'établir sans la promotion des traditions alimentaires que les Marocains ont sauvegardées au fil du temps, au sein de différents cadres géographiques: montagnes, plaines, déserts, etc.

3.1. Les services publics

Le conseil municipal de Chefchaouen intervient fortement dans le domaine touristique, au niveau local, en exploitant ainsi l'absence d'une délégation provinciale du Tourisme à Chefchaouen. La municipalité s'engageait alors à accorder des permis d'ouverture aux maisons d'hôtes, pensions, etc., pour promouvoir les infrastructures touristiques locales, augmentant ainsi la capacité d'accueil de la ville. Le conseil municipal organise en partenariat avec plusieurs associations et ONG internationales différentes activités culturelles, artistiques, sportives, en vue de la création d'une bonne ambiance en faveur des citoyens chaounis et des touristes.

3.2. Les acteurs privés

Il s'agit principalement de la bourgeoisie locale qui monopolise parfaitement les principaux secteurs de l'économie locale, à savoir: l'immobilier, l'hébergement

16. ATED, Terroirs & Cultures, Chambre Régionale de l'Agriculture de Tanger-Tétouan, *A la découverte de la culture alimentaire Jeblië*. Publications dans le Cadre du 3^{ème} Forum International Planète-Terroirs, Chefchaouen, du 31 mai au 2 juin 2010.

17. Tania Merlo & Hikmate Alami, *Inventario sobre el patrimonio inmaterial vinculado a la Dieta Mediterránea de Chefchaouen* (Chefchaouen: ATED, 2017).

touristique et la restauration. Cette élite possède certes des moyens financiers et des ressources humaines importantes pour la mise en exécution d'un plan de travail de la DM. Néanmoins, elle est elle-même divisée, et ses dispositions sont même limitées pour ce genre de défi, car ses investissements demeurent réservés aux secteurs garantis en termes de recettes en un court délai.

La restauration locale est donc dominée tantôt par les menus standards de la cuisine marocaine (tajine de viande, tajine de poulet, couscous, *al-ḥarira*, brochettes, purée de fèves dite *al-bayṣār* et salade marocaine), tantôt occidentale (*pizza*, *panini*, *sandwich*, *tacos*). Alors que la renaissance des anciennes recettes de la gastronomie locale demeure un défi pour ces professionnels de la restauration, d'abord en termes de prix qui pourraient être inabordables pour la majorité des clients, puis par la nature des ingrédients nécessaires pour la préparation de ces mets qui pourraient eux aussi être inaccessibles dans les marchés locaux. Ainsi, les restaurants locaux se limitent à fournir des menus conventionnels pour assurer la rentabilité économique de leurs projets.

3.3. Le tissu associatif

La sensibilisation à l'importance de la diète méditerranéenne en faveur des écoliers, des collégiens, des lycéens, des étudiants, bref de toute catégorie estudiantine, constitue un défi à surmonter. Autrement dit, la réussite de ce défi permettra à ces jeunes générations de s'habituer à la consommation d'une alimentation saine, d'origine locale.

IV. Les contraintes

4.1. L'appropriation politique de la Diète méditerranéenne

D'après notre enquête, nous avons trouvé que l'inscription de ce bien immatériel au patrimoine de l'UNESCO a été approprié par les conseillers municipaux locaux politiquement, sous forme d'un succès patrimonial, d'une façon permanente et à n'importe quelle occasion. Leur objectif a été de divulguer auprès du grand public le succès du conseil municipal dans ce cas, par différents messages politiques, médiatiques, culturels, etc. Ils ont à vrai dire réussi à former une opinion publique favorable à ce genre d'exploit culturel, surtout le président de la commune urbaine lors de ses conférences et réunions avec les différentes associations, même si le grand public ne comprenait pas profondément la question. Mais déjà le fait d'avoir une reconnaissance mondiale leur a suffi comme récompense.

Cette appropriation politique a négligé totalement le rôle du ministère de la culture, ou ses instances aux niveaux local et national, pour des raisons politiques. Alors que le montage de ce projet a été déjà élaboré au sein du secrétariat général

du ministère de la culture, en concertation avec les autres départements publics des autres pays méditerranéens.¹⁸

4.2. Chefchaouen: la “Perle bleu” au détriment de la DM

La reconnaissance internationale de la Diète Méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel en 2010 n’a pas suscité l’intérêt populaire de la société locale, car elle a été limitée à une élite ou à des professionnels de la restauration. D’après notre travail de terrain, nous avons trouvé que la population locale a été loin de comprendre l’impact de cette reconnaissance mondiale sur ses intérêts. Il faut dire ici que la compréhension ou plutôt l’appropriation locale de cette reconnaissance patrimoniale n’a pas été réalisée à l’échelle populaire, pour différentes causes.

L’appropriation culturelle de l’initiative municipale “Chefchaouen, la Perle bleu,” a été instantanée et souple, car la population locale avait déjà cette tradition de chaulage, depuis des siècles. L’initiative municipale qui a été donc lancée le 19 avril 2013 (fig.3), a visé la mise en valeur des paysages urbains médinois sur les réseaux sociaux au niveau international. Dans ce cadre, le conseil municipal a joué un rôle fédérateur non seulement dans la sensibilisation à travers ses associations des quartiers, mais également à travers des dons réguliers de chaux aux familles démunies. Il a même organisé des éditions de chaulage collectif de certaines ruelles et impasses avec les associations de quartiers, au cours de certaines festivités sociales ou religieuses.



Fig. 3: La déclaration officielle de Chefchaouen comme “Perle Bleu” aux jardins historiques de la Kasbah, le 19 avril 2013, (Cliché auteur).

4.3. La culture du kif: atout historique d’attraction touristique

La défaite d’Abdelkrim Khattabi dans la guerre du Rif (1921-1926) a constitué la meilleure opportunité pour les autorités coloniales espagnoles de

18. Voir: Jorge Queiroz, *The Mediterranean diet: Ancient heritage for humanity* (Lisbon: Althum. com, 2015); Mourad Riffi, “La diète marocaine dans le cortège méditerranéen: patrimoine culturel matériel de l’humanité,” *AFKAR/IDEES (Bulletin de l’IEMED)* 21 (2009): 84-5.

promouvoir la culture du kif autour de ces deux noyaux initiaux, les *Beni Seddate* de *Ktama*, et les *Beni Khaled* des *Ghomara*.¹⁹ Pour sa part, le général Lyautey a entrepris une politique de destruction du front rifain de résistance, à travers l'autorisation d'une zone de culture du kif à la périphérie d'Ouezzane, vers 1926.²⁰

La phase d'extension la plus importante fut celle des années 1970, lorsque les cultivateurs ont commencé à transformer le cannabis en haschisch pour l'exportation.²¹

Malgré toute la publicité touristique sur la biodiversité et la richesse du tourisme culturel de la province de Chefchaouen, y compris la médina, la culture du kif demeure un atout historique d'attraction touristique au niveau local. On a trouvé d'innombrables touristes nationaux et internationaux pressés par cette appétence, qui viennent y passer quelques jours, soit en médina, soit dans ses alentours. D'après notre travail de terrain, cette catégorie de touristes est loin d'être intéressée par la Diète Méditerranéenne de Chefchaouen, ou par n'importe quel autre atout touristique, car son objectif de visite est la consommation du kif, dans son état d'origine, sans ajout.

V. La diète méditerranéenne à Chefchaouen au patrimoine culturel immatériel mondial: quelques perspectives

5.1. Création du label Diète Méditerranéenne de Chefchaouen

La création de ce label devrait tout d'abord se baser sur l'instauration d'une commission locale indépendante de gestion des restaurants intéressés par cette action. Cette commission doit être souveraine pour éviter toute influence, tantôt de la part des autorités locales, tantôt des acteurs politiques, associatifs ou autres.

5.2. L'alignement du festival Printemps de Chefchaouen sur la Diète méditerranéenne

Depuis 2009, l'actuel conseil municipal de Chefchaouen soutient fortement son principal festival, le Printemps de Chefchaouen, qui englobe toute une série d'activités artistiques, culturelles, sportives; il est organisé conjointement avec différentes associations locales. Le *Printemps de Chefchaouen* est un festival de longue durée (avril-mai), de mois d'activités, mené dans les différentes places et institutions de la ville. De telles activités créent une animation culturelle importante au niveau local, surtout qu'elle coïncide parfaitement avec le printemps. Toutefois, le festival demeure adressé plus à la population locale et aux invités du festival, qu'aux touristes. Nous pensons qu'il serait utile de réserver un axe

19. Khalid Mouna, *Le bled du Kif: approche anthropologique et socio-économique du X^e siècle à nos jours* (Casablanca: Afrique-Orient, 2018), 47-8.

20. Mouna, *Le bled du Kif*, 47.

21. Ibid., 53.

dédié aux ateliers de la gastronomie méditerranéenne, y compris la participation des touristes nationaux et internationaux. L'association de ces touristes à de telles activités permettrait à la fois l'enrichissement du programme général du festival *Printemps de Chefchaouen* mais aussi le partage des expériences alimentaires mondiales parmi eux pour une meilleure interculturalité.

5.3. La mise en valeur des routes gastronomiques méditerranéennes

La mise en tourisme des routes ou circuits culturels, y compris gastronomiques, peut servir de levier de développement durable, surtout dans le monde rural.

La politique d'appui au tourisme rural dans les pays d'Amérique Latine, a été menée par ses gouvernements à travers la promotion de son patrimoine gastronomique.²² Les routes gastronomiques ont été les meilleurs produits. Cette expérience pilote peut être prise comme modèle au nord-ouest du Maroc, car de nombreux points communs existent entre les deux régions, surtout le cadre géographique. Au niveau local, le calendrier agraire de la province de Chefchaouen est marqué par sa diversité saisonnière et ses riches productions. Ainsi, nous pouvons suggérer la liste suivante de routes gastronomiques envisageables:

- La route gastronomique de l'huile d'olive;
- La route gastronomique des arbres fruitiers: la bigarade (l'orange amère), le citron, les grenades, le figuier, le cognassier;
- La route gastronomique des fromages de chèvre;
- La route gastronomique des lapins;
- La route gastronomique des arômes tels que le cumin;
- La route gastronomique des plantes médicinales: le romarin, etc;
- La route gastronomique des persilles: *Bakoula*, *Salak*, *Rejla*, etc.
- La route gastronomique maritime des sardines et anchois qui peut s'aligner entre les différents petits ports de pêche traditionnelle: *Jebha*, *Targhsa*, *Targha*, *Tiguissas*, *Chemalae*. Ces ports historiques ont joué un rôle fondamental au cours de l'époque médiévale au nord du Maroc. L'objectif d'une telle route est la renaissance de cet héritage culturel et la promotion du tourisme balnéaire à bord des barques des pêcheurs locaux, surtout aux vacances d'été.

22. Jorge Garufi, "Valorización del patrimonio culinario regional en el Turismo Rural," in *III Seminario Internacional de Turismo Rural en el Cono Sur*, (Coordinador: Ernesto Berrera, Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires: Edición LADEVI, 1998), 51.

Conclusion

Le choix de la ville de Chefchaouen comme représentante du Maroc dans la Diète méditerranéenne, avait un substrat géographique et des causes historiques. L'émergence de l'activité touristique au niveau local, malgré la crise mondiale de 2008-2009, n'a pas été suspendue, car le tourisme national a réussi à la sauver. Ces touristes nationaux sont intéressés par les produits bios et la gastronomie locale, plus que les internationaux, chose qu'il faut bien comprendre pour procéder à sa mise en valeur. Nous avons la chance d'avoir une clientèle dédiée à ces activités, à ce type de culture, et il faudrait bien exploiter sa forte demande. Ainsi, les professionnels de la restauration, de l'hébergement, bref du tourisme, doivent développer des menus à aspects méditerranéens, pour séduire plus de touristes. L'expérience des restaurants populaires est la meilleure preuve de la réussite du tourisme gastronomique, à prix abordables. L'implication des coopératives et des associations dans le développement et la mise en valeur des produits bios ou *beldi*, ainsi que le souk *beldi* et d'autres initiatives publiques, privées ou autres, peuvent aboutir à une synergie.

Il est difficile de garantir la réussite de la DM au niveau local, car d'autres éléments d'attraction touristique, comme la Perle Bleu, le tourisme rural²³ et la culture du kif, constituent les principaux piliers d'attraction touristique, plus que la DM. Celle-ci demeure limitée à une catégorie de touristes, à savoir les nationaux et certains occidentaux, alors que l'intérêt des touristes asiatiques demeure focalisé sur la beauté des paysages médinois. Néanmoins, le tourisme rural qui émerge fortement au niveau de cette province, avec l'existence d'une vingtaine d'auberges, constitue une aubaine pour le tourisme gastronomique en milieu rural. Cette tendance s'avère importante, vu que la plupart de ces auberges s'approvisionnent sur le marché local. Le touriste consomme donc souvent local, avec toutes les questions sociales, économiques et environnementales que cela soulève.

Vu les difficultés rencontrées par les acteurs locaux pour valoriser les ressources culturelles et naturelles de cette région, dans le projet du Chefchaouen pays d'accueil touristique,²⁴ faut-il se résigner cette fois-ci à voir Chefchaouen symboliser l'impuissance du pays à valoriser ses biens, à savoir la diète méditerranéenne? Pour certains professionnels du patrimoine, le manque d'une loi cadre du patrimoine culturel immatériel au Maroc, semble constituer un handicap juridique pour mettre fin aux chevauchements des attributions entre les

23. Mohamed Berriane, "Emergence de nouvelles destinations touristiques dans les arrière-pays méditerranéens: cas de la région de Chefchaouen (Maroc)," *Zeitschrift für Tourismuswissenschaft* (le tourisme dans le monde arabe) (12) (1 octobre 2020): 9.

24. Ibid., 11-12.

différents acteurs,²⁵ et régler la question du chef d'orchestre, surtout au niveau régional.

Bibliographie

- ATED, ADL, Fundación Española para el Desarrollo y la Cooperación, Junta de Andalucía. *Catalogue des recettes de la région des Jbala*, Projet de "Promotion du tourisme rural durable et valorisation des produits de terroir de la province de Chefchaouen." Chefchaouen: ATED-ADL, 2009-2011.
- ATED, Terroirs & Cultures, Chambre Régionale de l'Agriculture de Tanger-Tétouan. *A la découverte de la culture alimentaire Jebli*. Publications dans le Cadre du 3^{ème} Forum International Planète-Terroirs, Chefchaouen, du 31 Mai au 2 Juin 2010.
- Ater, Mohammed & Younés Hmimsa. "Les savoir-faire paysans: quelques exemples." In *Regards sur les patrimoines et les terroirs des Jbala*, 3^{ème} Forum International de Planète Terroirs, Chefchaouen, du 31 mai au 2 juin 2010, 69-74. Rabat: Publications du Ministère de la Culture du Maroc, 2010.
- Berriane, Mohamed. "Emergence de nouvelles destinations touristiques dans les arrière-pays méditerranéens: cas de la région de Chefchaouen (Maroc)." In *Zeitschrift für tourismuswissenschaft* (le tourisme dans le monde arabe) (12) (1) (octobre 2020):1-19.
- Beslay, Marine. "Tourisme vert, tourisme bleu." In *Atlas Méditera: Agriculture, alimentation, pêche, et mondes ruraux en Méditerranée*, 24-35. Paris: Publications de CIHEAM & Sciences Pro les Presses, 2010.
- Consejería de Medio Ambiente. *Campagne de diffusion: Réserve de Biosphère Intercontinentale de la Méditerranée Andalousie (Espagne)-Maroc*, ed. Fernando Molina Vázquez. Sevilla: 2005.
- Diversité et Développement. *Proposition pour la définition des contenus du musée des cultures alimentaires méditerranéennes de Chefchaouen*. Chefchaouen: mars 2015, (Travail inédit).
- El Hasani, Abdelhamid & Mamoun Naciri. *Etude architecturale de la médina de Chefchaouen: Etude analytique et recommandations*. Rabat: Ministère de l'Urbanisme, de l'Aménagement du Territoire et de l'Environnement, Division de l'Architecture, Service de la Recherche, 1985.
- Garufi, Jorge. "Valorización del patrimonio culinario regional en el Turismo Rural." In *III Seminario Internacional de Turismo Rural en el Cono Sur*, Coordinador: Ernesto Berrera, Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, 47-56. Buenos Aires: Edición LADEVI, 1998.
- Hillali, Mimoun. "Le développement du tourisme dans la région de Tanger-Tétouan: Cas du tourisme rural à Chefchaouen." In *Questions environnementales dans les Montagnes Rifaines (Maroc)*. Série: Etudes spatiales 3, 257-79. Tétouan: Publications de la Faculté des Lettres et des Sciences Humaines, 2008.
- Merlo, Tania & Hikmate Alami. *Inventario sobre el patrimonio inmaterial vinculado a la Dieta Mediterránea de Chefchaouen*. Chefchaouen: ATED, 2017.
- Mouna, Khalid. *Le bled du Kif: approche anthropologique et socio-économique du X^e siècle à nos jours*. Casablanca: Afrique-Orient, 2018.
- Queiroz, Jorge. *The Mediterranean diet: Ancient heritage for humanity*. Lisbon: Althum.com, 2015.

25. Selon Ahmed Skounti, un projet de loi circule par intermittence depuis plus de vingt ans sans parvenir à l'adoption officielle. Voir: Ahmed Skounti, "Du Maroc à l'UNESCO: dynamiques et enjeux du patrimoine culturel immatériel, un essai d'auto-ethnographie," *Hespéris-Tamuda* LV 2 (2020): 438.

- Riffi, Mourad. "La diète marocaine dans le cortège méditerranéen: patrimoine culturel matériel de l'humanité." *AFKAR/IDEES (Bulletin de l'ITEMED)* 21 (2009): 84-5.
- Simenel, Romain. "Beldi/Roumi: une conception marocaine du produit de terroir, l'exemple des Ait Ba'Amran de la région de Sidi Ifni." In *Hespéris-Tamuda* XLV (2010): 167-75.
- Skounti, Ahmed. *Le patrimoine culturel immatériel au Maroc: promotion et valorisation des trésors vivants*. Rabat: Publications de l'UNESCO & l'ISESCO, 2005.
- _____. "De la patrimonialisation. Comment et quand les choses deviennent-elles des patrimoines?." In *Hespéris-Tamuda* XLV (2010): 19-34.
- _____. "Du Maroc à l'UNESCO: dynamiques et enjeux du patrimoine culturel immatériel, un essai d'auto-ethnographie." *Hespéris-Tamuda* LV 2 (2020): 425-60.
- Thauvin, Jean-Pierre. *La zone "axiale" du Rif*. Notes et Mémoires du Service Géologique du Maroc 235. Rabat: Éditions du Service Géologique du Maroc, 1971.
- Zirari, Hayat. "Entre alimentation (*makla*) et nutrition (*taghdia*): Arbitrages et réinvention au quotidien des pratiques alimentaires en contexte urbain." In *Hespéris-Tamuda* LV 4 (2020): 385-407.

العنوان: عشر سنوات من التسجيل العالمي لمنظومة التغذية المتوسطة لشفشاون كتراث عالمي لا مادي: الحصيلة، الإكراهات والآفاق

الملخص: بعد عشر سنوات من التسجيل العالمي لمنظومة التغذية المتوسطة لشفشاون كتراث عالمي لا مادي، ماهي الحصيلة؟ يبدو أن سقف طموحات مهني التراث الثقافي كان أعلى بكثير من النتائج الحالية، ذلك أن العديد من العمليات تم إيقافها، وأخرى تم إلغاؤها تماما، في حين ظل عدد ضئيل من هذه المشاريع يصارع الزمن لتنفيذه على أرض الواقع ولكن خارج الآجال الزمنية المحددة له، مثلما هناك بعض العمليات التي يظل تنفيذها متعثرا في تأخير واضح لأجندتها. وتبعاً لذلك، فإن وضعية هذه المشاريع المتعثرة مرتبطة بجملة من الإكراهات، سواء على مستويات إدارية ومالية، أو استراتيجية، وبالمخصوص نتيجة لغياب رؤية واضحة لتدبير هذه الملكية الثقافية لا مادية العالمية، وكذلك إلى وجود مشكل علاقتي بين مختلف القطاعات الوصية وباقي المتدخلين المحليين. كيف يمكن إذن معالجة هذه المسألة؟ وماهي الآفاق المتاحة لمواجهة هذه الإكراهات، بغية تسويق إقليم شفشاون كوجهة سياحية خاصة بمنظومة التغذية المتوسطة؟ وربما هل يجب البحث عن بدائل أخرى؟

يشكل هذا المقال تجربة بحثية في هذا الموضوع مستمدة من عين المكان، تعرض لمؤهلات المنطقة التي تم توظيفها لإعداد ملف التسجيل العالمي لهذا التراث لا مادي. ثم يقدم لمختلف المتدخلين المنخرطين في الحفاظ على هذا التراث الثقافي لا مادي، خلال هذا العقد من الزمن. وأخيرا يستعرض الإكراهات والاقتراحات الممكن تنفيذها في السياق الخاص بإقليم شفشاون.

الكلمات المفتاحية: شفشاون، منظومة التغذية المتوسطة، تراث ثقافي عالمي لا مادي، إكراهات، حصيلة، آفاق، المغرب.

Titre: Dix ans après l'inscription de la Diète méditerranéenne de Chefchaouen au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO: bilan, contraintes et perspectives

Resumé: Les attentes des professionnels marocains du patrimoine culturel ont été au-dessus des résultats actuels, car plusieurs actions ont été bloquées, d'autres ont été annulées définitivement, tandis que le petit nombre de ces actions à avoir été exécutées l'ont été hors délai, ou sont encore en cours d'exécution avec un flagrant retard. Ceci est dû à différentes contraintes d'ordre administratif, financier, stratégique, à savoir

l'absence d'une vision claire en matière de gestion de ce bien patrimonial immatériel mondial, mais aussi à cause d'un problème relationnel entre les différents départements en tutelle et les autres acteurs locaux. Comment donc envisager cette question? Est-ce qu'il y a des perspectives en mesure de remédier aux contraintes, pour promouvoir la province de Chefchaouen comme destination touristique de la diète méditerranéenne, ou faut-il chercher d'autres alternatives?

Cet article, qui constitue une réflexion sur le sujet, présente les potentialités de cette région qui ont servi à fonder ce dossier d'inscription au patrimoine culturel immatériel mondial. Puis, il définit les différents acteurs engagés dans le processus de conservation de cet héritage, au cours de cette décennie. Ensuite, il décrit les contraintes ainsi que quelques perspectives qui nous paraissent réalisables dans l'actuel contexte de Chefchaouen.

Mots-clés: Chefchaouen, diète méditerranéenne, patrimoine culturel immatériel, mondial, contraintes, bilan, perspectives, Maroc.