

## **Labels et procédés normatifs dans l'Inventaire français du PCI : un bilan 2017**

En décembre 2017, l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel, alimenté et tenu à jour par la direction générale des Patrimoines (ministère de la Culture), compte 393 éléments, sous forme de fiches d'inventaire, incluses depuis 2008<sup>1</sup>. L'atelier de recherche du programme OSMOSE a été l'occasion de rechercher, au sein de chacune de ces fiches, les références éventuelles à des labels, marques de reconnaissances et procédés normatifs et d'en rechercher les types et la variété, selon les pratiques culturelles immatérielles, afin de qualifier l'environnement de l'Inventaire national en la matière.

La présence de ces références résulte du mode même de collecte des données, qui répondent à une grille-type, demandant au rédacteur de préciser les « modes de reconnaissance publique » de l'élément, dans la partie consacrée à sa viabilité et aux mesures de sauvegarde instaurées. Le vade-mecum rédactionnel, associé à la fiche-type depuis 2017, précise que cette reconnaissance peut être de niveau local, national ou international et se matérialiser par des labels ou sigles, du type Appellation d'origine protégée (AOP) ou contrôlée (AOC), Entreprise du patrimoine vivant (EPV), Indication géographique protégée (IGP), ou bien encore par l'intégration à un réseau, du type Ville et Pays d'art et d'histoire, itinéraires historiques, réseaux de villes, fédération spécialisée.

L'analyse est toutefois vite bornée, au plan de l'exploitation statistique des résultats. Les rédacteurs des fiches ont pu omettre de mentionner des labels et procédés normatifs associés à l'élément décrit, notamment dans les premières années (2008-2012), alors que la constitution de l'Inventaire national était encore en phase de rodage. La labellisation de tel ou tel aspect de l'élément décrit a pu n'intervenir qu'après l'inclusion à l'Inventaire, l'actualisation des fiches, toujours à la demande des communautés, étant rare. Enfin, la labellisation, éventuellement échue, a pu ne pas être renouvelée depuis l'entrée à l'Inventaire national : ainsi, le label EPV n'est-il attribué que pour une durée de cinq ans et doit faire l'objet d'une nouvelle candidature, pas toujours couronnée de succès. À titre d'exemple, constatons que le répertoire en ligne des entreprises détentrices du label EPV renvoie à 23 éléments effectivement inclus à l'Inventaire national du PCI, alors que seules 14 fiches de l'Inventaire le mentionnent.

On doit donc privilégier l'analyse qualitative et considérer comme indicatives les données chiffrées. Sur 393 fiches, 317 ne font référence à aucun label ni à aucune marque de distinction, de protection ou de reconnaissance ; l'analyse peut donc porter sur les 76 autres cas. Parmi les labels ou procédés de reconnaissance les plus évoqués figurent l'inscription à l'une des listes Unesco du Patrimoine culturel immatériel (15 éléments), le label EPV (14), l'un des signes officiels de qualité pour des produits alimentaires (10), enfin, le référencement dans l'Annuaire officiel des métiers d'art (10).

### **Les labels et procédés associés aux savoir-faire techniques et artisanaux inclus au PCI de la France**

Le **label Entreprise du patrimoine vivant**, créé par la loi en faveur des PME du 2 août 2015 (art. 23) et instauré par le décret du 23 mai 2006, vise à préserver le fabriqué en France de très haute qualité, en étant attribué « à toute entreprise qui détient un patrimoine économique, composé en particulier d'un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et circonscrit à un territoire ». Il est la seule distinction d'État récompensant les entreprises françaises pour l'excellence de leurs savoir-faire.

L'appréciation et l'interprétation de ces critères d'obtention sont confiées à la Commission nationale des entreprises du patrimoine vivant, indépendante et constituée de professionnels œuvrant en faveur des pratiques garantissant l'excellence au sein de leur propre activité.

<sup>1</sup> Voir l'Inventaire national sur le site du ministère de la Culture : <http://www.culturecommunication.gouv.fr/Thematiques/Patrimoine-culturel-immateriel/L-inventaire-national/Inventaire/Fiches-de-l-Inventaire-national-du-PCI>

L'Institut supérieur des métiers (ISM) assure le secrétariat de cette commission nationale et l'instruction des demandes d'attribution du label. Ouverte aux métiers de production, transformation, réparation et restauration, la distinction est attribuée pour cinq ans, dans le domaine des métiers d'art, industriels ou de la gastronomie. Le label d'État EPV garantit la reconnaissance des savoir-faire d'exception liés aux activités manufacturières emblématiques du patrimoine de la France, pour des entreprises de toute taille, et s'accompagne d'avantages concrets afin de favoriser le développement des métiers d'excellence et la promotion des artisans en France : incitations fiscales spécifiques, crédits d'impôt apprentissage, communication institutionnelle, soutien à l'exportation, partenariats avec des organismes de financement et des chambres consulaires.

Les savoir-faire d'entreprises EPV associés à des pratiques culturelles immatérielles sont au nombre de 14 selon l'Inventaire national, mais en réalité 23 selon l'état actualisé dressé en octobre 2017<sup>2</sup> : *La fabrication d'épis de faitage en Basse-Normandie* (2008), *La porcelaine de Limoges* (2008), *L'héliogravure* (2008), *La fabrication de carcasses de sièges à Liffol-le-Grand* (2008), *La mégisserie à Saint-Junien* (2008), *Le savoir-faire des cristalliers de Daum* (2008), *La miniature au blanc Limoges* (2008), *La filature à Pelletin* (2008), *Le rempaillage et le cannage de chaise à Forcalquier* (2008), *La fabrication des émaux de Longwy* (2008) (représentée par deux entreprises labellisées EPV), *L'émaillerie de Limoges* (2008), *La poterie du Mesnil-de-Bavent* (2008), *La ganterie de peau à Saint-Junien* (2008), *La tapisserie d'Aubusson* (2008), *L'art du tailleur* (2009), *La facture et la restauration instrumentale* (2009), *La fabrication de la barquette marseillaise* (2010), *L'art de la construction en pierre sèche* (2010) (représentée par deux entreprises EPV), *La sellerie-maroquinerie* (2010), *La botterie* (2010), *La faïencerie d'art de Malicorne* (2010), *La fabrication de chaises* (2010), *La fabrication de sonnailles* (2010) et *La fabrication des makhilas* (2010).

Le **certificat Woolmark** est revendiqué par la fiche *La filature à Pelletin* (2008). Sigle de la laine vierge, la Woolmark est aujourd'hui soutenue par la Woolmark Company, société à but non lucratif, d'expertise et de recherche technologique. Créé en 1964, le sigle de certification Woolmark devait identifier des produits en pure laine vierge (100 % de la composition) et signer les campagnes de communication. Il identifie les marchandises contenant de la laine vierge provenant de la tonte d'animaux sains et vivants, par opposition à la laine récupérée sur les toisons d'animaux abattus et à la laine recyclée.

On doit aussi mentionner deux types de certificats de qualification. Le **certificat de qualification Qualibat**, cité par les fiches *Le remplissage en pan de bois en Normandie* (2008) et *La lauzerie à Saint-Geniès* (2010) (140 entreprises certifiées Qualibat pour le matériau régional Couverture en lauzes), est attribué par l'organisme français de qualification et de certification des entreprises du bâtiment, Qualibat, créé en 1949 à l'initiative du ministère de la Construction et d'organisations professionnelles d'entrepreneurs, architectes et maîtres d'ouvrage, qui apporte aux clients et maîtres d'ouvrages des éléments d'appréciation sur les compétences professionnelles et les capacités des entreprises exerçant une activité dans le domaine de la construction. La qualification professionnelle est la reconnaissance de la capacité technique d'une entreprise à réaliser des travaux dans une activité donnée, à un niveau de technicité défini. Qualibat délivre annuellement aux entreprises éligibles un certificat millésimé d'une durée de validité d'un an, regroupant les informations recueillies et contrôlées sur l'entreprise (identification, nom du responsable légal, qualifications ou certifications attribuées, classifications en personnel et en chiffre d'affaires...).

Un **certificat de qualification professionnelle** (CQP) est mentionné par la fiche *L'art de la construction en pierre sèche* (2010), publiée à l'Inventaire national l'année même de la délivrance, par la Commission nationale pour l'emploi, du CQP Ouvrier professionnel en pierre sèche, N2. Le CQP, est une reconnaissance de capacités par la branche professionnelle concernée, et non un diplôme, car il n'est ni délivré directement par l'État, ni

---

<sup>2</sup> Je remercie l'Institut supérieur des métiers d'avoir procédé à ce dépouillement à la suite de l'atelier de recherche du programme Osmose. Dans ce paragraphe, comme dans le reste de l'article, les années portées à la suite des noms des fiches PCI correspondent à leur année d'inclusion à l'Inventaire national du PCI.

supervisé sous la tutelle de l'Éducation nationale. Certains CQP sont enregistrés au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), autorisant la reconnaissance nationale du titre correspondant, hors de sa branche professionnelle d'origine. Le CQP reconnaît des savoir-faire propres à un métier quand il n'existe pas de diplôme correspondant.

Les fiches liées aux savoir-faire artisanaux font référence aux signes de reconnaissance propres au secteur des métiers d'art. Parmi les titres existants (artisan, artisan d'art, artisan Ebénistes de France, artisans Tapissiers de France, maître artisan, maître artisan en métier d'art, maître d'art, meilleur ouvrier de France), trois sont cités. Les fiches *L'ennoblissement et le façonnage des velours d'Amiens* (2008) et *La porcelaine de Limoges* (2008) citent un maître d'art, la fiche *La facture d'instruments anciens à clavier* (2009) mentionne les titres de maître artisan et maître d'art et *Les savoir-faire du fourreur* (2010), celui de maître artisan, tandis que la fiche *La fabrication des makhilas* (2010), rappelle le titre de meilleur ouvrier de France de Jean Bergara obtenu en 1936. Professionnel d'excellence, nommé par le ministre de la Culture, le **maître d'art** maîtrise des techniques et des savoir-faire exceptionnels et, du fait de son expérience et de ses compétences pédagogiques, doit être capable de transmettre ses connaissances et son tour de main à un élève, afin qu'il le perpétue. Le titre de **meilleur ouvrier de France** résulte d'un concours organisé tous les trois ans par le ministère de l'Éducation nationale, qui délivre un diplôme d'État, et atteste l'acquisition d'une haute qualification.

Au chapitre des titres, deux fiches *Le trait de charpente* (2009) et *Le compagnonnage* (2009) renvoient au titre de **compagnon du Devoir**, attribué à un affilié ou aspirant, qui a réalisé, comme apprenti en alternance dans un CFA ou comme itinérant, un travail d'adoption, examiné favorablement par la corporation du métier et la communauté. Les trois principales organisations sont l'Union compagnonnique des compagnons du tour de France des devoirs unis, créée en 1889, l'Association ouvrière des compagnons du devoir du tour de France (AOCDTF), créée en 1941 et reconnue d'utilité publique, et la Fédération compagnonnique des métiers du Bâtiment (FCMB), créée en 1952, qui regroupe plusieurs sociétés par spécialisations professionnelles.

Le secteur des métiers d'art compte un foisonnement de prix, de concours, de titres et autres trophées qui récompensent les meilleurs professionnels. Certains sont très généralistes, d'autres limités à un secteur ou à une région. Les prix régionaux ou départementaux de la Société d'encouragement aux métiers d'art (SEMA) n'existent plus depuis l'évolution de la SEMA en Institut national des métiers d'art (INMA), en juin 2010. Les **prix de la SEMA** sont toutefois encore cités par les fiches, antérieures, de *L'ennoblissement et le façonnage des velours d'Amiens* (2008), *Le rempaillage et le cannage de chaise à Forcalquier* (2008), *La facture d'instruments anciens à clavier* (2009) et *La reliure-dorure* (2010). Les prix Avenir Métiers d'Art, délivrés par l'INMA, les remplacent aujourd'hui, pour valoriser de jeunes talents, âgés de moins de 26 ans, futurs acteurs de la vie économique du secteur des métiers d'art, en partenariat avec la Fondation Michelle et Antoine Riboud. La fiche *La facture d'instruments anciens à clavier* (2009) évoque aussi le **prix Liliane-Bettencourt Pour l'Intelligence de la Main**, créé en 1999, qui récompense savoir-faire, créativité et innovation dans le domaine des métiers d'art. Devenu un label d'excellence des métiers d'art français, ce concours ouvert aux professionnels des métiers d'art a consacré, depuis lors, le talent de cent personnalités, dans des domaines très divers, salués par trois récompenses (Talents d'exception, Dialogues, Parcours).

L'**inclusion à des annuaires professionnels** est un autre procédé de reconnaissance des professionnels et entreprises détenteurs de savoir-faire. Quatre sont cités par une douzaine de fiches de l'Inventaire national du PCI : l'Annuaire officiel des métiers d'art de France (SEMA), principalement, l'annuaire de la Confédération française des métiers d'art (CFMA), celui de la Fédération française du bâtiment (FFDB) et celui de la Fédération française des conservateurs-restaurateurs.

Les **agrément et habilitations** sont convoqués pour les Monuments historiques (exemple de la fiche *Le remplissage en pan de bois en Normandie* (2008)) et pour les

Musées de France, à l'instar des fiches *La dorure sur bois* (2009), pour Bernard Delaval (Chapaize), et *La conservation-restauration d'œuvres peintes* (2010), pour l'atelier Catherine Ruel et Kiriski Tsesmeloglou (Nantes). Définie par la loi du 4 janvier 2002, l'habilitation Musées de France précise les professionnels habilités à procéder à la restauration d'un bien des collections des Musées de France. Depuis son décret d'application, ces établissements doivent faire appel à ces restaurateurs ainsi habilités, détenteurs d'un diplôme d'études supérieures à finalité professionnelle dans le domaine de la préservation et de la restauration du patrimoine.

Enfin, l'appartenance à un réseau est un ultime mode de reconnaissance. Créé en 1954, le Comité Colbert rassemble maisons françaises de luxe et institutions culturelles, œuvrant ensemble au rayonnement international de l'art de vivre français. La fiche *La porcelaine de Limoges* (2008) revendique ainsi de compter une **entreprise du Comité Colbert**.

### **Les labels et procédés associés au patrimoine gastronomique, culinaire et alimentaire inclus au PCI de la France**

Sous le terme de signes officiels de qualité sont regroupées les démarches volontaires, encadrées par les pouvoirs publics, qui garantissent aux consommateurs qu'ils acquièrent des produits ou des services répondant à des caractéristiques particulières régulièrement contrôlées par un organisme tiers indépendant. La qualité se fonde sur diverses caractéristiques, mais la qualité minimale d'un produit est définie par différents textes réglementaires : règlement européen concernant l'étiquetage des denrées alimentaires, règlements ou directives européennes pris dans le cadre de la Politique agricole commune, décrets nationaux ou codes d'usages. Ces signes sont délivrés par les pouvoirs publics, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ou un organisme certificateur accrédité par le Comité français d'accréditation (COFRAC) et agréé par les pouvoirs publics. Leur bonne utilisation est garantie par les organismes de contrôle du bon respect des règles, définissant une qualité particulière dans un cahier des charges le plus souvent homologué par les pouvoirs publics, l'INAO, qui agréé les organismes de contrôle dans le domaine alimentaire, et enfin, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), qui contrôle à la fois les organismes certificateurs, pour s'assurer de la qualité et de réalité de leur prestation (compétence, impartialité, efficacité), et les produits, pour vérifier leur conformité aux règles qui leur sont applicables et la loyauté de la communication.

Dans les produits alimentaires, ces signes d'identification de la qualité et de l'origine, mentionnés par les fiches du PCI, recouvrent surtout l'**Appellation d'origine contrôlée** (AOC), pour les produits tirant leur authenticité et leur typicité de leur origine géographique, expression d'un lien intime entre le produit et son terroir, et l'**Appellation d'origine protégée** (AOP), créée en 1992 et régie en dernier lieu par le règlement communautaire n° 1151/2012 du 21 novembre 2012. Désignant des produits répondant aux critères de l'AOP et protégeant la dénomination sur le territoire français, l'AOC constitue une étape vers l'AOP, signe européen, et peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne, à l'instar des produits de la forêt. Les fiches *La fête de la cerise à Itxassou* (2013), pour une démarche de mise en AOC/AOP en cours, *La fête de la Saint-Bourrou à Marcillac* (2013), pour l'AOC Vignoble de Marcillac (1990), *Le biou d'Arbois* (2013), pour l'AOC Vignoble arboisien (1936), *La fête du piment à Espelette* (2014), pour l'AOC Piment d'Espelette (2000), *La culture du raisin chasselas de Moissac* (2017), pour l'AOC Chasselas de Moissac (1971), puis AOP (1996), et *La fabrication du fromage de Salers* (2017), pour l'AOC Salers (1961), puis AOP (2009), y font toutes référence.

Créée en 1992, l'**Indication géographique protégée** (IGP) est aussi régie par le même règlement communautaire n° 1151/2012 que l'AOP. La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOP, mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP. Depuis le 1<sup>er</sup> août 2009, l'enregistrement en tant qu'IGP s'est élargi aux vins de pays. Le signe est mentionné par les fiches PCI *La transformation des canards gras* (2012), pour l'IGP Foie gras du Sud-Ouest, et *Les salaisons fumées au tuyé du Haut-Doubs* (2017), pour l'IGP Saucisse de Morteau (2016).

Créé dès les années 1960, le signe **Label rouge**, mentionné par les fiches PCI *Le tue-cochon, ou pelèra* (2012), pour le Label rouge Viande de porc, et *La transformation des canards gras* (2012), pour le Label rouge Canard fermier des Landes (1960), atteste, selon le Code rural, « un niveau de qualité supérieur aux produits similaires commercialisés usuellement » (art. L.641-1), dont les produits se distinguent par leurs conditions particulières de production et de fabrication. Leur cahier des charges doit être homologué par arrêté des deux ministères chargés de la Consommation et de l'Agriculture, sur proposition de l'INAO, et son application, contrôlée par un organisme certificateur. En 2015, le Label rouge certifiait les fabrications de 6 000 entreprises de l'industrie agroalimentaire, transformant les productions de 45 000 exploitations agricoles, et concernait plus de 400 produits différents, homologués par les pouvoirs publics (volailles, viandes, charcuteries, produits laitiers, produits de la mer, fruits et légumes, boissons, miel, sel) et quelques produits non alimentaires et non transformés (gazon, fleurs).

Cité par la fiche *Le tue-cochon, ou pelèra* (2012), le signe **Agriculture biologique** (AB), défini par le règlement communautaire n° 834/2007 du 28 juin 2007, vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture : amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et développement de la biodiversité.

L'Inventaire national du PCI mentionne, ponctuellement, d'autres marques de reconnaissance : au plan national, le label **Critère de qualité certifié** (CQC), dans la fiche *Le tue-cochon, ou pelèra* (2012), et le **Certificat d'origine**, dans la fiche *Le biou d'Arbois* (2013), pour le Certificat d'origine Vignoble arboisien (1908) ; au plan régional, le **label Charcuteries et Salaisons du Sud-Ouest** (fiche *Le tue-cochon, ou pelèra* (2012)) et le **label Gänzeliesel** (fiche *La transformation des canards gras* (2012)), créé le 17 novembre 2008 à Obernai (Bas-Rhin) par 18 producteurs-éleveurs alsaciens de foie gras afin de donner une plus grande visibilité à leur filière.

Signalons que certains signes officiels de qualité ne sont pas cités par les fiches de l'Inventaire national du PCI, alors que certains savoir-faire en relèvent. Pour les produits alimentaires, la **Spécialité traditionnelle garantie** (STG), régie en dernier lieu par le règlement communautaire n° 1151/2012 du 21 novembre 2012, atteste qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon une recette considérée comme traditionnelle, sans se référer à une origine géographique particulière, à l'instar des moules de Bouchot, première STG française. Pour les produits autres qu'alimentaires, l'**Appellation d'origine** garantit un lien étroit du produit avec son milieu géographique et le savoir-faire local, est un dispositif juridique prévu par le Code de la consommation (art. L115-1 et suiv.). Elle porte sur la dentelle au fuseau du Puy-en-Velais (inclus à l'Inventaire national en 2008), les mouchoirs et toiles de Cholet, la poterie de Vallauris, les émaux de Limoges (inclus à l'Inventaire national en 2008) et le monoï de Tahiti. De même, un projet de loi sur la consommation, en discussion devant le Parlement, vise à créer, à côté de l'Appellation d'origine, une **Indication géographique**, qui protégera les produits industriels et artisanaux.

Depuis 2015, la Fédération des associations des Sites remarquables du goût (FSRG) applique elle-même une démarche d'inventaire systématique des savoir-faire associés à l'élaboration des produits du terroir qu'elle a distingués comme **Site remarquable du goût**, en répondant à l'appel à projets pour l'enrichissement de l'Inventaire national du PCI lancé par le ministère de la Culture : *La culture du raisin chasselas de Moissac*, *La culture du cresson à Méréville*, *La fabrication du fromage de Salers*, *La pêche des poissons d'eau douce dans les étangs de la Dombes* et *Les salaisons fumées au tuyé du Haut-Doubs* ont été ainsi inclus en 2017, tandis qu'un travail d'inventaire est en cours, au titre de l'appel à projets 2017, sur la fabrication du fruit confit d'Apt, la pêche à la sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, la fabrication de la fourme de Montbrison, la culture de la cerise à Fougerolles et la culture de l'ail à Billom. Créée en 1996, la Fédération regroupe 71 membres représentant toute la gamme possible des produits agricoles et alimentaires, de la mer, des rivières et des étangs, aux boissons et confiseries, en passant par les produits des élevages, du maraîchage et de l'arboriculture fruitière. Selon le président-fondateur Charles Perraud, elle reconnaît comme SRG

« l'association immédiate entre un site et un produit. Cette association spontanée nous suggère le caractère indissociable d'un paysage qui s'est dessiné au fil des ans et d'une production agricole ou alimentaire, choisie par une communauté ».

Selon des enjeux proches de ceux qui seraient bientôt valorisés par la Convention Unesco de 2003 sur la sauvegarde du PCI,

« Un site remarquable du goût permet d'identifier un accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine architectural et environnemental. Cette identification ne peut se faire sans la volonté d'accueillir, d'expliquer, de tisser le lien entre savoir-faire et faire-savoir »<sup>3</sup>.

Dernier procédé à souligner : le **dépôt de marque**. Ainsi la fiche *La fête de la cerise à Itxassou* (2013) renvoie à la marque commerciale Cerise d'Itxassou/Itsasu et à un logotype spécifique déposé à l'INPI en 2000.

### Procédés communs aux divers éléments de l'Inventaire national du PCI

Dans leur environnement social et culturel, plusieurs fiches du PCI français renvoient, expressément ou non, au **label Ville ou Pays d'art et d'histoire**, plutôt bien présent en France : en février 2016 étaient recensés 116 Villes d'art et d'histoire et 70 Pays d'art et d'histoire. D'abord nommé « Ville d'art », appellation disparue en 2005, ce label est attribué depuis 1985 par le ministère de la Culture et de la Communication aux communes ou pays de France engagés dans une politique d'animation et de valorisation de leurs patrimoines bâti, naturel et industriel, ainsi que de l'architecture. L'Inventaire national y fait référence à travers les fiches *Le savoir-faire de la dentelle au point d'Alençon* (2008), *La junte de Roncal* (2014), pour le Pays d'art et d'histoire Vallée de Barétous, instauré en 2011, *Les fêtes de l'Ours du Haut-Vallespir* (2014), pour le Pays d'art et d'histoire transfrontalier des Vallées catalanes du Tech et du Ter, qui a d'ailleurs coordonné la préparation du plan de gestion du dossier de candidature Unesco pour le cycle 2019/2020, *La culture du raisin chasselas de Moissac* (2017), du fait de Moissac, Ville d'art et d'histoire depuis 2012, et *Les savoir-faire de la Fondation de l'Œuvre Notre-Dame appliqués à la cathédrale de Strasbourg et sa collaboration coutumière* (2017), du fait du statut de la ville de Strasbourg. Ce label marque l'opérativité symbolique nouvellement accordée au patrimoine par l'échelon régional et local : les territoires administratifs récemment formés ont fréquemment recours à la compétence patrimoniale pour construire l'identité de leur territoire et faire valoir leur intérêt local<sup>4</sup>.

Plus rares, certains éléments renvoient au contexte de **chartes d'objectifs**, mettant en avant leurs spécificités, tels *L'alpinisme* (2015) pour la charte de Grenoble de Sauvegarde de l'alpinisme, dite Charte pour l'an 2000, ou *La culture vivante de la fête foraine* (2017), pour la charte d'objectifs culture Gens du voyage et Tsiganes de France (2016).

Quant aux **mesures agri-environnementales** (MAE), dont la fiche *La course camarguaise* (2011) fait état, elles sont nées de la réforme de la PAC, avec le but d'améliorer l'efficacité des structures agricoles. Les MAE, dont le contenu est décrit, de 1985 à 1992, dans les règlements 797, 2328 et 2078 de l'Union européenne, ont pour objectifs, adaptés à chacun des pays membres : la protection des paysages par entretien des terres abandonnées ou en déprise, l'extensification animale et végétale, la protection des eaux, la reconversion à l'agriculture biologique, le maintien de la biodiversité (protection des races locales menacées de disparition, retrait de terres pour la protection de la faune et de la flore), la gestion des terres pour l'accès du public et les loisirs, ou encore la formation et la sensibilisation des agriculteurs aux pratiques agricoles et forestières compatibles avec la protection de l'environnement. La fiche évoque spécifiquement la MAE Protection des races locales menacées (PRM), relevant des programmes agri-environnementaux (PAE) locaux, mesure

<sup>3</sup> Préface de l'ouvrage *Les Chemins du goût*, de Régine Rosenthal et Emmanuelle Jary, Paris, Association nationale des Sites remarquables du goût, 2004.

<sup>4</sup> Lire Nicolas Navarro, « Le label « Ville et Pays d'art et d'histoire » en France : une double opérativité symbolique du patrimoine », dans *Communiquer, revue électronique de communication sociale et publique*, 16 | 2016, « Valorisation, stratégies et communication des territoires à l'épreuve de l'authenticité » [<https://communiquer.revues.org/pdf/1865>].

mise en œuvre à l'échelle d'une région, d'un département ou d'une zone plus restreinte, qui reprend les thèmes du règlement 2078 (1992).

Les rapports entre patrimoine culturel immatériel et patrimoine matériel (immeuble ou mobilier) sont d'abord évoqués par la **protection au titre des Monuments historiques** (loi de 1913), comme dans le domaine des pratiques rituelles ou festives : *Le bateau de pierre de saint Conogan* (2009) (CLMH 1924), *Le mégalithe de Pierrefitte* (2010) (CLMH 1887), *La pierre sonnante de saint Gildas à Bieuzy-les-Eaux* (2010) (ISMH 1981), *La roche tremblante de Trégunc* (2010) (CLMH 1882), *Les ostensions septennales limousines* (2011) (châsses reliquaires CLMH et ISMH), *La course camarguaise* (2011) (cinq arènes et deux plans de théâtre CLMH 1992), *Le carnaval de Cassel, avec les géants Reuze Papa et Reuze Maman* (2013) (deux géants, cheval-jupon et coq-jupon ISMH 2000), *Les savoir-faire de la Fondation de l'Œuvre Notre-Dame de la cathédrale de Strasbourg et sa collaboration coutumière* (2017) (cathédrale CLMH 1862).

Développé par la Fondation du patrimoine maritime et fluvial, qui inventorie, sauvegarde, préserve et promeut le patrimoine maritime et fluvial national non protégé par l'État, le **label Bateau d'intérêt patrimonial**, mentionné par la fiche PCI *La barquette marseillaise* (2010), distingue et valorise les éléments les plus remarquables du patrimoine navigant sous pavillon français. Ce projet de label a pris une nouvelle dimension en 2006 à l'occasion de la modification de la gestion des fonds du Conservatoire de l'espace littoral<sup>5</sup>.

Pour les rapports entre le patrimoine culturel immatériel et le patrimoine naturel, mentionnons au premier chef les sites du **réseau Natura 2000**, institué par la directive 92/43/CEE sur la conservation des habitats naturels de la faune et de la flore sauvages, dite directive Habitats, du 21 mai 1992, qui rassemble des sites naturels ou semi-naturels de l'Union européenne ayant une grande valeur patrimoniale, par leur faune et la flore exceptionnelles. Le réseau doit permettre de réaliser les objectifs fixés par la Convention sur la diversité biologique, adoptée lors du Sommet de la Terre à Rio de Janeiro en 1992 et ratifiée par la France en 1996. Ces sites Natura 2000 font l'objet d'un régime particulier d'autorisation administrative en France précisé par décret. Ils concernent les fiches *La roche tremblante de Huelgoat* (2010) (zone classée Natura 2000), *La course camarguaise* (2011) (site Natura 2000 et pays Vidourle Camargue lauréat du prix Natura 2000 en 2010) et *La pêche des poissons d'eau douce dans les étangs de la Dombes* (2017) (zone des Étangs site du réseau Natura 2000).

Le **label Paysages de reconquête** est issu de l'engagement du ministère de l'Environnement, en 1992, dans la reconnaissance de paysages de qualité, par un appel d'offres lancé auprès des DIREN, avec le partenariat du ministère de l'Agriculture et des chambres d'agriculture. Le label est attribué à une centaine de sites, dotés chacun d'une enveloppe de 150 000 francs, avec le but de maintenir ou requalifier des paysages qui révèlent des valeurs patrimoniales (historique, culturelle, esthétique et identitaire) pouvant renforcer le caractère attractif de ces sites. Les paysages labellisés doivent « symboliser l'identité et la diversité du territoire français, concilier les valeurs du passé et celles de l'avenir, mêler les deux échelles du terroir et du territoire » (ministère de l'Environnement, 1993) et être considérés comme remarquables par leurs valeurs esthétiques et culturelles autant que par les productions associées. Les subventions diffusées au travers de l'attribution du label devaient permettre de valoriser la reconquête locale des paysages et des produits. Il n'est donc pas étonnant de le retrouver évoqué dans les fiches de savoir-faire associés à des produits reconnus Sites remarquables du goût : *La culture du cresson à Méréville* (2017) et *La culture du raisin chasselas de Moissac* (2017).

<sup>5</sup> Lire Herveline Delhumeau, « Le label « bateaux d'intérêt patrimonial » », *In Situ, revue des patrimoines*, 10 | 2009, « Le patrimoine scientifique » [<http://journals.openedition.org/insitu/453>]. En 2006, il est décidé que le label serait financé en grande partie grâce au produit du droit annuel de francisation et de navigation (DAFN), payé par les propriétaires des bateaux de plaisance. La loi de finance rectificative pour 2006 (n° 2006-1771) a prévu trois cas d'exonération du DAFN, découlant de l'affectation de ce droit au Conservatoire de l'espace littoral : les navires protégés au titre des Monuments historiques, les embarcations mues principalement par l'énergie humaine (voile-aviron) et les bateaux labellisés d'intérêt patrimonial par la Fondation du patrimoine maritime et fluvial.

On citera aussi les deux processus de **classement des sites**, pour la fiche *La culture du cresson à Méréville* (2017) (Vallée de la Juine classée 1930 et site de Méréville classé Paysage naturel 2003), et de **classement Réserve naturelle**, pour la fiche *Pratiques et savoir-faire des pêcheurs du lac de Grand-Lieu (Loire-Atlantique)* (2017). Créées en application de la loi n° 57-740 du 1<sup>er</sup> juillet 1957, modifiant la loi du 2 mai 1930 (art. 8 bis permettant le classement d'un site en réserve naturelle), ces réserves furent ensuite régies par l'article 16 de la loi n° 76-629 du 10 juillet 1976 relative à la protection de la nature, aujourd'hui codifié à l'article L. 332-2 du Code de l'environnement.

Enfin, le **label Arbre remarquable de France**, mentionné par la fiche PCI *L'if millénaire de Saint-Ursin* (2010), est décerné, depuis 2000, à des communes, collectivités territoriales, établissements publics et propriétaires privés, par l'association ARBRES (« Arbres remarquables : bilan, recherche, études et sauvegarde »). Chargée d'inventaire sur le territoire national, elle distingue des sujets exceptionnels (400 arbres environ en 2016) et invite les bénéficiaires du label, par un accord de partenariat, à entretenir, sauvegarder et mettre en valeur l'arbre distingué, considéré comme patrimoine naturel et culturel.

## Conclusion

Les systèmes de reconnaissance, de distinction et de protection représentent donc un arrière-plan foisonnant, indispensable à la bonne compréhension de l'environnement du patrimoine culturel immatériel, tout à fait spécifique de ce jeune secteur patrimonial, qui nécessite, pour sa bonne gestion, de bien connaître aussi le panorama des labels français et européens : les motivations à l'inclusion d'éléments à l'Inventaire national du PCI relèvent, pour une bonne part, d'une demande de reconnaissance, avec toutes les limites d'une course au label, dont il faut évaluer les risques.

L'inscription sur l'une des listes du PCI de l'humanité, première marque de reconnaissance instaurée par l'Unesco même en application de la Convention de 2003, entraîne un grand engorgement de candidatures, malgré la faible part d'éléments français reconnus (15 sur 393). En matière de label, il faut signaler qu'aux éléments inscrits, l'Unesco propose son patronage, par l'attribution d'un emblème spécifique sur demande, au terme d'une instruction confiée à la direction générale des Patrimoines (DPRPS) et à la Commission nationale française pour l'Unesco (ministère des Affaires étrangères), et renvoyée à la direction générale de l'Unesco. À l'échelon national, cet état de fait a amené à concevoir la création, validée par la direction générale des Patrimoines et prévue pour 2018, d'un emblème pour les éléments inclus à l'Inventaire national du PCI français, à l'instar des pratiques de l'Allemagne, de la Croatie, de la Pologne ou de la Suisse, parmi d'autres.

Pour autant, la Convention de 2003 sur la sauvegarde du PCI n'a jamais encouragé les signes de distinction, d'excellence ou d'exclusivité. La France en a tôt fait l'expérience, en préparant la seconde version du dossier de candidature du *Repas gastronomique des Français*, déposé le 15 janvier 2010 auprès du Secrétariat de la Convention à l'Unesco. Cette seconde version prenait en compte, d'une part, les conclusions de la 3<sup>e</sup> session du Comité intergouvernemental tenue à Istanbul du 4 au 8 novembre 2008, où le statut des pratiques alimentaires au regard du PCI avait posé des difficultés aux membres de l'Organe d'évaluation des candidatures, et, d'autre part, les préconisations, émises par le Secrétariat sur la première version, de supprimer toute référence aux secteurs d'activités (restauration, grands chefs, hôtellerie, agriculture, pêche...) et même aux produits du terroir consommés. Cette version remaniée réorientait délibérément la candidature vers les strictes pratiques sociales associées à la tradition du repas gastronomique. Cette inflexion spécifique du dossier, liée au respect des valeurs de la Convention, a touché également les références à d'éventuels dispositifs de reconnaissance de la qualité. Alors que l'environnement du PCI français en matière de savoir-faire culinaires, alimentaires ou gastronomiques est, on l'a vu, riche en labels, procédés normatifs, processus de reconnaissance et marques de distinction, portant tant sur les produits que sur les professionnels du secteur, le dossier reconnu par l'Unesco en 2010 est totalement dépourvu de toute allusion au moindre signe de qualité (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, etc.), au moindre label régional, au moindre dépôt de marques, au moindre titre (chef, MOF...). Il ne cite même aucun des grands réseaux de



promotion ou de valorisation de la gastronomie française, sinon les associations « favorisant les liens entre générations et cultures autour de repas partagés ».

Aujourd'hui encore, les conflits de valeurs, susceptibles de se rapporter à des pratiques culturelles immatérielles qui recherchaient l'excellence, l'exclusivité ou l'appartenance à un territoire donné, ont été relevés de manière insistante au dernier Comité intergouvernemental, dans sa 12<sup>e</sup> session tenue dans l'île de Jeju (Corée du Sud, 4-9 décembre 2017). L'Organe d'évaluation des candidatures soumises au cycle 2016-2017 a ainsi traduit sa préoccupation devant le risque de détournement des listes de l'Unesco pour établir une propriété ou une origine géographique, comme pourrait le faire un label :

« Les craintes associées à la « contrefaçon » d'une pratique ne sont pas de mise dans le cadre de la Convention, puisqu'elles relèvent plutôt de la question des droits de propriété intellectuelle. Il est rappelé aux États parties que l'inscription d'un élément sur l'une des listes de la Convention de 2003 ne suppose pas qu'ils peuvent revendiquer des droits exclusifs sur cet élément et n'empêche pas d'autres États parties d'agir de même. À cet égard, il est également rappelé aux États parties que l'objectif de la Convention de 2003 n'est pas d'établir un système de protection basé sur l'origine ou l'indication géographique. L'Organe craint que certains pays exploitent ou utilisent abusivement les listes comme un moyen d'authentifier la pratique d'un élément dans un pays donné »<sup>6</sup>.

Et, plus généralement, la décision finale 12.COM 11 (point 9) a rappelé aux États parties que

« les inscriptions sur les listes ne cherchent pas à établir un système de propriété à travers, par exemple, une indication géographique, la propriété intellectuelle, des certifications professionnelles ou des licences, et que l'inscription d'un élément sur l'une des listes de la Convention ne suppose pas la propriété exclusive d'une expression culturelle »<sup>7</sup>.

On comprend mieux cet écueil, observé à l'échelon international, à l'aune de la présente analyse des références faites aux labels et aux procédés normatifs par les fiches du seul Inventaire français du patrimoine culturel immatériel.

Isabelle Chave

Département du Pilotage de la recherche et de la Politique scientifique

Direction générale des Patrimoines, Ministère de la Culture

[isabelle.chave@culture.gouv.fr](mailto:isabelle.chave@culture.gouv.fr)

---

<sup>6</sup> *Rapport de l'Organe d'évaluation sur ses travaux en 2017* [ITH/17/12.COM/11], Paris, 27 octobre 2017 [<https://ich.unesco.org/fr/12com>].

<sup>7</sup> *Décisions, 12<sup>e</sup> session du Comité intergouvernemental de sauvegarde du PCI*, île de Jeju, 4-9 décembre 2017 [<https://ich.unesco.org/fr/12com>].