

# Office du Patrimoine culinaire des terroirs

Renforcer dans les terroirs  
l'identité culturelle relative  
à la cuisine traditionnelle  
en lien avec les filières  
économiques et touristiques.



## Sauvegarde et de transmission

Sauvegarder, conserver et faire connaître le patrimoine culinaire (plus riche qu'il n'y paraît) et sortir des clichés, afin d'apporter aux producteurs, transformateurs, chefs, habitants, territoires et offices de tourisme, un contenu authentique et valorisable : voilà l'enjeu !

## Finalités culturelles et économiques

- renforcer l'attractivité des territoires
- créer des filières du producteur au consommateur
- révéler les patrimoines traditionnels et les valoriser

## Objectifs : que faire ensemble ?

**CONNAITRE** : mener des inventaires et apporter un descriptif technique pour une valorisation par la production, transformation, la mise en tourisme,

**COMMUNIQUER** vers les professionnels et le public,

**DEVELOPPER DES LOGIQUES DE FILIERE** du producteur au consommateur autour du patrimoine culinaire.

## Mise en oeuvre

**A partir d'enquêtes** auprès des détenteurs de recettes issues d'une transmission familiale ou corporative :

- dresser un inventaire tant des recettes que des ingrédients,
- documenter historiquement et anthropologiquement les sources recueillies,
- analyser les ingrédients,
- tester les résultats par des professionnels.

### Développement :

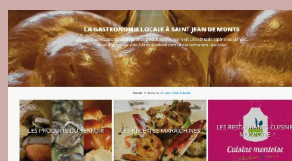
- enrichir la base de données dédiée à la cuisine traditionnelle sur [raddo.ethnodoc.com](http://raddo.ethnodoc.com),
- provoquer la rencontre entre le détenteur traditionnel et les chefs candidats,
- fournir aux établissements des fiches d'informations historiques, ethnographiques, botaniques et zoologiques,
- favoriser la production végétale et animale liée aux terroirs,
- mettre en place un observatoire du patrimoine culinaire français.

## Cuisine montoise

À l'échelle du marais de Monts, l'ensemble des actions citées ici a été initié, réalisé, valorisé, médiatisé dans le cadre de l'opération Cuisine montoise dont la SPL Pays de Monts-Tourisme est le maître d'œuvre et qui résulte d'une étroite collaboration entre la SPL, l'Ecomusée du Daviaud (Communauté de



Communes Océans Marais de Monts), une dizaine de chefs de Saint-Jean-de-Monts, l'OPCI et l'Office du patrimoine culinaire. Voir le site et la chaîne vidéo : cuisine montoise.



## Composition

Chefs cuisiniers, ethnobotanistes, zoologues, producteurs, experts du patrimoine culturel immatériel, représentants des territoires, composent l'office du patrimoine culinaire qui joue un rôle consultatif dans les démarches de valorisation du patrimoine culinaire.

**L'Office du patrimoine culinaire est hébergé et animé par l'OPCI, association interrégionale de coopération technique et d'expertise pour la sauvegarde, l'inventaire, l'étude et la transmission du patrimoine culturel immatériel. L'OPCI conçoit des projets, accompagne et met en oeuvre des opérations culturelles pour des structures publiques, associatives ou privées. L'Office contribue à la création d'outils de sauvegarde et de valorisation des archives et de la mémoire collective et gère le centre de ressources EthnoDoc et la base partagée des données ethnographiques RADdO, en ligne.**

## Office du Patrimoine Culturel Immatériel

**OPCI - Le Perrier et Centre de ressources EthnoDoc**

4 pl. L. de la Rochejaquelein - 85300 Le Perrier - 02 28 11 42 51 - [contact@opci-ethnodoc.fr](mailto:contact@opci-ethnodoc.fr)

**OPCI - Douarnenez** - 29 rue Yann d'Argent - 29100 Douarnenez - 06 34 96 03 13 - [mcolleu@opci-ethnodoc.fr](mailto:mcolleu@opci-ethnodoc.fr)

**[www.opci-ethnodoc.fr](http://www.opci-ethnodoc.fr)**