

# CONSERVATOIRE DES TRADITIONS CULINAIRES



**ASSOCIATION DES CUISINERIES FRANÇAISES**

1 promenade de l'autan, les Cabannes 81 170 CORDES SUR CIEL  
Tél. : 05 63 56 06 58 / Mail : cuisineriesfrançaises@outlook.fr

Rendez-vous sur [www.cuisineriesfrançaises.com](http://www.cuisineriesfrançaises.com)

# MOT DU PRÉSIDENT

---



## **L'initiative de la création d'un « Conservatoire des Traditions Culinaires Françaises »**

Plus qu'un musée, il s'agit de constituer progressivement un lieu de mémoire et de transmission du savoir-faire artisanal pour les générations futures, à savoir, répertorier mais aussi et surtout faire vivre les recettes d'autrefois qui disparaissent et ainsi mieux promouvoir la transmission du savoir faire et les valeurs culturelles.

Claude IZARD

**Président des Cuisineries Françaises**

# SOMMAIRE

---

- + Pourquoi un conservatoire ?
- + Quels sont les objectifs ?
- + Une organisation en 3 pôles
- + Des intérêts croisés naturellement durables
- + Les partenaires du projet
- + Contact

# POURQUOI UN CONSERVATOIRE ?

- ✘ Pour s'appuyer sur les fondements historiques d'un art, pour mieux préparer l'avenir, tel est la vocation d'un conservatoire qu'il soit de musique, de danse ou... culinaire.
- ✘ Pour sauvegarder les pratiques pour mieux promouvoir la transmission du savoir faire et les valeurs culturelles, telle est l'ambition du conservatoire



# OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- ✘ Donner une dimension culturelle au patrimoine culinaire
- ✘ Mettre en valeur un terroir, ses hommes et ses traditions autour de l'art culinaire
- ✘ Valoriser le métier de cuisinier en lui apportant les bases du travail traditionnel
- ✘ Faire découvrir les savoir-faire des ménagères, des professionnels et des métiers de bouche (producteurs, artisans et restaurateurs traditionnels) afin de répertorier et de faire vivre les recettes d'autrefois qui disparaissent.
- ✘ Recenser les principales recettes traditionnelles des régions en utilisant en priorité l'inventaire du patrimoine culinaire soit du CNAC soit du travail des lycées agricoles.
- ✘ Enregistrer le savoir-faire en filmant les personnes réalisant encore aujourd'hui ces recettes.
- ✘ Mémoriser les produits utilisés aujourd'hui : fruits, légumes, plantes aromatiques, viande,...
- ✘ Constituer progressivement un lieu de mémoire et de transmission du savoir-faire artisanal pour les générations futures.



# ORGANISATION EN 3 PÔLES

## Pôle PRESERVER

- ✘ **Formalisation des recettes traditionnelles servant de références en intégrant les aspects historiques, la culture et l'économie locale, les critères qualité de tous les produits et les techniques de base de la profession.**
  
- ✘ **Plusieurs produits et prestations seront issus de ce travail :**
  - Des DVD pédagogiques des recettes traditionnelles régionales
  - Des parutions
  - Des mises en ligne Internet
  - Des animations autour d'une filière, d'un produit
  - Des échanges entre régions
  - Des concours
  - Un centre d'expertise et d'échanges internationaux
  - Participation au rayonnement de la gastronomie française dans le cadre du réseau autour de la cité de la gastronomie
  - Des conférences
  - La labellisation RTG( Recette Traditionnelle Garantie)



### Les compétences nécessaires à ce pôle sont celles :

- de cuisiniers défenseurs des traditions culinaires régionales
- de producteurs, d'éleveurs, de fournisseurs des différents produits constituant les recettes
- de spécialistes ayant une connaissance approfondie des pratiques sociales autour d'une recette ou d'un produit
- d'historiens de l'origine des recettes et des produits
- d'un animateur-coordonnateur préparant la mise en forme sur les différents supports
- d'un comité technique prenant en charge le dossier de recette traditionnelle garantie

## Pôle TRANSMETTRE

- ✘ **A partir du travail de référencement du pôle Préserver un travail d'ingénierie de formation sera fait afin de définir :**
  - Les pré-requis
  - Les compétences à atteindre avec les objectifs pédagogiques associés
  - Les moyens, la durée et les supports de formations nécessaires
  - L'articulation et l'organisation pédagogique des différents thèmes abordés
  - Les moyens de contrôle et de validation
  
- ✘ **Ces différents méthodes et moyens pédagogiques doivent être disponibles et adaptés pour répondre aux besoins :**
  - Des lycées hôteliers et agricoles en complément des formations initiales
  - Des professionnels de la restauration traditionnelle, des collectivités, de repreneurs ou de créateurs d'entreprise.
  - Des particuliers, des touristes français ou étrangers, des clients des restaurants ou des producteurs



### Les compétences nécessaires à ce pôle sont celles :

- des cuisiniers-formateurs professionnels
- des experts en histoire culinaires et en pratiques sociales associées
- d'un animateur féru d'ingénierie de formation pour adultes
- de représentant de formation initiale
- un spécialiste de la formation à distance par internet

## Pôle EDUQUER

- ✘ **Sensibiliser le grand public** et notamment les jeunes en créant des situations, des outils et supports permettant de :
- ✘ **Communiquer des informations** de base sur différents thèmes tels que : le goût, les textures, les saveurs, le choix des produits, la composition d'un menu, la santé, la saisonnalité, etc ...
- ✘ **Expliquer l'intérêt et les pratiques de la cuisine traditionnelle** notamment au niveau de la santé



**DES INTÉRÊTS CROISÉS**

---

**NATURELLEMENT DURABLES**

## Économique

- La mise en avant et l'optimisation qualitative des traditions culinaires régionales permettent :
- la valorisation des produits régionaux au niveau agricole
- la valorisation des métiers de bouche
- la qualité de la restauration sera améliorée et la plus value sera réelle pour les dépenses des touristes français et étrangers avec un allongement des séjours liés à la découverte des vraies traditions.
- l'utilisation prioritaire de produits locaux régionaux renforce la pérennité et la transmission des entreprises des producteurs.

le taux reprise d'établissements de restauration traditionnelle s'améliorera

## Social

La formation liée à ces traditions culinaires élèvera le niveau de compétence des jeunes de la région mais aussi le public qui le souhaitera.

Des cuisiniers formés aux pratiques traditionnelles trouveront plus facilement un emploi. La valorisation de nos produits régionaux et leur utilisation entrainera une augmentation des volumes à produire nécessitant soit l'embauche chez les producteurs existants soit la création de nouvelles activités

## Culturel

La recherche des traditions régionales améliorera l'image de nos pays et permettra la transmission de tous ces savoirs faire liés à notre culture gastronomique.

L'identité déjà forte des régions se trouvera renforcée. Un conservatoire par définition à pour mission de transmettre une culture

## Environnemental

Toutes ces spécificités régionales utilisent des petites productions, beaucoup moins polluantes que les grandes productions industrialisées.

La proximité des fournisseurs limite drastiquement les transports

Le produit frais, de proximité, de qualité, de saison possède le meilleur bilan carbone que l'on puisse imaginer

**LES PARTENAIRES**

---

**DU PROJET**

## **Professionnels métiers**

---

Des chefs des Cuisineries gourmandes (restaurants certifiés qualité)  
Des Maîtres restaurateurs  
Des chefs reconnus pour leur savoir faire traditionnels  
Des fournisseurs-producteurs et éleveurs de ces restaurants  
Des filières professionnelles engagées dans des démarches INAO  
Les Historiens et universitaires de l'art culinaire  
Des confréries et associations culinaires locales

## **Partenaires institutionnels et financiers**

---

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation  
Ministère de la culture  
Les Conseils Généraux , celui du Tarn en priorité  
Les Conseils Régionaux, en particulier celui de Midi Pyrénées et pays de Loire  
Les Directions régionales du tourisme  
Les DRAC  
Les DRAAF

## **Partenaires techniques**

---

GIF  
Fabricant de casseroles cuivre et d'ustensiles de cuisine  
Porcelainiers  
Producteurs et métiers de bouche  
Cuisine TV

## **Partenaires financiers**

---

FAFIH  
Crédit Agricole  
Producteurs ou groupements

## **Partenaires communication**

---

L'Hôtellerie  
La presse locale régionale  
Offices de tourisme  
Comité régional du tourisme  
Association de consommateurs

# CONTACT

---

## Association des Cuisineries Françaises

1 promenade de l'autan, les Cabannes  
81 170 CORDES SUR CIEL  
Tél. : 05 63 56 06 58  
Mail : cuisineriesfrancaises@outlook.fr

Rendez-vous sur  
**[www.cuisineriesfrancaises.com](http://www.cuisineriesfrancaises.com)**