**7ème Forum de l’action extérieure des collectivités**

**Lundi 4 juillet 2016**

**16h-17h30, Palais des congrès de Paris, Salle 351**

****



**Note de cadrage Conférence**

**Les Arts de vivre, comme outil de développement des territoires**

 **Introduction**

 Les arts de la table, les produits de terroirs, les savoirs faire artisanaux (métiers de bouche, techniques agricoles, services, pratiques autour des repas), les pratiques alimentaires sont autant de spécificités locales, qui unissent le pays derrière la bannière de la gastronomie et du partage.

Aujourd’hui, la France est toujours une terre agricole, à l’urbanisation croissante. La marque de cette évolution sur les modes de vie est importante, et se traduit par de nouveaux comportements en matière de rapport à la nature, de préoccupations alimentaires (bio, circuits courts…) et des modes et pratiques de vie renouant avec les savoir-faire encrés dans l’histoire des territoires, les traditions perpétuées et leurs évolutions et la recherche du bien-être et de santé. Dans un contexte de mondialisation avéré, l’art de vivre tend à être une valeur partagée (et refuge) trouvant ces racines localement. C’est un dénominateur commun, dont la reconnaissance du « repas gastronomique des français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l’humanité (novembre 2010) en est une incarnation.

 Cette conférence fera dialoguer des acteurs s’appuyant sur la filière des arts de vivre pour animer leur territoire et agir à l’international.

Chacune des collectivités a, à sa manière, choisi de mettre au cœur de la stratégie de son territoire la gastronomie et les arts de vivre comme une voie structurante, et souhaite engager des résultats en matière économique, sociale et environnementale.

Ces valeurs et principes sont particulièrement attractifs pour de nombreux territoires étrangers pour qui la France, est le pays de l’art de vivre. Cette image n’est pas éternelle et implique qu’elle soit capitalisée, partagée et vivante. Cette richesse réside dans l’intérêt fort des français pour leur patrimoine (paysage, transmission, savoir-faire et formation), sa déclinaison dans les nouveaux modes de vie et de l’ensemble des acteurs du territoire (agriculture urbaine, labellisation des savoir-faire, Etat, collectivités et citoyens….) mais aussi son histoire passée et contemporaine, portée par chacun des citoyens.

**Objectifs de la conférence – questions et fil rouge**

Faire des arts de vivre un avantage comparatif reconnu pour les territoires français en France et à l’international. Tant par le terreau pluri acteurs sur le territoire, son ancrage culturel hérité de savoir-faire, les enjeux économiques et sociétaux en quête d’innovation, et sa contribution à l’image internationale de la France, les arts de vivre sont un levier d’attractivité potentiel pour les collectivités.

* Inscrits dans des pratiques économiques comme dans les modes de vie ( circuits courts, jardins partagés, foire et événements, restaurations scolaires…), les arts de vivre sont un sujet universel, et un marqueur identitaire important. Quelles sont les valeurs communes qui fédèrent ses acteurs aujourd’hui ? quelles sont les problématiques centrales ?
* L’art de vivre à la française est-il une nouvelle entrée thématique pour l’attractivité ?
* Quelle relation à la promotion nationale de la France, En quoi l’action extérieure est un outil pour créer de la valeur, de la reconnaissance et de la pérennité ?
* La fête de la gastronomie peut-elle s’internationaliser grâce à la coopération internationale des collectivités ?

**Proposition d’intervenants et de thèmes**

Autour d’un panel diversifié d’acteurs, nous verrons les formes que prend l’art de vivre/gastronomie, l’incarnation dans les politiques publiques des collectivités et en quoi, il est un sujet ambitieux à traiter dans le cadre des échanges internationaux de territoire à territoire.

*Présidence : Serge Babary, Maire de Tours*

La ville de Tours, capitale de la Touraine, est considérée depuis la renaissance comme la terre de l’humanisme et du bien vivre. Appelée le « jardin de la France », elle œuvre depuis plusieurs années à la défense et à la promotion des cultures culinaires sous toutes leurs formes. Aux côtés de l’Université François Rabelais, la ville a contribué à l’inscription du Repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l’humanité, et a reçu le label « Cité Internationale de la Gastronomie », distinction prestigieuse, qui honore autant qu’elle engage ».

La ville de Tours veut par-là encourager les acteurs du territoire à explorer les perspectives de développement autour du sujet fédérateur de l’alimentation et de l’art de vivre.

Le grand projet collectif qui s’adosse à ce label, à la fois culturel, scientifique et économique, n’a en effet d’autre dessein que de valoriser l’art de vivre à la Française et, ce faisant, de renforcer l’attractivité comme le rayonnement du territoire.

Et la Ville de Tours souhaite ardemment le partager, en permettant au plus grand nombre de se l’approprier, de le faire sien.

Ainsi, le projet de Tours, adossé notamment à l’Université et l’IEHCA, est d’impulser l’émergence d’initiatives, en misant sur l’intelligence, l’excellence, l’innovation du territoire, en veillant tout à la fois à la transmission des cultures alimentaires comme à la mise en cohérence et en valeur de tous les événements préexistants.

Aujourd'hui, la Ville de Tours devient un véritable laboratoire d’expériences et de recherches gastronomiques, et s’ouvre à toutes les perspectives de développement et de rayonnement, bien au-delà de ses frontières, notamment grâce au levier de la coopération internationale.

*Animation : Loïc Bienassis, chargé de mission l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation – IEHCA*

L’IEHCA est une fondation créée à Tours en 2002, elle émane de la volonté du gouvernement français, du Conseil Régional et de l'Université de Tours de considérer l'alimentation comme thème de recherche privilégié. Aujourd'hui, elle élargi son champ d'intérêt à l'étude des cultures associées aux pratiques culinaires. Animé par un conseil scientifique composé d'universitaires français et étrangers, l’institut est doté de l'unique bibliothèque thématique sur l'alimentation propose des manifestations et publications de qualité, contribuant à la reconnaissance culturelle de la gastronomie.

A l'initiative du projet d'inscription, par l'UNESCO, du "Repas gastronomique des Français" sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel EN 2006, sa première démarche fut la création en 2008 de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA).

 Chaque intervenant à la lumière de son engagement partagera son point de vue et initiatives:

* **Abderrahim El Khantour**, Directeur des Affaires internationales, Région Grand Est
* **Sophie Mise,** Commissaire de la Fête de la Gastronomie, Ministère de l’Economie, de l’Industrie et du Numérique
* **Jaime Salinas,** Adjoint aux relations internationales et coopération, Lima, Pérou
* **Pierre Sanner** – Directeur de la Mission Française du Patrimoine et de la Culture Alimentaire