

## INTANGIBLE HERITAGE: CULTURAL MEDIATION AND COMMUNICATION DEVICES

FLORINELA FLORIA

*Universităţii «Vasile Alecsandri» de Bacău, Calea Mărăşeşti 156, Bacău, 600115, Roumanie*

**Abstract:** The aim of the eCultfood research project (Digitization of the cultural food heritage. Bacău region), carried out by the "Vasile Alecsandri" University of Bacău, was the recording of the practices concerning the feeding of this place in the east of the Romania. At the end of the project a multimedia site was produced (<http://ecultfood.ub.ro>), the video content proving the complexity of the living food heritage of the Bacău region. In this context, we will discuss the role of ethnological experience as a communication device for intangible heritage and cultural and technical mediation (making videos and digitizing the data collection) in the apprehension and safeguarding of cultural heritage.

**Keywords:** intangible cultural heritage, cultural mediation, communication devices, eCultfood.

### 1. INTRODUCTION

La plate-forme eCultfood ([ecultfood.ub.ro](http://ecultfood.ub.ro)) [1] est développée dans le cadre du projet PN-III-P2-2.1-BG-2016-0390 «La digitalisation du patrimoine culturel alimentaire. La région de Bacău», projet coordonné par l'Université «Vasile Alecsandri» de Bacău, en partenariat avec l'Université «Alexandru Ioan Cuza» de Iaşi et l'association culturelle «Art-Traditions-Patrimoine sans frontières». Le projet, déroulé entre le 1.10.2016 et le 30.10.2018, a eu pour domaine d'intervention le patrimoine culturel immatériel de l'alimentation traditionnelle, marqueur de l'identité culturelle d'une communauté [2]. Son objectif principal a été la réalisation d'un corpus représentatif de documents audiovisuels enregistrant le patrimoine culturel alimentaire de la région de Bacău. La digitalisation du contenu audiovisuel résulte après les investigations sur terrain et le partage des données via le réseau social facebook (la page <https://www.facebook.com/ecultfood/>) [3] et le site internet assurent la préservation du précieux savoir auprès des utilisateurs de ces milieux de communication.

### 2. MÉDIATION CULTURELLE

L'approche du savoir traditionnel en tant qu'objet de recherche suscite une médiation culturelle : comment peut-on enregistrer et transmettre des pratiques de la culture vivante ? La méthodologie de recherche proposée est une méthodologie interdisciplinaire combinant les méthodes de sciences socio-humaines avec celles de la technologie de l'information [4]. La principale méthode utilisée pour valoriser les éléments du patrimoine alimentaire est celle de l'enquête de terrain, réalisée sur la base de l'expérience ethnologique, de l'entretien thématique semi-directif et de l'observation des participants et des milieux de provenance. On a élaboré un guide d'entretien comprenant une liste de sujets thématiques basée sur l'organisation des éléments du patrimoine immatériel réalisée par Narcisa Ştiucă dans l'ouvrage *Patrimoniul cultural imaterial din România. Repertoriu I / Patrimoine culturel immatériel en Roumanie. Répertoire I* [5], auquel ont été ajoutés des éléments identifiés à la suite de la documentation.

Les enquêtes de terrain déroulées entre novembre 2016 et juillet 2017 visaient à enregistrer les menus traditionnels, les codes et les pratiques alimentaires des habitants de la région de Bacău. 82 informateurs ont été consultés, provenant de 32 localités de la région : Frumuşelu (Glăvăneşti), Glăvăneşti (Glăvăneşti), Muncelu (Glăvăneşti), Ludaşi (Balcani), Balcani (Balcani), Răteni (Balcani), Buda (Blăgeşti), Apa Asău (Asău), Valea Mică (Roşiori), Gioseni (Gioseni), Galbeni (Nicolae Bălcescu), Bălăneasa (Livezi), Mănăstirea Caşin (Caşin), Caşin (Caşin), Blidari (Căiuţi), Pârjol (Pârjol), Bereşti (Sascut), Somuşca (Cleja), Țârdeni Mici (Blăgeşti),

Chetriș (Tamași), Prăjești (Prăjești), Faraoani (Faraoani), Pustiana (Pirjol), Mălosu (Lipova), Dumbrava (Gura Văii), Vâlcele (Târgu-Ocna), Răchitiș (Ghimeș-Făget), Berzunți (Berzunți), Scurta (Orbeni), Pâncești (Pâncești), Răstoaca (Răcăciuni), Oituz (Oituz).

Pour la collecte d'éléments du patrimoine immatériel, des techniques vidéo et photo ont été utilisées. Deux types de vidéo ont été obtenus:

- vidéos de procédure, les informateurs réalisant réellement, sur place, un certain plat, considéré comme représentatif de la culture alimentaire locale ;
- vidéos évocatrices, contenant un discours évocateur, les informateurs se rappelant de mémoire et présentant des recettes, des habitudes, des codes alimentaires, sans réellement préparer le plat.

Les vidéos ont été annotées manuellement pour inclure les transcriptions de l'interview.

De plus, une série de photos ont été prises avant et pendant les interviews, classés en différentes catégories:

- une vue panoramique sur la localité faisant l'objet de l'enquête ;
- des images du ménage de l'informateur ;
- les étapes initiale, intermédiaire et finale de la préparation des aliments, y compris les plats dans la forme finale ;
- les installations de stockage des outils et des installations de préparation des aliments ;
- des images de l'informateur dans différentes situations de communication.

La représentation finale de chaque sujet thématique comprend un ensemble de vidéos, d'images et de textes représentant la transcription littérale de la vidéo. Pour le moment toutes les informations sont en Roumain, nous avons prévu la traduction d'un nombre limité de sujets très spécifiques.

### 3. DISPOSITIFS DE COMMUNICATION DU PATRIMOINE IMMATÉRIEL

Le dispositif de communication, comprenant des pratiques, des savoirs, a pour but « de gérer, de gouverner, de contrôler et d'orienter – en un sens qui se veut utile – les comportements, les gestes et les pensées des hommes », engendre des contraintes et des libertés [6]. Analysant les textes de communication, Dominique Maingueneau constate un changement au niveau de l'opposition traditionnelle entre l'oral et l'écrit dans les dispositifs communicationnels nouveaux. Ces supports techniques soutiennent de nouvelles formes d'oralité, favorisant l'interaction avec l'utilisateur et entre les utilisateurs. «L'écran lui-même n'est qu'une fenêtre ouverte de manière instable sur un *texte* qui est parfaitement irréprésentable : c'est un *hypertexte*, un énorme réseau de relations virtuelles qui permet un nombre illimité de parcours distincts, le *lecteur* naviguant de manière peu contrainte dans une forêt d'énoncés qu'il convoque ou fait disparaître» [7].

L'interface de la ressource linguistique supportant l'atlas est développé sur la base de l'interopérabilité des systèmes d'exploitation et des programmes de navigation sur l'Internet. Les données sont accessibles à partir de tout système d'exploitation, via un navigateur Web (Firefox, Google Chrome, Safari, etc.). L'interface mise à la disposition des utilisateurs est interactive et permet de disposer de accès à du matériel ethnolinguistique pertinent de l'ensemble du réseau de points géographiques, dans le contexte dans lequel il a été obtenu. Chaque sujet thématique bénéficie d'images et d'enregistrements vidéo de la nourriture, des éléments du patrimoine pris sur le terrain au cours des enquêtes.

Trois grandes catégories de contenu ont été obtenues : un répertoire de recettes, un répertoire de codes et comportements alimentaires, et un ensemble d'informations sur les circonstances de l'enquête.

La première catégorie, le répertoire des recettes, inclut des vidéos, des photos et des textes. Les données collectées ont été organisées en une taxonomie avec diverses fonctionnalités permettant des recherches personnalisées selon différents critères :

- nom du plat ;
- catégorie générale (préparations à base de céréales, viande, œufs, lait, plantes, boissons) ;
- ingrédient de base (blé, maïs, chanvre, porc, agneau, etc.) ;
- le stade de transformation de l'ingrédient principal (haricots décortiqués, grains broyés, farine, torchis) etc. ;
- outils de préparation (mortier de broyage, marmite de pétrissage, tritrateur, tamis, plateau de coupe en bois, rouleau etc.) ;
- présence de l'agent transformant (levure, levure chimique, levain, présure, etc.) ;
- ingrédients secondaires (miel, sucre, sel, noix, œufs, lait, etc.) ;
- avec remplissage (avec ou sans remplissage) ;
- le processus de préparation (ébullition, rôtissage, friture, chauffage, cuisson au four, salage, etc.) ;

- l'agent de préparation (feu, sel, saumure, vinaigre) ;
- le médiateur de préparation (eau, air, fumée, lait, graisse, etc.) ;
- outils de préparation (casserole, bouilloire, plaque chauffante, tamis, etc.) ;
- installations (plaque de cuisson, four, dessous de plat, séchoir, etc.) ;
- caractère lent / rapide ;
- un repas pour le jeûne ou le festin ;
- nourriture ritualiste (quotidienne, rituelle) ;
- culte religieux (orthodoxe, catholique) ;
- contexte de préparation (cycle familial, cycle calendaire) etc.

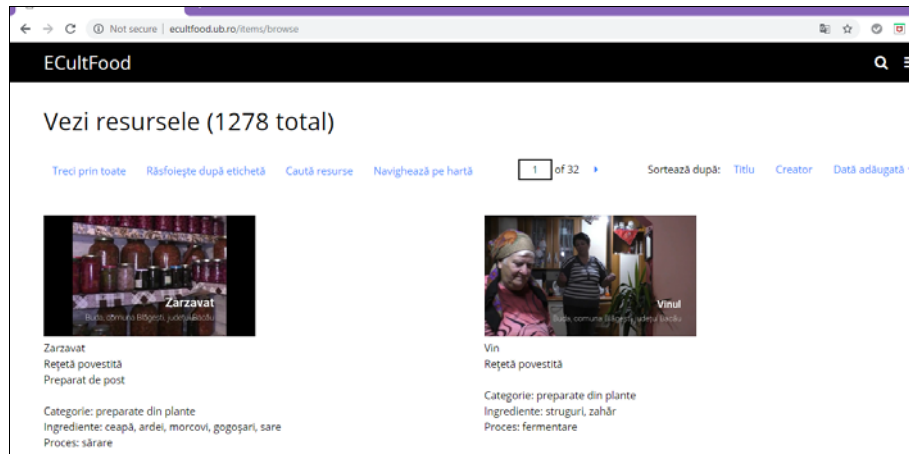


Fig. 1. Le site du projet, ecultfood.ub.ro

La deuxième catégorie de contenu est représentée par un répertoire de textes sur les codes et les aliments comportements sous le titre de *Célébrations et événements*. Aussi pour cette catégorie, nous devons traiter avec les trois types de fichiers, vidéo, photo et texte résultant de la transcription de l'interview du film. Ces contenus seront également accessibles par des filtres tels que: *caractère rituel / quotidien, culte religieux (orthodoxe ou catholique), contexte de performance (calendrier ou cycle familial), événement évoqué (fête du calendrier: Nouvel An, Noël, Épiphanie, etc., jours saints; événement familial: mariage, baptême, funérailles)*.

La troisième catégorie de contenu, appelée *Personnes et saveurs*, consiste dans un ensemble de métadonnées relatives à l'entretien, organisées comme suit: *code de localité, localité, commune, date de enquête, maison, cuisine, autres zones de préparation et de stockage, informateurs, année de naissance, chercheurs, personne-médiateur, groupe d'enquête*.

Tous les contenus seront mis à la disposition des utilisateurs du site, permettant ainsi au grand public et l'utilisateur spécialisé à accéder à la collecte de données, en fonction de leurs intérêts en matière de connaissances.

#### 4. CONCLUSIONS

La nouveauté la plus importante de cette base de données est que le matériel collecté est avant tout le discours concernant le patrimoine alimentaire. Ce type de présentation du patrimoine immatériel au grand public répondrait à une exigence méthodologique, au milieu des derniers débats théoriques, à savoir le passage de l'enquête par échantillonnage sur matériel à forme de communication, beaucoup plus approprié pour la reproduction de la spécificité culturelle d'une zone ethnographique. La technique syncrétique (audio-vidéo / photo) utilisée pour collecter des données ethnolinguistiques et le traitement numérique permet la création de bases de données de documents multimédias interactifs qui finira par transformer l'atlas audiovisuel ethnolinguistique du patrimoine culturel alimentaire de Bacău dans un musée virtuel, capable de faciliter les approches novatrices dans le domaine de la éducation, économie et recherche linguistique et ethnographique.

Pour le domaine du traitement du langage naturel, la ressource linguistique développée à travers ce projet est une collection précieuse, avec de multiples extensions possibles. D'un côté, les transcriptions de la langue parlée

rurale contemporaine, totalisant environ 100 heures, peuvent être utilisées pour former un convertisseur de parole en texte pour la langue roumaine. D'un autre côté, la collection de recettes, sous forme textuelle, peut être utilisée pour affiner les outils du traitement de texte existants ou en développer de nouveaux.

Suite à la mise en œuvre du projet et de la plate-forme de l'atlas audiovisuel en ligne du patrimoine culturel alimentaire de la région de Bacău une communauté d'utilisateurs s'est formée, liés par des intérêts professionnels et des expériences d'apprentissage communes, à côté d'une communauté de chercheurs et les praticiens préoccupés du problème du patrimoine, de la génération de produits de recherche avec utilité socio-économique.

### RÉFÉRENCES

- [1] [www.ecultfood.ub.ro](http://www.ecultfood.ub.ro) (15.03.2019).
- [2] Floria, F., Identité culturelle par des elements de patrimoine alimentaire régional, Interstudia, no. 22, 2017, p. 131-138.
- [3] <https://www.facebook.com/ecultfood/> (15.03.2019).
- [4] Savin, P., Trandabăţ, D., Ethnolinguistic Audio-visual Atlas of the Cultural Food Heritage of Bacău County – Elements of methodology, BRAIN – Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience, Volume 9, Issue 1 (February, 2018), p. 125-131, <http://brain.edusoft.ro/index.php/brain/article/view/754/862> (15.03.2019).
- [5] Ştiucă, N.-A., Alimentație tradițională, in Ispas, Sabina (coord.), Patrimoniul Cultural Imaterial din România. Repertoriu I, Comisia Națională pentru Salvagardarea Patrimoniului Cultural Imaterial, CIMEC-Institutul de Memorie Culturală, Bucureşti, 2009, p. 133-140.
- [6] Morelli, P., Lazar, M., Plasticité des dispositifs d'information et de communication, Questions de communication [En ligne], 28 | 2015, mis en ligne le 31 décembre 2015, <http://journals.openedition.org/questionsdecommunication/10017> (15.03.2019).
- [7] Maingueneau, D., Analyser les textes de communication, Arman Colin, Paris, 2009, p. 59.