



**Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France**

connaître, pratiquer, transmettre

## **Inscription au patrimoine immatériel français au titre des savoir-faire des sites remarquables du goût.**

### Déroulé du projet SRG de Lalbenque

11 décembre 2017 : Participation au salon des SRG PCI, ministère de la culture à Paris.

2018 : Nous sommes candidat pour l'inscription de Lalbenque, nous sommes refusés

13 juin 2019 : Appel à candidature de la FN des SRG

27 juin 2019 : SRG de Lalbenque signe le formulaire de consentement

20 juillet 2019 : Lettre d'information au Préfet, Députés du Lot et CCI sur la candidature de Lalbenque

31 juillet 2019 : Réunion avec Mairie, CCPLL, CG du Lot, OT, Député circonscription de Cahors, STRL et FN des SRG pour présenter le projet (programme, budget, demandes de subventions...)

28 novembre 2019 : Courriers de demande de subvention à la Commune, CCPLL, CG

11 décembre 2019 : Réunion de travail sur le programme des visites des acteurs du territoire

9 janvier 2020 : Réunion de travail sur le programme des visites des acteurs du territoire

23 janvier 2020 : Diffusion du programme des visites du 27 et 28 janvier 2020 à l'attention des auditeurs Catherine Virassamy et Christian Rocca

### Les points forts des journées d'audition du lundi 27 et mardi 28 janvier 2020

- Repas d'accueil au château de Hauteserre : Christine et Bertrand Vigouroux présentation des journées, Pierre Sourzat histoire de la trufficulture, plantations, production, marché... et visite vignoble, truffière et jeune plantation d'olivier...
- Visite du lycée du Montat : Dominique Culerier les formations, l'accompagnement des trufficulteurs, les paysages, les techniques culturelles, le cavage...
- Visite d'un artisan commerçant Patrick Marty fromager : spécialités à base de truffes...
- Repas traditionnel à l'auberge Lou Bourdié Julie Alliet et Monique Valette, échanges avec les acteurs du secteur Elsa Délérès, Michel Wolters sur les hébergements et séjours, Guy Messal et Yves Lacam sur le petit patrimoine, Monique Valette sur les recettes, Catherine Marlas, Philippe Andlauer sur le PNRCQ phosphatières, Géoparc ...
- Visite Ets Jouglas conserveur : filière truffe, négoce, conservation, transformation...
- Petit déjeuner à la truffe restaurant Le Gindreau Pascal Bardet : Pierre Lagache et Charles Belair les retombées économiques du tourisme, les activités touristiques...
- Marché aux truffes et animations culinaires : Alain Ambialet visite guidé, fonctionnement du marché, évolutions...
- Visite truffière à Escamps : famille Chiapello, production professionnelle, irrigation, récolte, négoce de truffe fraîche...



**Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France**

connaître, pratiquer, transmettre

## Historique de la démarche

Grace au partenariat établi dans les années 2015 entre le ministère de la culture et la FN des SRG, la « gastronomie » a fait son entrée dans le patrimoine culturel immatériel. Le PCI est référencé à l'UNESCO, c'est une reconnaissance, mais aussi un passage obligé pour être reconnu par l'UNESCO, cette reconnaissance permet de gagner 3 années dans les éventuelles futures démarches d'inscription ou d'enregistrement.

Le ministère de la culture a établi un cahier des charges et une charte graphique pour la communication des SRG au titre de leur inscription.

Le ministère de la culture reconduit notre partenariat en 2019 pour poursuivre l'inventaire des savoir-faire des sites remarquables du goût et de l'inscrire au patrimoine immatériel de la France.

Après avoir retenu en 2016/2017 :

- les salaisons fumées au Tuyé dans le Haut-Doubs,
- la pêche aux poissons d'eau douce des étangs de la Dombes,
- la culture du cresson de Méréville,
- la fabrication du fromage Salers
- et la culture du chasselas de Moissac

Puis en 2017/2018 :

- la culture de l'ail à Billom,
- la fabrication du kirsch à Fougerolles,
- la fabrication de la fourme de Montbrison,
- la pêche de la sardine de Saint-Gilles-Croix de Vie
- et la fabrication des fruits confits d'Apt

En 2018/2019 :

- la production du vin à Châteauneuf-du-Pape,
- la fabrication du Saint-Nectaire fermier,
- la production des huîtres de Cancale.

Ce sont 4 autres savoir-faire des sites remarquables du goût qui ont été choisis par le ministère, sur proposition de la Fédération Nationale en 2019/2020 :

- la moule de Penestin,
- Labastide d'armagnac,
- l'olivette de Nîmes,
- La truffe noire de Lalbenque

Pour chaque nouvelle candidature les produits doivent faire partie de catégories différentes et de régions différentes...

## Le résultat

Le 7 octobre 2020 nous avons eu confirmation, avec l'olivette et l'armagnac, de l'inscription au patrimoine culturel immatériel français de :

### **La culture de la truffe noire du Quercy à Lalbenque**

2020\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00478