

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE STORICHE,
GEOGRAFICHE E DELL'ANTICHITÀ

**LAUREA MAGISTRALE IN
TECNICHE, PATRIMONIO, TERRITORI DELL'INDUSTRIA -
TECHNIQUES, PATRIMOINE, TERRITOIRES DE L'INDUSTRIE**

MASTER ERASMUS MUNDUS TPTI

TESI DI LAUREA
Mémoire de Master

La production du mezcal bacanora (Sonora). Valorisation
patrimoniale et défis culturels

The production of bacanora mezcal (Sonora). Heritage
enhancement and cultural challenges

Relatore: Prof. Giovanni Luigi Fontana

Laureando: Erick Jiménez Licóna

matricola: 2029630

Anno Accademico 2021/22

Titre

La production du mezcal bacanora (Sonora). Valorisation patrimoniale et défis culturels

Résumé

L'objectif principal de ce travail est la valorisation du patrimoine lié à la production du mezcal bacanora, une boisson alcoolisée ancestrale produite dans l'État de Sonora, au nord du Mexique. Cette valorisation s'appuie tout d'abord sur une caractérisation et une documentation des éléments qui intègrent la production de ce mezcal. Ces composantes comprennent les aspects géographiques du territoire, les aspects biologiques et physiques de l'Agave angustifolia Haw, les aspects historiques de la production et les aspects socioculturels associés au mezcal et à l'agave.

Deuxièmement, la proposition d'un centre d'interprétation du bacanora. La création de ce centre d'interprétation aiderait les visiteurs à comprendre l'importance du mezcal en tant qu'élément de l'identité, de l'histoire et de la tradition de Sonora. En ce qui concerne le cadre théorique, la notion de patrimoine, le patrimoine culturel et industriel et la valorisation du patrimoine ont été étudiés afin de comprendre les fondements qui permettent de considérer le bacanora comme un patrimoine. D'autre part, une analyse de la gastronomie mexicaine a été réalisée afin de comprendre la place des mezcals en son sein et donc du bacanora mezcal.

Mots-clés

Patrimonialisation ; Mezcal ; Bacanora ; Sonora ; Agave angustifolia Haw

Title

The production of bacanora mezcal (Sonora). Heritage enhancement and cultural challenges

Abstract

The main objective of this work is the valorization of the heritage related to the production of mezcal bacanora, an ancestral alcoholic drink produced in the state of Sonora, in the north of Mexico. This valorization is based first of all on a characterization and documentation of the elements that integrate the production of this mezcal. These components include the geographical aspects of the territory, the biological and physical aspects of the *Agave angustifolia* Haw, the historical aspects of production and the socio-cultural aspects associated with mezcal and agave.

Second, the proposal for a bacanora interpretation center. The creation of this interpretive center would help visitors understand the importance of mezcal as part of Sonora's identity, history, and tradition. In terms of theoretical framework, the concept of heritage, cultural and industrial heritage and heritage valorization were studied to understand the basis for considering bacanora as heritage. On the other hand, an analysis of the Mexican gastronomy was carried out to understand the place of the mezcals in it and therefore of the bacanora mezcal.

Keywords

Heritage enhancement ; Mezcal ; Bacanora ; Sonora ; *Agave angustifolia* Haw

Remerciements

A mi tío Raúl, a quien entrañaré con mucho cariño en mi ser.

A mí, gracias por luchar, por creer, por soñar, por perseverar.

A Jean-Philippe Fauville, por tu paciencia, por tu apoyo y tu amor incondicional.

A mis papas y mi hermana, que quienes con sus enseñanzas han moldeado la persona que soy.

A mi familia, que tanto quiero y que tanto extraño.

A mis amigos de TPTI, por las experiencias, por los viajes, por el afecto.

A la Unión Europea, porque hizo realidad un sueño académico, profesional y personal.

A Sergio Niccolai y a Giovanni Luigi Fontana, por la sabiduría para llevar a cabo esta investigación.

A mis profesores y a todo el equipo que conforma el Máster TPTI, quienes hacen posible de vivir una oportunidad académica y personal magnífica.

Al Consejo Regulador del Bacanora y al mezcal “7 Coronados”, por facilitar y organizar el trabajo de campo en Sonora.

Al Dr. Luis Núñez Noriega, por el apoyo y la disponibilidad para la realización de este trabajo.

A la vida.

Sommaire

Résumé	2
Abstract	3
Remerciements	4
Sommaire	5
Liste de figures, de tableaux et de cartes	7
Introduction	10
Présentation de la problématique	13
Questions de recherche	14
Hypothèse adoptée	14
Objectif général	15
Objectifs particuliers	15
État de l'art	15
Méthodologie	19
Plan du mémoire	20
Premier chapitre : Cadre conceptuel du patrimoine	22
1.1. La notion de patrimoine	24
1.2. Patrimoine culturel et l'UNESCO	34
1.3. Le patrimoine industriel	40
1.4. La valorisation patrimoniale	44
Deuxième chapitre : La gastronomie mexicaine et ses mezcal	52
2.1. Gastronomie mexicaine	54
2.2. Agave et mezcal : généralités	60
2.3. Antécédents de la production de mezcal	67
2.4. Appellation d'origine des mezcal	76

Troisième chapitre : La production du mezcal bacanora, patrimoine de Sonora	82
Partie A	
3.1. Présentation du site géographique	84
3.2. Agave, environnement et bacanora	86
3.3. Aperçu historique de la production du bacanora	91
3.4. Connaissances, techniques et ustensiles associés à l'élaboration du mezcal bacanora	99
3.5. Pratiques socioculturelles liées à l'agave et au mezcal bacanora	113
Partie B	
3.6. Création d'un centre d'interprétation du bacanora	117
Conclusion	127
Bibliographie	128

Liste de figures

Figure 1. Éléments du patrimoine culturel	40
Figure 2. Pistes d'action de la mise en valeur	51
Figure 3. La technique du <i>metate</i>	56
Figure 4. La cuisine mexicaine	60
Figure 5. Agave nussaviorum subsp. Deltoidea	62
Figure 6. Maguey tobalá, le roi des mezcals	63
Figure 7. Types de bacanora : <i>blanco, reposado et añejado</i>	67
Figure 8. Scène de cérémonie du <i>pulque</i>	69
Figure 9. Mayahuel, déesse du maguey	70
Figure 10. Appareil de distillation d'influence asiatique pour la production de <i>barranca</i>	73
Figure 11. Utilisation du <i>tahona</i> pour la mouture de l'agave	74
Figure 12. Autoclave pour la cuisson de l'agave	76
Figure 13. Centre historique de la municipalité de Bacanora	78
Figure 14. Logo du Conseil régulateur du bacanora	81
Figure 15. L'Agave angustifolia Haw dans une plantation	87
Figure 16. Soyopa, Sonora	89
Figure 17. Décret d'interdiction, 1915	97
Figure 18. Saisie de mezcal bacanora produit illégalement	98
Figure 19. Plantations d'agave pour la production de bacanora	99
Figure 20. Protocole de jumelage pour la fortification du bacanora et le tequila	101
Figure 21. Récolte d'agave, ferme <i>Las trancas</i> , 1932	103
Figure 22. Système distillateur-condenseur	111
Figure 23. Perles de bacanora	112
Figure 24. Processus d'élaboration de bacanora	113
Figure 25. Musée du Bacanora	121
Figure 26. Artisanat en bois d'arbre de <i>mezquite</i>	126

Liste de tableaux

Tableau 1 : Monuments classés par décennie depuis 1836	32
Tableau 2 : Principaux jalons de l'évolution historique du concept de patrimoine	33
Tableau 3. Dérivés d'agave au Mexique	64
Tableau 4. Connaissances, techniques, ustensiles liés à la cuisson	105
Tableau 5. Connaissances, techniques, ustensiles liés à la mouture	107
Tableau 6. Connaissances, techniques, ustensiles et produits liés à la fermentation	108
Tableau 7. Connaissances, techniques, ustensiles et produits liés à la distillation	110

Liste de cartes

Carte 1. Appellation d'origine du bacanora	79
Carte 2. Localisation géographique de Sonora	85

Introduction

*« Para todo mal, mezcal; para todo bien,
también... y si no hay remedio: litro y medio »*
(expression populaire)

Le mezcal bacanora qui est une boisson ancestrale et spirituelle originaire de la municipalité de Bacanora, située dans l'Etat du Sonora, dans la région septentrionale du Mexique. Il est élaboré à partir du traitement et de la distillation de l'Agave angustifolia Haw, dans une zone qui a obtenu une appellation d'origine accordée par l'Institut mexicain de la propriété industrielle. Cette boisson est considérée comme une variété de mezcal, tout comme le tequila, le mezcal de Oaxaca ou encore le *sotol*¹, car ils sont tous produits à partir de la distillation de divers agaves, distingués selon leur région d'origine.

L'intérêt de réaliser cette recherche réside dans la compréhension des éléments qui permettent de considérer la production de bacanora comme patrimoine culturel (matériel et immatériel) et industriel, lesquels ont créé un mezcal caractéristique et unique, et reconnaissant que pour sa valorisation, il est nécessaire de comprendre, documenter et diffuser les divers composants qui intègrent l'élaboration du mezcal bacanora.

La production de bacanora est reconnue comme patrimoine culturel et industriel du fait de ses techniques et installations dans le processus d'élaboration, tout comme par l'environnement de l'agave, lequel s'est développé sur un territoire particulier, qui se caractérise par un climat très sec et aride, dans les contreforts de la *Sierra Madre Occidental*, mais aussi, sa reconnaissance est due à son histoire et les pratiques socioculturelles qui ont été maintenues et réalisées au fil des ans et qui permettent de distinguer les symboles qui identifient et caractérisent la production de ce mezcal.

La production de mezcal bacanora peut être contextualisée dans le cadre du patrimoine immatériel. Cette pratique productive intègre diverses composantes, telles que les connaissances, les techniques et les pratiques socioculturelles, qui ont été le résultat de l'interaction des groupes sociaux avec leur environnement tout au long de son histoire. D'autre part, ce mezcal est également contextualisé dans le patrimoine matériel, cela est dû à ses

¹ C'est un distillat obtenu à partir de la fermentation de la plante connue sous le nom de Dasyliirion, Il est connu comme boisson locale dans les états de Chihuahua, Durango et Coahuila.

composants matériels, à commencer par l'agave et la liqueur, puis à ses espaces dédiés à la production et à ses instruments respectifs, éléments qui constituent des créations tangibles.

L'élaboration de bacanora peut être placée parmi les activités industrielles, en ce sens, le bacanora peut également être contextualisé dans le patrimoine industriel. Cette production implique la transformation de la matière première, l'agave, qui devient une boisson (un produit) à travers les différents processus et techniques d'élaboration humaines et d'ustensiles. Le patrimoine industriel ne se réduit pas seulement à la production, aux structures, aux infrastructures, aux sites, aux connaissances issues de la révolution industrielle, mais intègre également les manifestations productives des périodes précédentes.

En ce qui concerne la période d'étude, ce travail se concentre sur l'époque actuelle et à cette fin, une révision des différents composants qui englobent la production identitaire du mezcal bacanora sera effectuée. Il sera donc important de reconnaître le site géographique de sa production, son aspect historique, l'environnement d'où provient la matière première, l'agave, son processus de production et enfin les pratiques socioculturelles associées. Ce qui précède sera développé dans le chapitre trois de cette recherche.

Présentation de la problématique

La production du mezcal bacanora, dans l'État du Sonora au Mexique, souffre d'une ambivalence à l'intersection d'un patrimoine en voie d'affaiblissement et d'une volonté forte de développement économique. Cela lui confère un terreau propice à un développement patrimonial, quand dans un même temps, de nombreuses faiblesses peuvent apparaître à moyen terme si une promotion désorganisée, sur des bases exclusivement économiques, se met en place.

Cette boisson ancestrale, victime d'une longue période de prohibition au tournant du XX^e siècle, a ainsi perdu ses lettres de noblesse d'élément fédérateur auprès de la population locale et nationale ; dans un élan de promotion patrimoniale, les autorités locales sont confrontées à un manque d'informations, de recherches universitaires ainsi que de ressources pour appuyer la diffusion et la sensibilisation relative à l'importance du bacanora comme cœur du patrimoine du Sonora. Dans le même temps, la mécanisation et la modernisation des

techniques promeuvent les intérêts économiques de la région, qui à leur tour développent l'ambition touristique et culturelle du Sonora.

Le défi actuel réside dans cette double dynamique, de promotion d'une culture séculaire auprès d'une population en quête d'identification à des valeurs régionales et d'autre part de risque d'industrialisation à grande échelle, à l'instar du tequila, qui engendrerait un essor massif de sa production dans un contexte plus large de perte d'identification patrimoniale centenaire.

Ainsi, l'objet de cette étude a pour objectif de mettre en exergue que la promotion comme patrimoine des techniques confère et promeuve une base solide, tant territoriale que sociale, à une prochaine industrialisation.

Questions de recherche

Quels sont les éléments qui permettent de considérer le bacanora comme patrimoine ?

Comment valoriser le patrimoine culturel et industriel de la production du mezcal bacanora?

Hypothèse adoptée

La caractérisation et la documentation ainsi que la mise en œuvre d'un centre d'interprétation autour de la production du mezcal bacanora, permettront de l'apprécier et d'en profiter, de renforcer l'identité culturelle locale, de sensibiliser à la protection de l'héritage historique, culturel et industriel, et donc à sa valorisation.

Objectif général

Valoriser le patrimoine culturel (matériel et immatériel) et industriel de la production du mezcal bacanora dans l'État du Sonora, Mexique.

Objectifs particuliers

- Définir le cadre théorique sur le patrimoine culturel et industriel ;
- Comprendre l'histoire, la conformation et les symboles autour de la gastronomie mexicaine et ses mezcals ;
- Caractériser et documenter le patrimoine culturel (matériel et immatériel) et industriel lié à la production du mezcal bacanora ;
- Proposer un centre d'interprétation du bacanora qui vise à diffuser, conserver et protéger la production du mezcal bacanora.

État de l'art

La présente recherche a été structurée en trois axes principaux : le premier, relatif au patrimoine, au patrimoine culturel et au patrimoine industriel, le second, sur la gastronomie mexicaine et ses mezcals et le dernier, sur la valorisation patrimoniale de la production du mezcal bacanora. Les œuvres ont été utilisées selon les recommandations des tuteurs, mais aussi en raison de leur valeur littéraire, considérée comme un apport important à ce travail. Parmi les exemples les plus importants qui ont été considérés comme des sources principales pour ce travail, nous pouvons citer les suivants :

Evolución del concepto y de la significación del patrimonio, par Josué Llull Peñalba est un article espagnol qui fournit des lignes directrices pour comprendre l'évolution du concept de patrimoine. Il couvre ses différentes conceptualisations à travers l'histoire dans différentes cultures et civilisations. D'autre part, il présente les idées actuelles sur le patrimoine culturel et la manière dont ce concept a été ajusté en fonction de la discipline qui s'en occupe.

L'allégorie du patrimoine, par Françoise Choay est un livre qui se penche sur la notion de patrimoine historique, architectural et urbain et sur la manière dont il est devenu un sujet d'intérêt pour différentes sociétés. L'un des grands apports de ce travail est l'explication de l'importance du patrimoine pour la société à travers une analyse liée à l'histoire, l'identité, le symbolisme et la mémoire.

La Convention pour la Protection du Patrimoine Mondial, Culturel et Naturel, de l'UNESCO, est un instrument normatif et antécédent de caractère international dans la gestion

du patrimoine culturel et naturel. Elle apporte les concepts de base et détermine les mesures à implémenter dans le but de protéger le patrimoine, telles que les responsabilités des États-nations, la création de comités intergouvernementaux et de fonds, la création d'outils éducatifs, etc.

D'un autre côté, la *Convention pour la Sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel* de l'UNESCO, est un document international qui traite de la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Son importance réside en l'établissement de mesures et d'actions orientées vers les bonnes pratiques, c'est-à-dire vers ce qui peut et doit être réalisé pour la protection du patrimoine immatériel. Par exemple, le respect, la protection et la sensibilisation à ce patrimoine par tous les pays signataires.

Les Principes conjoints ICOMOS-TICCIH pour la conservation des sites, constructions, aires et paysages du patrimoine industriel « Les principe de Dublin » par l'ICOMOS, est un document qui donne l'idée fondamentale de ce qu'est le patrimoine industriel et de la manière dont il peut être compris ou conçu, y compris les sites, zones et paysages industriels. D'autre part, ce document présente différentes alternatives pour assurer la protection et la conservation du patrimoine industriel, et argumente les raisons pour lesquelles le patrimoine industriel devrait être diffusé et apprécié par le public.

Interprétation et mise en valeur du patrimoine naturel et culturel, matériel et immatériel dans les parcs nationaux Cas du Parc National Historique : Citadelle, Sans-Souci, Ramiers de la République d'Haïti par Kenrick Demesvar. Il s'agit d'une thèse de doctorat en ethnologie et patrimoine de l'Université Laval au Canada. Cette recherche très complète mène une véritable enquête sur les différentes méthodologies de valorisation du patrimoine culturel. Ce faisant, l'auteur développe une interprétation du patrimoine naturel et culturel, matériel et immatériel. Cette thèse parvient à appliquer la partie théorique et méthodologique à un travail de valorisation culturelle d'un parc en Haïti.

Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía par Guadalupe Pérez San Vicente. Cet article fait partie d'une compilation de diverses réflexions sur le patrimoine gastronomique et le tourisme culturel en Amérique latine et dans les Caraïbes. L'auteure Guadalupe explique les origines de la cuisine mexicaine et son évolution au cours de son histoire. Cet article nous

donne également une idée des qualités et attributs qui la différencient des autres cuisines du monde. Enfin, il aborde les genres culinaires classiques, en mettant en évidence quatre groupes principaux : le maïs, le piment, les fruits et les boissons.

En ce qui concerne l'élaboration des boissons ancestrales, cette pratique est bien documentée dans des divers codex préhispaniques et représentent l'une des sources historiques les plus fiables, car ces documents reflètent la vision et les pratiques préhispaniques. *Le Codex Magliabechiano* se trouve actuellement à la Bibliothèque Nationale de Florence, il appartenait à la bibliothèque personnelle d'Antonio da Marco Magliabechi, bibliophile florentin. La plupart de ses représentations pictographiques portent sur des thèmes cosmologiques et religieux. Par ailleurs, ce codex offre des témoignages de la pratique de la consommation d'une boisson sacrée et préhispanique ainsi que de certains aspects de son élaboration.

Le Codex Borbonicus se trouve à la Bibliothèque de la Chambre des Députés de Paris ou ancien Palais Bourbon, lieu où ce codex prend son nom. Ce codex est un document pictographique datant de la culture mexicaine, il est composé d'une longue bande de papier, son format est un *biombo* qui comprend 36 feuilles et son contenu thématique porte sur le sujet du calendrier-rituel. Sur l'une des feuilles de ce codex, nous pouvons voir la déesse Mayáguel, déesse du maguey, la matière première utilisée pour fabriquer le mezcal.

La industria del bacanora : historia y tradición de resistencia en la sierra sonorense par Vidal Salazar, apporte un panorama général sur la distillation et l'élaboration de spiritueux mexicains comme le pulque, le mezcal et le tequila. Il analyse ensuite le cas de la production du bacanora dans l'État du Sonora, analyse son histoire, ses usages et les adversités qu'elle a traversées, comme l'a été sa prohibition durant plus de 70 ans par des diverses lois fédérales. Il s'agit de l'un des articles les plus complets que l'on puisse trouver en ce qui concerne le développement historique de la production de bacanora. L'article met en évidence l'histoire de la boisson en quatre divisions : la première liée à l'histoire de la consommation de maguey au Mexique et en Sonora, la deuxième à l'origine du commerce du mezcal et à son importance jusqu'avant le XX^e siècle, la troisième liée à l'industrie du bacanora après le XIX^e siècle et la dernière aborde le processus de formalisation.

Ensuite, *La industria del bacanora en la sierra alta de Sonora* aussi par Vidal Salazar, propose un aperçu des spiritueux, à travers l'exposition de jalons historiques qui ont eu lieu dans diverses zones de l'État de Sonora. Pour cela, l'auteur en appelle aux acteurs sociaux et il définit les caractéristiques des zones de production ainsi que le processus d'élaboration traditionnelle. Le livre aborde une perspective pour comprendre l'état actuel de la production.

Luis Nuñez Noriega est titulaire d'un doctorat en développement économique régional de l'université d'Arizona. Il occupe actuellement le poste de coordinateur général de la promotion du tourisme pour l'État de Sonora. Il s'agit d'un scientifique qui a consacré une grande partie de ses recherches à l'étude du bacanora et, à ce titre, nombre de ses travaux abordent divers sujets relatifs à la production du mezcal bacanora. Son livre, *El bacanora, Legado de Sonora*, est l'un de ses écrits les plus récents sur le bacanora et s'articule en huit chapitres : il aborde son contexte, son histoire, sa fabrication, sa culture, sa commercialisation et les règles qui la régissent.

La producción de mezcal bacanora : una oportunidad económica de Sonora, aussi par Luis Nuñez Noriega, est le premier livre qui compile formellement en un seul document les différents aspects liés à la production de bacanora. Il s'agit d'un ouvrage très complet car il intègre et met en relation le bacanora avec d'autres mezcals tels que le tequila ou le mezcal d'Oaxaca afin de permettre une compréhension plus complète de l'histoire des mezcals. Il aborde également les méthodes de production du bacanora, ses marchés potentiels et les problèmes et conflits liés au projet du bacanora.

El mezcal en Sonora, México, más que una bebida espirituosa. Etnobotánica de Agavea angustifolia Haw par Noemí Bañuelos Flores et Patricia L. Salido Araiza, est un article qui donne un aperçu du rôle culturel du mezcal bacanora dans les communautés de l'État de Sonora. Sa contribution réside dans l'analyse de l'histoire de la boisson et la documentation des pratiques socioculturelles liées à l'agave et au mezcal. Ces pratiques peuvent être, par exemple, celles où l'utilisation du mezcal à des fins médicinales ou rituelles et traditionnelles, des connaissances transmises de génération en génération.

Méthodologie

L'analyse des différentes sources d'information a constitué un axe fondamental, car celles-ci ont aidé à la rédaction et à la compréhension du sujet de la recherche. À cette fin, une bibliographie de référence, des articles de revues scientifiques, des rapports d'institutions nationales mexicaines et internationales, des manuels et des guides d'utilisation, des lois et des règlements, des mémoires et des thèses, des documents anciens et une visite sur le terrain, entre autres, ont été analysés.

Pour le premier chapitre, nous avons principalement consulté des livres et des articles concernant la conception du patrimoine, le patrimoine culturel et le patrimoine industriel. D'autre part, des mémoires et des thèses ont été consultés pour compléter la conception du patrimoine, à partir desquels diverses images ont été obtenues pour synthétiser les informations contenues dans le chapitre. Une section a également été consacrée à une réflexion sur la valorisation du patrimoine, un thème central dans ce travail.

Dans le deuxième chapitre, une bibliographie sur la conformation de la gastronomie mexicaine et les mezcals a été examinée afin de comprendre la place des mezcals dans cette gastronomie. Des documents historiques, des livres, des manuels et des lois ont été consultés afin de comprendre ce que sont le mezcal et l'agave, de connaître l'origine des mezcals et, enfin, de donner un aperçu général de leur production au Mexique. L'analyse des sources a été réalisée pour identifier certains antécédents des mezcals, dites sources ont été associés à la production de bacanora, afin de reconnaître la valeur historique de la boisson.

Enfin, le troisième chapitre a été divisé en deux sections. Dans la première partie, nous avons procédé à la caractérisation et à l'analyse des éléments qui nous permettent de considérer la production de mezcal bacanora comme un patrimoine culturel et industriel. À cette fin, une revue bibliographique de livres, d'articles, de lois et de normes a été réalisée, ainsi qu'une visite sur le terrain afin de reconnaître et de documenter les éléments liés à la production de la boisson.

En outre, quelques tableaux ont été réalisés pour faciliter la compréhension du processus de fabrication et des ustensiles utilisés. Dans la deuxième partie, un centre d'interprétation est proposé, pour ce faire, divers documents méthodologiques relatifs à la création de centres

d'interprétation ainsi que des visites de centres d'interprétation ont été pris en compte. Il convient de noter que l'élaboration du troisième chapitre s'est appuyée sur une visite de terrain dans l'État de Sonora, où plusieurs autorités, producteurs, ateliers de fabrication et un musée ont été visités.

Plan du mémoire

La recherche est structurée en une partie introductive et trois chapitres. Les deux premiers chapitres ont été conçus comme une réflexion théorique sur le patrimoine et la gastronomie mexicaine, tandis que le dernier chapitre est une analyse qui valorise la production de mezcal bacanora.

Le premier chapitre sera divisé en quatre parties. Dans un premier temps, il examine la notion de patrimoine, l'origine et l'évolution du concept à travers l'histoire. Ensuite, il aborde les conceptions du patrimoine culturel et du patrimoine industriel, qui encadrent le sujet de recherche de ce travail. Enfin, une section est consacrée au thème de la valorisation du patrimoine, dans laquelle ce concept est discuté et quelques outils pour sa mise en œuvre sont proposés.

Le deuxième chapitre sera divisé en quatre sections. Ce chapitre s'attache à comprendre comment se constitue la gastronomie mexicaine, qui a été classée au patrimoine mondial de l'humanité. Par la suite, une réflexion sur les généralités des agaves et des mezcal a été menée. Pour continuer, l'origine et les caractéristiques des mezcal sont abordées ; dans la dernière partie, l'appellation d'origine du mezcal Bacanora est analysée.

Le troisième chapitre a été divisé en deux parties, et propose une valorisation du patrimoine pour la production du mezcal bacanora. La première partie comporte cinq sections qui documentent et décrivent les composantes intrinsèques de cette production. Dans un premier temps, le site géographique autour au bacanora est présenté. Ensuite, les caractéristiques physico-biologiques de l'Agave angustifolia Haw et de son environnement sont abordées.

Après, une brève synthèse historique de la production de bacanora est faite, suivie d'une description du processus de production de la boisson, qui implique des connaissances, des techniques et des ustensiles spécifiques. Enfin, les différentes pratiques socioculturelles liées à ce mezcal sont présentées. D'autre part, dans la deuxième partie du chapitre, il a été élaboré

une proposition pour la création d'un centre d'interprétation dans lequel seraient développées diverses activités d'expérience pour le grand public : ce centre serait idéalement situé dans la municipalité de Bacanora.

Premier chapitre

Cadre conceptuel du patrimoine

1.1. La notion de patrimoine

La notion du concept de patrimoine a été développée principalement au cours du XX^e siècle. Ses origines sont liées à l'idée d'accumulation et de richesse personnelle. Dans l'Antiquité, les objets ayant une valeur patrimoniale étaient obtenus grâce aux voyages d'exploration et au commerce, et parfois les objets provenaient du butin de guerre. En ce sens, le butin était étroitement lié à l'idée du vainqueur, c'est-à-dire que les vainqueurs prenaient le butin des vaincus avec les objets les plus précieux et de grande valeur.

Nous pouvons affirmer que durant cette période, la valeur patrimoniale des objets était estimée sur la base de leur valeur monétaire. Plus précisément, les matériaux avec lesquels ces objets ont été fabriqués représentaient l'indicateur pour établir ou non, un point d'intérêt patrimonial. Par conséquent, les objets en métaux précieux et les bijoux étaient les objets les plus recherchés et les plus pillés. En de nombreuses occasions, la valeur esthétique des objets ne constituait pas un élément pour leur conservation et/ou leur possession.

Étymologiquement, il est possible de définir le patrimoine comme l'ensemble des biens hérités des parents ou de la famille par extension. Le patrimoine peut être de différents types tels que culturel, historique, économique ou artistique. Ainsi, le patrimoine en tant qu'héritage contempera l'ensemble des biens qu'une personne physique ou morale pourra posséder. L'héritage a une connotation liée à la succession des biens d'une personne à une autre. Au décès d'une personne, son patrimoine fait l'objet d'un partage communément appelé héritage².

La notion de patrimoine a évolué au cours de l'histoire et sa conception a connu plusieurs variations, en fonction de la période historique et de la situation géographique. Les civilisations grecque et romaine ont été les premières à introduire de nouvelles façons de concevoir le patrimoine au-delà du simple stockage. C'est au cours de la période hellénistique

² Ulrich Kevin Kiangubeni, *La protection du patrimoine culturel au Congo-Brazzaville*, Paris, L'Harmattan, 2016.

qu'une accumulation a commencé à être visualisée en vertu de la valeur artistique intrinsèque des objets. En ce sens, Josué Llull Peñalba mentionne :

« Ainsi, plutôt que des trésors démodés, il s'agissait de collections soigneusement sélectionnées et agencées, dans lesquelles même les objets du quotidien étaient appréciés dans une perspective essentiellement esthétique, et parfois aussi anthropologique. L'intérêt s'est porté à cette occasion sur les vestiges de la Grèce classique, pour lesquels *Attalus* Ier a entrepris l'une des premières campagnes archéologiques connues à Égine en 210 av. ».³

Les Grecs ont alors, par leur exemple, montré une nouvelle conception des objets patrimoniaux et de leur valeur. Cette nouvelle conception a été acquise par les Romains, qui ont également été influencés par les Grecs dans la réalisation de nombre de leurs œuvres artistiques et de leurs modes de vie. Par exemple, dans l'idée de l'assimilation d'objets ayant une valeur esthétique et des sentiments d'affection à leur égard, ou dans la similitude entre les modes d'organisation urbaine.

« Pour les Romains, les objets de la civilisation grecque des périodes classique et hellénistique étaient considérés comme supérieurs, et étaient classés comme des objets à imiter et à diffuser. Pour cette raison, ils ont été protégés par certaines mesures légales et ont fini par être exposés dans les lieux les plus remarquables, honorant de leur présence non seulement les palais et les villas impériales mais aussi les espaces publics ».⁴

Des années plus tard, au Moyen Âge, la perception de la grandeur de la culture gréco-romaine continue de s'imposer et, à cette époque, nous pouvons déjà parler de l'existence de la notion de protection et de sauvegarde de certains objets (les objets qui seraient valorisés sont ceux que l'on considère comme importants et donc dignes de protection). Cette nouvelle notion impliquait une nouvelle accumulation d'objets protégés et admirés, liés à une idée de rareté et d'exotisme, des objets qui symbolisaient le pouvoir et la richesse.

³ Josué Llull Peñalba, « Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio », *studylib.es*, 2005, p. 177-206.

⁴ Idem

Le collectionnisme médiéval a créé une diversité de collections différentes qui, selon Thibault Le Hégarat, peuvent être identifiées comme suit :

« Ces premiers objets sont les reliques des saints, les *regalia* ;
les collections des bibliothèques royales et princières ;
les archives d'institutions royales et religieuses (abbayes) ;
et les édifices anciens ». ⁵

La détérioration de nombreux monuments créés pendant la période gréco-romaine a fait que beaucoup d'entre eux ont été transmis à des institutions religieuses ou politiques au Moyen Âge. Ces institutions ont commencé à les reconnaître par leur valeur historique et pourtant à les protéger. Ces monuments étaient donc dignes d'être conservés dû à qu'ils étaient considérés comme des monuments à garder en mémoire.

« Jean-Pierre Babelon et André Chastel expliquent, quant à eux, que les prémices de la notion de patrimoine (et donc de la patrimonialisation) relèvent d'abord du "fait religieux" et du " fait monarchique " ». ⁶

En ce sens, et reprenant l'idée de Babelon et Chastel, nous faisons référence au fait monarchique aux actions qui ont su assurer la conservation et la transmission de leur patrimoine d'une génération à l'autre. Dans le domaine religieux, nous nous référons aux actions de l'Église, qui a réussi à collecter et à sauvegarder des objets anciens et des bâtiments religieux, dans lesquels nous trouvons des pierres tombales, des colonnes, des sculptures et des statues. Des faits qui ont contribué aux premiers actes de patrimonialisation.

Cependant, c'est à la Renaissance où nous trouvons la grande spécialisation artistique du collectionnisme et les premières conceptions du patrimoine culturel. À ce propos, Lluís Peñalba mentionne :

⁵ Thibault Le Hégarat, « Un historique de la notion de patrimoine » 2015, consulté le 9 mars 2022, <<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01232019>>.

⁶ Jean-Pierre Babelon et André Chastel, *La Notion de patrimoine*, Paris, Levi, 2008, 141 p. cité dans Thibault Le Hégarat, « Un historique de la notion de patrimoine ».

« La spécialisation artistique des collections a eu lieu à la Renaissance, et s'est réorientée vers le mécénat et l'acquisition de peintures et de sculptures, principalement ». ⁷

La Renaissance est sans doute l'un des mouvements culturels qui a fait progresser la notion de patrimoine. Au cours de ce mouvement, l'importance historique et esthétique des monuments a été reconnue, ce qui a permis de valoriser les éléments du patrimoine de l'Antiquité et du Moyen Âge. Les monuments étaient perçus comme des témoins de l'histoire et des expressions tangibles des diverses expressions culturelles du passé.

Si la possession d'objets et de monuments par l'Église et la monarchie est importante en termes de quantité et de variété, ce n'est pas le cas lorsqu'il s'agit de leur sauvegarde et de leur préservation au sens strict du terme. En d'autres termes, si ces institutions possédaient et protégeaient d'importantes collections, elles pouvaient également les détruire afin de satisfaire leurs propres besoins et intérêts. C'est dans ce contexte que nous trouvons les premières initiatives produites dans le but de sauvegarder le patrimoine, initiatives qui, dans de nombreux cas, ont été prises par les municipalités (au moins en Italie et en France) et par les intellectuels de l'époque qui ont commencé à exiger la conservation des monuments, des œuvres d'art et de divers objets.

Le concept de patrimoine lié aux vestiges de la culture classique s'est maintenu dans toute l'Europe, pratiquement jusqu'à l'arrivée de l'ère contemporaine⁸. Période au cours de laquelle les objets et monuments du patrimoine sont diversifiés, intégrant des éléments de différents lieux et périodes.

Au cours du siècle des Lumières, le mouvement culturel et intellectuel qui a débuté au milieu du XVIII^e siècle, le concept de patrimoine a pu évoluer et se développer plus largement. En ce sens, ce mouvement a donné l'occasion de considérer le patrimoine de manière analytique, objective et historique, en envisageant pour la première fois le concept de monument historique. La sensibilisation est un élément qui est apparu autour du patrimoine,

⁷ « La especialización artística del coleccionismo se produjo en el Renacimiento, reorientándose hacia el mecenazgo y adquisición de pinturas y esculturas, principalmente. » pris dans Josué Llull Peñalba, « Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio », *art. cit.*

⁸ *Ibid.*

les vestiges anciens étant conçus comme une source documentaire de culture et d'histoire, et leur protection devant être renforcée.

La découverte de Pompéi et d'Herculanum, les expéditions en Égypte et le déchiffrement de la pierre de Rosette sont trois événements qui ont contribué à la valorisation historique de la culture et de l'antiquité. Ainsi, le siècle des Lumières a été un événement fondamental pour la culture et le patrimoine : l'essor des idées savantes et le progrès des connaissances dans divers domaines ont placé la culture dans une position pertinente dans les sociétés de l'époque: cela a conduit au développement d'activités en faveur du patrimoine historique. En ce sens, François Choay nous évoque :

« Érudits et collectionneurs, les antiquaires accumulaient dans leurs cabinets non seulement des médailles et d'autres "débris" du passé, comme nous disions alors, mais aussi, sous forme de "recueils" et de "portefeuilles", de véritables dossiers associant descriptions et représentations figurées des antiquités. À travers l'Europe, ils correspondaient et se visitaient, échangeant souvent des objets, toujours des informations, discutant leurs trouvailles et leurs hypothèses. Les recherches de certains érudits, et non des moindres, demeuraient inédites dans leurs archives, mais étaient largement utilisées et citées dans les publications d'autres auteurs. Les ouvrages imprimés, dont les plus importants étaient aussitôt traduits, étaient diffusés dans l'Europe entière, commentés et parfois même contestés. Ainsi est constitué un immense corpus d'objets qui englobe successivement dans son champ les inscriptions, les monnaies, les sceaux, le cadre, les accessoires de la vie quotidienne publique et privée ». ⁹

Selon Josué Llull Peñalba, il explique que la culture au siècle des Lumières constituait un « brevet d'ascension sociale » car elle était un indicateur permettant de différencier les classes sociales, par exemple, le prolétariat et la bourgeoisie. En effet, tous les peuples n'ont pas le même accès à la science et à la culture, les nobles se différenciaient donc des plus pauvres en étant immergés dans les sphères des intellectuels, des savants et des élites ¹⁰.

⁹ François Choay, *L'allégorie du patrimoine*, Paris, Seuil, 2007.

¹⁰ Josué Llull Peñalba, « Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio », *art. cit.*

De même, il fait également allusion dans ce même texte au fait qu'un exemple de ce qui précède, sur l'association de la culture avec la bourgeoisie, a été montré dans la nouvelle conception du musée, qui est devenu un « temple culturel » qui exposait la richesse culturelle d'un pays. Un lieu où l'on pouvait apprécier l'héritage culturel de civilisations telles que l'égyptienne, la romaine ou l'hellénique ¹¹.

La Révolution française a constitué une étape majeure dans la construction de la notion de patrimoine et la valorisation du patrimoine historique. Elle a introduit pour la première fois l'idée de la protection des biens culturels à caractère public dont la conservation doit être assurée par l'État. La Révolution française, en tant que conflit social et politique (sans aller plus loin dans le sujet), a lutté contre l'Ancien Régime, une époque durant laquelle, au nom de la Raison, divers monuments et œuvres ont été détruits parce qu'ils appartenaient à l'Église ou à la monarchie.

« Les révolutionnaires voulaient effacer tout ce que pouvait avoir un lien relatif au despotisme de la monarchie et de l'obscurantisme religieux du catholicisme. De ce fait, ces derniers vont procéder à des démantèlements de tout part des monuments regorgeant d'importantes valeurs ainsi l'on assistait à des destructions de beaucoup de châteaux qui représentait le mode de puissance politique et militaire de la royauté et du système féodal, des nombreux clochers des églises transformés en d'autres éléments leur donnant d'autres fonctions ». ¹²

La Révolution française a entraîné le passage d'un mode de collecte des objets ambitieux et cupide à un mode plus public et collectif, et dans de nombreux cas, la nationalisation de ces objets. Cette contribution était fondée sur la conception de la valeur des objets et des monuments pour leur valeur esthétique et historique, dont l'idée matérialise le parcours historique de la nation. La nationalisation des biens culturels a conduit à la création de différents musées qui ont sauvé et exposé les collections de la nation, comme le musée du Louvre à Paris et le musée du Prado à Madrid.

¹¹ *Ibid.*

¹² Spencer Moise, « Gestion, valorisation et protection du patrimoine culturel en Haïti pour un développement socio-économique et culturel durable: cas d'étude: Palais Sans Souci, Milot », Universidade de Évora, 2015, <<http://dspace.uevora.pt/rdpc/handle/10174/17574>>.

Bien que divers objets et monuments appartenant à l'Église ou à la monarchie aient été détruits lors de cet événement historique en France (une manifestation que l'abbé Grégoire qualifierait de « vandalisme »), c'est avec cet événement qu'est né le souci de conserver des éléments artistiques et historiques comme témoins du patrimoine national. A cet égard, l'Abbaye Grégoire a déclaré que :

« le respect public entoure particulièrement les objets nationaux qui, n'étant à personne, sont la propriété de tous (...) Tous les monuments de sciences et d'arts sont recommandés à la surveillance de tous les bons citoyens ». ¹³

De leur côté, Jean-Pierre Babelon et André Chastel soulignent que la protection des monuments nationaux a suscité une nouvelle préoccupation pendant la Révolution Française:

« Nous assistons ainsi à Paris, dans les dernières années de l'Ancien Régime, à la formation d'une opinion éclairée décidée à lutter contre les pouvoirs publics pour éviter la destruction des monuments considérés déjà comme un patrimoine collectif, à lutter respectueusement certes, mais en employant un moyen d'action dont l'efficacité allait être prouvée d'une façon éclatante dès les journées de 1789 : la presse ». ¹⁴

Le souci des révolutionnaires et des esprits éclairés de l'époque pour la sauvegarde des monuments a favorisé la création de la première loi française en 1791, qui invente la nécessité de conserver le patrimoine national. Les monuments nationaux, les peintures, les sculptures et les gravures ont été inclus dans cette nouvelle législation. L'argument principal de cette loi reposait sur l'importance historique, la beauté esthétique et l'intérêt pédagogique des objets patrimoniaux pour la compréhension du passé. Il convient de mentionner que l'accès aux biens culturels du pays est resté réservé à une minorité aristocratique et bourgeoise, des groupes économiquement privilégiés qui leur permettaient de se cultiver ¹⁵.

¹³ Rapport sur les destructions opérées par le Vandalisme, et sur les moyens de le réprimer. Séance du 14 Fructidor an II (31 août 1794), cité dans Ulrich Kevin Kianguenzi, *La protection du patrimoine culturel au Congo-Brazzaville*, *op. cit.*

¹⁴ Jean-Pierre Babelon et André Chastel, *La Notion de patrimoine*, *op. cit.* cité dans Thibault Le Hégarat, « Un historique de la notion de patrimoine ».

¹⁵ Josué Llull Peñalba, « Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio », *art. cit.*

Selon Josué Llull Peñalba, il mentionne qu'avec l'apparition du romantisme, pour la première fois un lien sentimental s'est formé entre les gens et leur passé historique et avec lui leurs éléments patrimoniaux. Ce mouvement, qui s'est répandu dans toute l'Europe, a permis l'identification des peuples à leurs monuments les plus représentatifs, souvent caractérisés par un sentiment nationaliste. Ainsi, les expressions artistiques et architecturales du passé (principalement du Moyen Âge) seront considérées comme des modèles représentatifs de chaque pays, afin de pouvoir revaloriser et considérer les styles et les modes du passé ¹⁶.

Le romantisme se caractérise par la restauration monumentale, qui a entraîné un intérêt exceptionnel pour la préservation et la sauvegarde des monuments et objets du Moyen Âge, donnant ainsi naissance à des mouvements culturels qui ont doté les monuments du passé d'une interprétation idéologique et d'un intérêt touristique.

Poursuivant la réflexion sur le patrimoine, nous arrivons au XX^e siècle, période dans laquelle le détriment de divers monuments et édifices religieux est devenu évident à la suite du vote de la loi de séparation de l'Église et de l'État. Les conséquences ont été l'abandon d'églises d'une grande importance esthétique et architecturale. La mobilisation des intellectuels et des passionnés conduit à l'adoption de la loi sur les monuments historiques en 1913 en France, qui instaure un double niveau de protection : le classement des monuments historiques et leur inscription à l'inventaire supplémentaire.

« Il s'inscrit dans une démarche continue de l'État qui a vu se créer dès 1837 la commission des monuments historiques et adopter le 30 mars 1887 une première loi pour « la conservation des monuments et objets d'art ayant un intérêt historique et artistique ». Il tire les conséquences de la loi du 9 décembre 1905 concernant la séparation des Églises et de l'État, à l'origine de conséquences majeures pour le patrimoine immobilier et mobilier en France. (...) Maintenant un subtil équilibre entre respect du droit de propriété et intérêt général, la loi du 31 décembre 1913 comporte plusieurs innovations essentielles par rapport à celle de 1887 : classement d'un bien au nom de l'intérêt public d'art ou d'histoire, possibilité de classer des biens même en l'absence du consentement

¹⁶ *Ibid.*

du propriétaire, création d'un deuxième niveau de protection avec l'inscription à l'inventaire supplémentaire pour les édifices, imprescriptibilité des objets classés, contrôle des cessions de biens protégés ».¹⁷

L'affectation du patrimoine historique après la Première et la Deuxième Guerre mondiale est un événement qui a marqué l'histoire du patrimoine culturel européen. En particulier en France, où l'indignation du peuple français (population et intellectuels) a exigé la reconstruction des biens culturels détruits ; cela a conduit à une plus grande coopération de tous les secteurs de la société.

« La population s'est indignée à chaque fois de l'état des cathédrales bombardées, exigeant qu'elles soient reconstruites. Les deux épisodes mettent en lumière la sensibilité des Français à l'égard des destructions de grands monuments religieux ».¹⁸

Cette demande des Français pour la reconstruction de leur patrimoine historique détruit a permis à l'État de développer son rôle de précurseur dans la protection et la sauvegarde des biens, ce qui a conduit à une augmentation de l'inventaire des monuments historiques protégés:

Tableau 1 : Monuments classés par décennie depuis 1836 ¹⁹

1836	1840	1850	1860	1870	1880	1890	1900	1910	1920	1930	1940	1950	1960	1970	1990
13	746	38	557	169	610	204	1089	1503	1918	1060	890	543	788	1139	1333

La perte du patrimoine national dans de nombreux pays européens après les guerres a contribué à repenser l'importance des biens culturels en tant qu'identité culturelle, mais le résultat le plus significatif est qu'il a favorisé l'établissement de relations internationales visant à protéger et à sauvegarder le patrimoine culturel. C'est dans ce contexte que diverses organisations internationales se sont intéressées à l'intégration de la culture et du patrimoine

¹⁷ Ministère de la Culture et de la Communication, « Centenaire de la loi de 1913 » 2013, <<https://www.culture.gouv.fr/Thematiques/Monuments-Sites/Monuments-historiques-sites-patrimoniaux/Un-peu-d-histoire/Centenaire-de-la-loi-de-1913>>.

¹⁸ Thibault Le Hégarat, « Un historique de la notion de patrimoine », *op. cit.*

¹⁹ *Ibid.*

dans leur mission. Par exemple, en 1954, la Convention européenne a été signée, qui avait pour objectif la protection de la culture européenne, sa diffusion et son développement ²⁰.

Tableau 2 : Principaux jalons de l'évolution historique du concept de patrimoine²¹

Époque	Conception	Arguments liés
L'âge ancien	Patrimoine = un ensemble de richesses, de raretés et d'antiquités d'une valeur matérielle extraordinaire ou grande, indicateurs de pouvoir, de luxe et de prestige.	Le butin de la guerre. Trophées. Des trésors. Objets funéraires Offres religieuses. Propriété privée. Le plaisir individuel. Inaccessibilité.
Grèce, Rome et le Moyen Âge	Patrimoine = vestiges d'une civilisation considérée comme supérieure et donc une norme et un modèle à imiter. Valeur esthétique et patrimoine culturel d'intérêt pédagogique.	Fouilles archéologiques. Collecte sélective. Trafic d'œuvres d'art. Copies des modèles originaux. Musées et chambres des merveilles. Des reliques. Exposition publique de certains éléments à des fins de propagande.
Renaissance et XVIe-XVIIIe siècles	Patrimoine = objets artistiques particulièrement beaux ou dignes, également appréciés pour leur dimension historique et mémorielle. L'œuvre d'art peut être un document permettant de connaître le passé.	Culture élitiste de l'intention pédagogique. L'académisme. Collecte artistique et scientifique. Premières études rigoureuses d'histoire de l'art. Le plaisir de participer à des groupes d'érudits. Un certain degré d'accessibilité.
XIXe et début du XXe siècle	Patrimoine = ensemble d'expressions matérielles ou immatérielles qui expliquent historiquement l'identité socioculturelle d'une nation et qui, en tant que symboles, doivent être préservées et restaurées.	Le nationalisme. Recherche historique, artistique, archéologique et ethnologique. Importance du folklore. L'éducation populaire. Législation protectrice. Conservation sélective. Restauration monumentale. Musées, archives et bibliothèques d'État au service du public.
1945-1980	Le patrimoine = un élément essentiel pour l'émancipation intellectuelle, le développement culturel et l'amélioration de la qualité de vie des populations. Son potentiel socio-éducatif et économique commence à être pris en compte, en plus de sa valeur culturelle.	Reconstruction du patrimoine détruit. Politiques de gestion de l'éducation. Expositions et cycles de manifestations culturelles pour faire connaître le patrimoine à l'ensemble de la population. Diffusion iconique et publicitaire des biens culturels. Consommation superficielle. Le tourisme de masse.
Actualité	Patrimoine = richesse collective d'une importance cruciale pour la démocratie culturelle. Elle nécessite l'engagement éthique et la coopération de l'ensemble de la population pour assurer à la fois sa conservation et sa bonne exploitation.	Législation. Restauration. Accessibilité totale et nouvelles utilisations. Participation. Implication de la société civile. Le tourisme durable. Une culture populaire riche de sens. La créativité. La décentralisation. L'éducation au patrimoine.

²⁰ Josué Llull Peñalba, « Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio », *art. cit.*

²¹ *Ibid.*

Pour comprendre l'évolution de la notion de patrimoine, il est important d'analyser l'origine et les moments historiques par lesquels celle-ci a été immergée au cours de l'histoire. Chaque époque l'a dotée d'une caractéristique unique qui a forgé ce que nous connaissons aujourd'hui lorsque nous parlons de patrimoine. La conceptualisation du patrimoine a été adoptée par de grandes organisations internationales comme l'UNESCO, ce qui a élargi et diversifié le concept de patrimoine. Cette institution a également promu les listes internationales du patrimoine mondial, qui rassemblent les sites qui doivent être identifiés, conservés, réévalués et transmis d'une génération à l'autre.

1.2. Patrimoine culturel et l'UNESCO

Pour continuer à analyser la notion de patrimoine il est important d'intégrer dans cette recherche le concept de patrimoine culturel car il sera une des conceptualisations qui vont régir ce travail. En ce sens, il est pertinent de faire un petit parcours par les différentes idées que plusieurs chercheurs ont donné à la culture et au patrimoine. Ce paragraphe prend en compte les définitions qui ont été créées par l'UNESCO, laquelle a beaucoup aidé au développement de la notion de patrimoine culturel. L'intention sera de pouvoir mettre en évidence le discours sur la sauvegarde et l'élargissement du concept de patrimoine culturel.

Le patrimoine culturel en soi-même comprend deux notions qui sont importantes d'examiner. D'abord, revenons à la conceptualisation de patrimoine décrite dans la partie précédente où nous considérons qu'il s'agit soit d'un objet soit d'un bien que nous puissions hériter des parents, c'est-à-dire, des éléments qui puissent être transmis d'une génération à l'autre. En relation avec la définition de culture il existe des positionnements qui changent selon l'auteur ou l'institution. Cependant, ici nous allons à considérer celles qui couvrent l'encadrement de ce projet.

Guy Rocher dans son livre *Introduction à la sociologie générale*, décrit la culture comme étant :

« un ensemble lié de manières de penser, de sentir et d'agir plus ou moins formalisées qui, étant apprises et partagées par une pluralité de personnes, servent, d'une manière à la

fois objective et symbolique, à constituer ces personnes en une collectivité particulière et distincte ». ²²

L'UNESCO dans la Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles aborde le concept de culture et inclut l'aspect matériel et immatériel :

« dans son sens le plus large, la culture peut aujourd'hui être considérée comme l'ensemble des traits distinctifs, spirituels et matériels, intellectuels et affectifs, qui caractérisent une société ou un groupe social. Elle englobe, outre les arts et les lettres, les modes de vie, les droits fondamentaux de l'être humain, les systèmes de valeurs, les traditions et les croyances ». ²³

Gloria López Morales propose une conception plus large de la culture qui permet comprendre la complexité de ce terme :

« La culture, qui n'est pas une abstraction, mais un fait concret qui s'exprime à travers la capacité créative des êtres humains. Depuis l'âge des cavernes - ou avant - et jusqu'à aujourd'hui, nous avons hérité et amassé une richesse de connaissances, une richesse de pensée et un nombre infini de témoignages. C'est cette richesse accumulée que nous appelons la culture et qui, bien comprise, utilisée et recréée, devrait suffire à donner une continuité sur la planète à une humanité pleine d'espoir. La culture est en effet une panacée: elle fournit les formules pour vivre ensemble et se développer dans toutes les dimensions matérielles et spirituelles. Elle donne également un sens à l'existence individuelle et collective ». ²⁴

L'association des conceptions de patrimoine et culture nous permettent de reconnaître le caractère social de la culture et la diversité de ses formes d'apparition et d'expression, ainsi que, les liens entre les différentes générations qui héritent leur propre patrimoine, matériel et/ou immatériel. Ce dans ce contexte où nous devons incorporer la notion de patrimoine

²² Guy Rocher, *Introduction à la sociologie générale : L'Organisation sociale*, Paris, Seuil, 1970.

²³ « Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles, Conférence mondiale sur les politiques culturelles », Mexico, 1982, consulté le 16 mars 2022, <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000052505_fre>.

²⁴ Gloria Lopez Morales, « Patrimonio gastronómico y cultura en Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias »s.d., p. 29.

culturel, laquelle assimile la réalité sociale, culturelle et idéologique résultat de l'interaction sociale au cours de l'histoire. Dans le développement de la notion de patrimoine depuis l'Antiquité jusqu'à l'actualité il est possible de percevoir des changements d'éléments qui la conforment : nous sommes passés d'une notion d'objets à monuments historiques, puis à celle de biens culturels à celle de patrimoine culturel.

L'évolution de la notion de patrimoine à celle de patrimoine culturel a permis de la concevoir dans une vision plus diverse et plus conforme avec la situation mondiale actuelle. Pourtant, nous pouvons comprendre comme patrimoine culturel à l'ensemble de biens tangibles et intangibles qu'un groupe humain a hérité au cours de l'histoire et dans un espace spécifique, qui leurs donne un sentiment d'identité collective et d'encrage et qui leurs différencie du reste de l'humanité.

Le patrimoine culturel peut être classé dans deux grandes catégories : le matériel et l'immatériel. C'est En ce sens que l'UNESCO propose une conceptualisation pour le patrimoine culturel matériel et facilite son institutionnalisation en reconnaissant trois sortes de patrimoines matériels. Nous pouvons constater cette classification dans la Convention pour la Protection du Patrimoine Mondial faite en 1972 :

« a) Patrimoine culturel :

- les monuments: œuvres architecturales, de sculpture ou de peinture monumentales, éléments ou structures de caractère archéologique, inscriptions, grottes et groupe, d'éléments, qui ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de l'histoire, de l'art ou de la science,
- les ensembles: groupes de constructions isolées ou réunies, qui, en raison de leur architecture, de leur unité, ou de leur intégration dans le paysage, ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de l'histoire, de l'art ou de la science,
- les sites: œuvres de l'homme ou œuvres conjuguées de l'homme et de la nature, ainsi que les zones y compris les sites archéologiques qui ont une valeur

universelle exceptionnelle du point de vue historique, esthétique, ethnologique ou anthropologique ».²⁵

« b) Patrimoine naturel : Formations physiques, biologiques et géologiques exceptionnelles, habitats d'espèces animales et végétales menacées et zones présentant une valeur scientifique, de conservation ou esthétique ». ²⁶

« c) Patrimoine mixte culturel et naturel : nous entendons par "patrimoine culturel et naturel" les biens qui correspondent en partie ou en totalité aux définitions du patrimoine culturel et naturel énumérées aux articles 1 et 2 de la Convention concernant la protection du patrimoine mondial, culturel et naturel ». ²⁷

Dans cette convention nous pouvons percevoir que le patrimoine culturel est plus divers et spécifique, c'est-à-dire, qu'il comprend des nouveaux composants qui n'avaient pas été touché auparavant. Cependant, ce concept ne se limite pas seulement aux biens matériels, situation qu'en 2003 l'UNESCO change et intègre une nouvelle considération pour le Patrimoine culturel, dans sa composante « immatériel ». C'est à travers de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel dans laquelle reconnaît l'existence d'un patrimoine immatériel et qui définit comme :

« Article 2

Nous entendons par "patrimoine culturel immatériel" les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de

²⁵ « Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel », *Museum International (Edition française)*, vol. 25, n° 1-2, 1973, p. 121-121.

²⁶ *Ibid.*

²⁷ *Ibid.*

leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine ».²⁸

Dans la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel nous reconnaissons la relation inhérente de la nature avec la culture et un concept appelé patrimoine immatériel est intégré. Pour comprendre le patrimoine culturel il faut contempler toutes ses dimensions et formes, autrement dit, ce n'est pas possible de séparer la dimension culturelle de la naturelle. L'importance patrimoniale des biens matériels est liée à leur histoire et leur dynamiques sociales générées. La compréhension du patrimoine culturel matériel n'est pas intégrale si ses symboles historiques, culturels et sociaux ne sont pas pris en compte.

Une autre contribution que l'UNESCO réalise à travers de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel est allée établir les critères pour déterminer les pratiques qui apportent un patrimoine immatériel :

« Le "patrimoine culturel immatériel", tel qu'il est défini au paragraphe 1 ci-dessus, se manifeste notamment dans les domaines suivants :

- (a) les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ;
- (b) les arts du spectacle ;
- (c) les pratiques sociales, rituels et événements festifs ;
- (d) les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ;
- (e) les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel ».²⁹

En résumé, il est pertinent de mentionner que tous les « produits culturels » ne vont pas être considérés comme patrimoine culturel d'une société, ils seront valorisés et sélectionnés en raison de leur signification qu'elle leur donne. Un élément culturel peut avoir une signification parce qu'il représente une expression ou un symbole du passé, parce qu'il fait

²⁸ « UNESCO - Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel », s.d., consulté le 18 mars 2022, <<https://ich.unesco.org/fr/convention>>.

²⁹ *Ibid.*

partie de la mémoire collective, parce qu'il est une expression de l'identité ou parce qu'il favorise un sentiment d'appartenance à la communauté.³⁰

Par ailleurs, dans cette convention un nouveau concept qui vielle pour la protection du patrimoine immatériel a été présenté : la sauvegarde. La préoccupation d'intégrer un axe de sauvegarde réside dans l'action négative qui exerce la globalisation, la perte identitaire, l'altération des valeurs patrimoniaux, la manque d'information des peuples sur son patrimoine culturel. En ce sens, nous pouvons comprendre comme sauvegarde :

« Nous entendons par “sauvegarde” les mesures visant à assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel, y compris l'identification, la documentation, la recherche, la préservation, la protection, la promotion, la mise en valeur, la transmission, essentiellement par l'éducation formelle et non formelle, ainsi que la revitalisation des différents aspects de ce patrimoine ». ³¹

L'UNESCO établis une série de mesures pour la protection du patrimoine culturel immatériel qui peuvent être résumés dans les actions suivantes :

« Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel à l'échelle nationale :

Article 11 : Rôle des États parties ;

Article 12 : Inventaires ;

Article 13 : Autres mesures de sauvegarde ;

Article 14 : Éducation, sensibilisation et renforcement des capacités ;

Article 15 : Participation des communautés, groupes et individus ;

Sauvegarde du patrimoine culturel immatériel à l'échelle internationale :

Article 16 : Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité ;

Article 17 : Liste du patrimoine culturel immatériel nécessitant une sauvegarde urgente ;

Article 18 : Programmes, projets et activités de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ». ³²

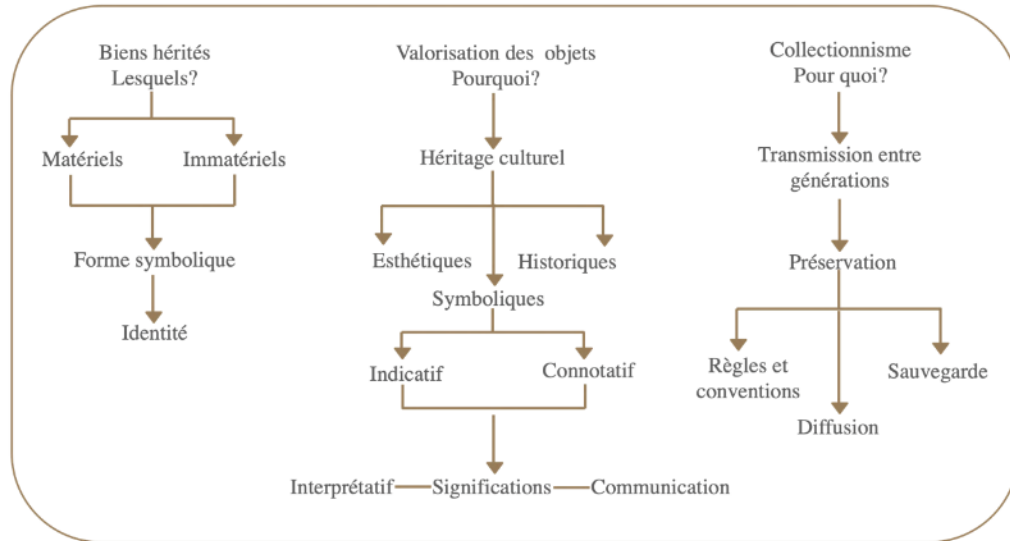
³⁰ Eloy Vázquez Hipólito, « El encuentro con los dioses de la lluvia : un patrimonio cultural inmaterial de Yucuquimi de Ocampo, Oaxaca », León, Gto, UNAM, 2016.

³¹ « UNESCO - Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel », *art. cit.*

³² *Ibid.*

En guise de conclusion sur la conception du patrimoine, Torres Hernández nous propose un cadre conceptuel pour mieux comprendre le patrimoine culturel :

Figure 1. Éléments du patrimoine culturel³³



1.3. Le patrimoine industriel

Au cours du XIX^e et du XX^e siècle l'activité industrielle a laissé des vestiges qui peuvent être observés dans les grands et les petits complexes industriels qui se montrent comme résultat de la Révolution Industrielle. L'étude de l'industrie en tant que patrimoine est une notion très nouvelle, cela en comparaison d'autres types de patrimoine tels que le religieux, le naturel ou le militaire, lesquels ont commencé à être conservés et diffusés au moins depuis le XVI^e siècle. L'analyse du patrimoine industriel se base dans l'emploi de la méthodologie de l'archéologie industrielle laquelle peut être définie comme suit :

³³ Lizeth Torres Hernández, « De difusión y preservación: la comunicación como herramienta estratégica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en los pueblos originarios de la delegación Tláhuac. Estudio de caso: el carnaval de Santiago Zapotitlán. », México, UNAM, 2018, consulté le 21 mars 2022, <132.248.9.195/ptd2018/abril/0772285/Index.html>.

« L'archéologie industrielle est une méthode interdisciplinaire qui étudie toutes les preuves, matérielles et immatérielles, les documents, les artefacts, la stratigraphie et les structures, les implantations humaines et les paysages naturels et urbains créés pour ou par des processus industriels. Elle se sert des méthodes les mieux appropriées pour accroître la compréhension du passé et du présent industriel ». ³⁴

Le patrimoine industriel est l'un des sujets du patrimoine les moins étudiés en raison de l'association négative qui existe avec l'industrie et les complexes industriels. Cela, en premier lieu à cause de la « récente » assimilation de l'industrie comme productrice et deuxièmement, à une considération liée à la pollution environnementale.

« C'est cet élargissement de la notion de patrimoine, de l'objet au site et jusqu'au paysage et au territoire, objets éminemment géographiques, qui a donné sa place au géographe dans ces travaux. Aux côtés des archéologues, des historiens, des sociologues, etc., il peut ainsi intégrer la notion de patrimoine dans l'étude des territoires et de leur recomposition. Les objets industriels, puis les bâtiments et, au-delà, les sites et les paysages, entrent dans cette définition du patrimoine à condition que nous leur reconnaissons un intérêt particulier pour la société, ce qui est vérifié depuis peu dans le cas de l'industrie. En effet, dans ce domaine, le ressenti des populations est souvent négatif et la notion de patrimoine s'est imposée plus tardivement que dans d'autres domaines ». ³⁵

Au cours du XIX^e et au début du XX^e siècle l'industrie avait été conçue comme un pôle de développement économique et social, cependant une mauvaise conception a commencé à apparaître à partir des années 1980 (selon les régions), à cause de la pollution générée dans des grandes villes et à l'abandon des structures industrielles. Par ailleurs, également du fait de la fermeture des industries, lesquelles ont souffert de l'abandon de leurs propriétaires et des municipalités. Par conséquent, les habitants souhaitaient de déplacer les bâtiments industriels, cela du fait de son échec économique et de son image grise et industrielle ³⁶.

³⁴ TICCIH, « Charte Nizhny Tagil pour le patrimoine industriel », 2003, p. 4.

³⁵ Simon Edelblutte, « Que sont devenues les villes-usines ? Réflexion à partir du cas lorrain », *L'Harmattan*, vol. 3, 2009, p. 137-153.

³⁶ Simon Edelblutte, « Paysages et territoires du patrimoine industriel au Royaume-Uni », *Revue Géographique de l'Est*, vol. 48, n° 1-2, 2008, consulté le 21 mars 2022, <<https://journals.openedition.org/rge/1165#tocto2n1>>.

Nous pouvons situer l'origine de la valorisation du patrimoine industriel à-peu-près avec la disparition (totale o partielle) de la perception négative de l'industrie, quand la population et des savants « redécouvrent » les usines et commencent à leur attribuer une valeur patrimoniale issue de leurs éléments architecturaux et leurs pratiques industrielles. Donc la protection de l'héritage industriel devient importante en raison de sa signification historique, symbolique et esthétique chez les groupes sociaux où les usines se sont établies.

Cette action « protectrice » est aussi le reflet d'une prise de conscience qui manifeste l'intérêt de conserver les vestiges industriels face la menace de sa destruction, évènement qui peut être traduit comme la perte de patrimoine. C'est en ce sens que Claudine Cartier nous donne une idée de l'importance du patrimoine industriel et ses composants patrimoniaux :

« les bâtiments et les structures construits pour des activités industrielles, les processus et les outils utilisés, les villes et les paysages dans lesquels ils sont situés ainsi que toutes leurs autres manifestations, tangibles et intangibles, sont d'une importance fondamentale. Ils devraient être étudiés, leur histoire devrait être enseignée, leur sens et leur signification devraient être explorés et clarifiés pour tous. Les exemples les plus caractéristiques devraient être identifiés, protégés et conservés, en accord avec l'esprit de la Charte de Venise, au service et au profit du présent et de l'avenir ».³⁷

Le Comité international pour la conservation du patrimoine industriel (TICCIH) fondé en 1978 est une organisation mondiale qui promeut la préservation, la conservation, l'investigation, la documentation, la recherche et l'interprétation du patrimoine industriel. À travers de la Charte Nizhny Tagil faite en 2003, nous propose un concept de patrimoine industriel :

« Le patrimoine industriel comprend les vestiges de la culture industrielle qui sont de valeur historique, sociale, architecturale ou scientifique. Ces vestiges englobent : des bâtiments et des machines, des ateliers, des moulins et des usines, des mines et des sites de traitement et de raffinage, des entrepôts et des magasins, des centres de production, de transmission et d'utilisation de l'énergie, des structures et infrastructures de transport aussi

³⁷ Claudine Cartier, *L'héritage industriel, un patrimoine*, CRDP de Franche-Comté, 2003, 195 p.

bien que des lieux utilisés pour des activités sociales en rapport avec l'industrie (habitations, lieux de culte ou d'éducation) ».³⁸

Même si cette définition comprend une variété d'indices qui caractérisent le patrimoine industriel, celui-ci ne peut pas se réduire qu'aux bâtiments industriels, structures architecturales et des machines de production ; c'est-à-dire, le patrimoine industriel en revanche intègre aussi des composants intangibles, comme les connaissances qui servent à créer les divers produits d'une production.

En ce sens, en 2011 l'Icomos (Conseil international des monuments et des sites) et le TICCIH ont élargi la conception de patrimoine industriel et le défient comme :

« Le patrimoine industriel comprend les sites, les constructions, les complexes, les territoires et les paysages ainsi que les équipements, les objets ou les documents qui témoignent des procédés industriels anciens ou courants de production par l'extraction et la transformation des matières premières ainsi que des infrastructures énergétiques ou de transport qui y sont associées. Il exprime une relation étroite entre l'environnement culturel et naturel puisque les procédés industriels – anciens ou modernes – dépendent de ressources naturelles, d'énergie et de voies de communication pour produire et distribuer des biens sur les marchés. Ce patrimoine comporte des dimensions immatérielles comme les savoir-faire techniques, l'organisation du travail et des travailleurs ou un héritage complexe de pratiques sociales et culturelles résultant de l'influence de l'industrie sur la vie des communautés et sur la mutation des sociétés et du monde en général ».³⁹

Dans ce dernier concept nous pouvons déjà observer l'intégration de nouveaux éléments tels que les aspects immatériels, le symbolisme comme identité et l'interaction de l'homme avec la nature, également un system de sociabilité apparait en relation aux activités de travail (connaissances, pratiques et organisation). Cela représente un changement dans la notion de patrimoine industriel, car ça permet de le comprendre dans une perspective d'analyse complète, diversifiée et resignifié ; effort qui met en valeur le patrimoine industriel.

³⁸ TICCIH, « Charte Nizhny Tagil pour le patrimoine industriel », *art. cit.*

³⁹ « Principes conjoints ICOMOS-TICCIH pour la conservation des sites, constructions, aires et paysages du patrimoine industriel », *ICOMOS-TICCIH*, 2011, consulté le 23 mars 2022, <<https://ticcih.org/about/about-ticcih/dublin-principles/>>.

Finalement, le progrès du concept de patrimoine industriel a aussi aidé parallèlement au développement de stratégies pour sa mise en valeur. Un exemple, c'est le cas de la Charte de Burra réalisée en 2013 par l'Icomos qui définit une suite logique d'étapes (recherches, décisions et actions) à respecter dans l'encadrement de la conservation et la gestion de lieux et des biens patrimoniaux de valeur culturelle.

1.4. La valorisation patrimoniale

L'action de reconnaître les valeurs naturelles ou historiques ou culturelles d'un bien en tant qu'uniques requiert l'emploi d'un processus de patrimonialisation. Le fait de reconnaître ou de donner de la valeur patrimoniale à quelque chose c'est un processus que nous pouvons nommer comme « mise en valeur ». Mettre en valeur quelque chose signifie donner une valeur pour créer un intérêt, pour augmenter sa visibilité, pour la diffuser, en résumé, pour ressortir un bien culturel ou naturel. Pourtant, la mise en valeur est un processus qui légitime la valeur associée à quelque chose et qui la rend patrimoine.

Il demeure évident que la mise en valeur du patrimoine peut prendre en compte les dimensions matérielle et immatérielle de celui-ci. Idéalement, les valeurs dont dispose un espace physique ou géographique quelconque, un objet ou un artéfact, une œuvre – étendue au sens large de produits de l'art des hommes, au savoir et savoir-faire spécifiques, bref d'un patrimoine, passe essentiellement par une revalorisation⁴⁰.

La valorisation d'un bien culturel ou naturel implique une série d'activités conjointes qui protègent, conservent et diffusent celui-ci. La mise en valeur peut générer des effets positifs pour la communauté où ce bien se localise, d'abord, il peut contribuer au développement de l'activité touristique, par ailleurs, peut être considéré comme un instrument stratégique dans les programmes de développement régionaux et locaux et les plans de rénovation et de revitalisation des villes. La mise en valeur est aussi un moyen qui permet à une communauté

⁴⁰ Kenrick Demesvar, « Interprétation et mise en valeur du patrimoine naturel et culturel, matériel et immatériel dans les parcs nationaux Cas du Parc National Historique : Citadelle, Sans-Souci, Ramiers de la République d'Haïti. », Québec, Université Laval, 2015, 376 p.

de reconnaître et faire valoir son identité et authenticité, aspect qui renforce le sentiment d'appartenance à un lieu parmi les gens.

En d'autres termes, la valorisation des biens culturels peut aussi être définie comme l'action de rendre un objet ou un lieu comme patrimoine disponible pour être apprécié par le public en général. Il comprend des actions d'interprétation et de conservation. Il s'agit de considérer la valeur sociale et utilitaire des biens culturels et naturels, car le patrimoine a un sens s'il est utilisé, conservé et apprécié.⁴¹.

Pour la Revue de recherche scientifique et géographique *Géoconfluences* le phénomène de patrimonialisation désigne un processus de création et de fabrication de patrimoine. Il affirme que le phénomène de la patrimonialisation s'est développé en France au XIX^e siècle, notamment pour la sauvegarde des monuments historiques. Il a fallu attendre le XX^e siècle pour que le patrimoine paysager puis immatériel soit mieux pris en compte⁴².

Pour Jean Davallon la patrimonialisation est le processus par lequel un collectif reconnaît le statut de patrimoine à des objets matériels ou immatériels, de sorte que ce collectif se trouve devenir l'héritier de ceux qui les ont produits et qu'à ce titre il a l'obligation de les garder afin de les transmettre⁴³.

Emmanuel Amougou croit que la patrimonialisation est un processus social qui consiste à mobiliser différents agents sociaux par leurs actions réciproques, c'est-à-dire interdépendantes en conférant à un objet (artefact), à un espace (architectural, urbanistique ou paysager) ou à une pratique sociale (langue, rite, mythe, etc.) un ensemble de propriétés ou de « valeurs reconnues et partagées ».⁴⁴

⁴¹ « Glosario Patrimonio Inmaterial by INPC Ecuador - Issuu » s.d., consulté le 29 mars 2022, <<https://issuu.com/inpc/docs/glosariopatrimonioinmaterial/304>>.

⁴² « Patrimonialisation — Géoconfluences » s.d., consulté le 25 mars 2022, <<http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/patrimonialisation>>.

⁴³ Jean Davallon, « À propos des régimes de patrimonialisation: enjeux et questions », 2014.

⁴⁴ Emmanuel Amougou, *La question patrimoniale- De la « patrimonialisation » à l'examen des situations concrètes*, Paris, 2004, L'Harmattan.

De son côté, le géographe Guy Di Méo pense qu'il n'existe pas de processus de patrimonialisation sans acteurs collectifs (actants) ou individuels. Au total, le processus patrimonial résulte de l'interaction dynamique et dialectique d'acteurs et de contextes, à la fois sociaux, culturels et territoriaux.⁴⁵

À travers de l'analyse de différents textes et situations Jean Davallon formalise les gestes qui accompagnent et caractérisent la réussite d'un processus de patrimonialisation. Il mentionne que chaque processus de patrimonialisation est différent et répond à une sélection de critères spécifiques, cependant les gestes qu'il annonce peuvent être pris en compte pour différents cas de patrimonialisation. Ces gestes permettent à une chose d'acquérir le statut de patrimoine. Il les décrit de la manière suivante⁴⁶ :

1. Le premier de ces gestes réside dans l'intérêt porté à l'objet par un collectif ou un groupe social plus ou moins large, plus ou moins organisé. Il se traduit par la reconnaissance (le sentiment) d'une « valeur » de l'objet, antérieurement à toute détermination précise de ses « valeurs ». À un moment donné, ce collectif va estimer qu'un bâtiment, une œuvre, mais tout autant un objet du quotidien, un outil, un savoir-faire, une pratique, une musique ou une danse, « possède quelque chose » qui fait qu'il doit être gardé.
2. Le second geste correspond à la production de savoir sur l'objet et son monde d'origine. Il n'existe pas de reconnaissance d'un statut de patrimoine culturel qui se fasse sans mobilisation ou sans production d'un savoir servant à établir la nature et l'origine de l'objet qu'il soit matériel ou immatériel.
3. Le troisième consiste en la déclaration du statut de patrimoine. Un objet ne devient patrimoine qu'à partir du moment où il est déclaré comme tel. Cette déclaration est un acte performatif dont la forme peut varier, depuis la simple énonciation publique jusqu'à l'acte juridique ou administratif signant une procédure d'inscription ou de classement.

⁴⁵ Guy Di Méo, « Processus de patrimonialisation et construction des territoires », 2007, p. 87-109.

⁴⁶ Jean Davallon, « À propos des régimes de patrimonialisation: enjeux et questions », *art. cit.*

4. Le quatrième geste est celui de l'organisation de l'accès du collectif à l'objet patrimonial. Il présuppose que les membres du collectif sont effectivement les bénéficiaires de l'existence de ce patrimoine et de son exposition (d'où la relation avec le premier geste). L'exposition est alors le rituel par lequel le public peut revivre le moment de la « trouvaille » et éprouver le sentiment de sublime. Elle rend ainsi visible et fait que les membres du collectif s'estiment les héritiers des producteurs de ces objets.
5. Le cinquième et dernier geste est celui de la transmission aux générations futures de ces objets patrimoniaux. Il instaure une continuité dans le temps, une relation, depuis le présent, entre le passé et le futur.

La mise en valeur du patrimoine se sert de l'interprétation pour revaloriser patrimoine. L'interprétation du patrimoine est un processus qui contribue à prendre conscience individuelle et collectivement sur l'importance historique et la signification de ceci. L'interprétation aussi appuie les efforts qui visent à apprécier et comprendre les biens culturels et peut être conçue comme une nouvelle forme de mise en valeur. Interpréter le patrimoine signifie pouvoir traduire et sensibiliser les gens sur leur réalité et les rapprocher à celle-ci afin de le diffuser et de le protéger.

L'animation, les loisirs et la communication sont au cœur de cet univers de performances et de mises en scène pour présenter aux publics un patrimoine apprivoisé et maîtrisé, étudié et interprété. Aucune mise en valeur du patrimoine n'est possible sans une interprétation de celui-ci⁴⁷. Dans les réflexions sur le patrimoine, l'interprétation acquiert le statut de notion pivot et entre dans les stratégies pour sa mise en valeur et des politiques culturelles : locale, nationale et internationale⁴⁸.

⁴⁷ Laurajane Smith, *Uses of heritage*, London; New York, Routledge, Taylor & Francis Group, 2006., cité dans Kenrick Demesvar, « Interprétation et mise en valeur du patrimoine naturel et culturel, matériel et immatériel dans les parcs nationaux Cas du Parc National Historique : Citadelle, Sans-Souci, Ramiers de la République d'Haïti. », *op. cit.*

⁴⁸ Dnaiel Jacobi et Meunier Annick, *L'interprétation : variations sur le thème du patrimoine*, 1999, Lettre de L'OCIM. No 61., cité dans Kenrick Demesvar, « Interprétation et mise en valeur du patrimoine naturel et

En 2008 l'Icomos a rédigé la Charte Icomos pour l'interprétation de la présentation des sites patrimoniaux, laquelle a comme objectif de définir les principes de base de l'interprétation et préservation du patrimoine. Pour eux l'interprétation renvoie à l'ensemble des activités potentielles destinées à augmenter la conscience publique et à renforcer sa compréhension du site culturel patrimonial. Ceci peut inclure des publications, des conférences, des installations sur site, des programmes éducatifs, des activités communautaires ainsi que la recherche, la formation et l'évaluation permanente du processus même d'interprétation⁴⁹.

Dans ce contexte, ils ajoutent le concept de présentation lequel concerne plus spécifiquement une communication planifiée du contenu interprétatif par l'agencement d'informations de même nature, au moyen d'un accès physique au site culturel patrimonial. Elle peut être transmise par une variété de moyens techniques, comprenant indifféremment des éléments tels que des panneaux informatifs, une présentation de type muséale, des sentiers fléchés, des conférences, des visites guidées et des applications multimédia⁵⁰.

Cette charte a établi sept principes cardinaux sur lesquels l'interprétation doit être basée :

Principe 1 : Accès et compréhension

Principe 2 : Sources d'information

Principe 3 : Attention portée au contexte et à l'environnement

Principe 4 : Préservation de l'authenticité

Principe 5 : Organisation de la durabilité

Principe 6 : Attention portée à la participation

Principe 7 : Importance de la recherche, de la formation et de l'évaluation⁵¹

culturel, matériel et immatériel dans les parcs nationaux Cas du Parc National Historique : Citadelle, Sans-Souci, Ramiers de la République d'Haïti. », *op. cit.*

⁴⁹ « Charte ICOMOS pour l'interprétation et la présentation des sites culturels patrimoniaux. Préparée sous les auspices du Comité scientifique de l'ICOMOS sur l'interprétation et la présentation des sites patrimoniaux Ratifiée par la 16e Assemblée Générale de l'ICOMOS », 2008.

⁵⁰ *Ibid.*

⁵¹ *Ibid.*

Pour mieux comprendre ces sept principes, l'Icomos sur cette charte ajoute sept objectifs avec lesquels l'interprétation pourrait se réaliser et guider les plans de mise en valeur. L'interprétation pourtant doit garantir :

1. Faciliter la compréhension et l'appréciation des sites culturels patrimoniaux et promouvoir la prise de conscience publique et l'engagement de la nécessité de leur protection et de leur conservation.
2. Communiquer le sens des sites culturels patrimoniaux à des audiences diverses par une reconnaissance approfondie et bien documentée de la signification, au moyen de méthodes reconnues d'analyses scientifiques et les recherches ainsi que des traditions culturelles vivantes.
3. Sauvegarder les valeurs matérielles et immatérielles propres aux sites culturels patrimoniaux dans leur environnement culturel, naturel et leur contexte social.
4. Respecter l'authenticité des sites culturels patrimoniaux en communiquant l'importance de leurs matériaux historiques et la portée de leurs valeurs culturelles et en les protégeant contre les effets adverses d'infrastructures d'interprétation mal venues, des pressions venant du public, d'une interprétation imprécise et inadéquate.
5. Contribuer à la conservation durable des sites culturels patrimoniaux par la promotion de la compréhension et de la participation du public des efforts de conservation en cours, en assurant la maintenance à long terme des équipements et services d'interprétation et une révision régulière de son contenu interprétatif.
6. Encourager la participation dans l'interprétation des sites culturels patrimoniaux en facilitant l'implication active des acteurs et communautés associées dans le développement et l'implémentation de programmes d'interprétation.

7. Développer des normes techniques et professionnelles pour l'interprétation et la présentation du patrimoine, incluant les technologies, la recherche et la formation. De tels normes doivent être appropriées et durables dans leur contexte social⁵².

Parler d'interprétation du patrimoine pourrait requérir l'emploi de méthodologies qui visent à intégrer tous les éléments pertinents qui permettent la valorisation d'un élément patrimonial. Cependant, face un projet de mise en valeur il n'y a pas de méthodologie miraculeuse. Il faut plutôt se poser les questions correctes pour que ceux-ci guident les actions pour la mise en valeur et par conséquent, le résultat soit un bon projet de patrimonialisation. Les méthodologies sont employées afin de valoriser un patrimoine globalement, celles-ci sont diverses, toutefois a titre d'exemple nous pouvons prendre celles faites par Beck et Cable⁵³ :

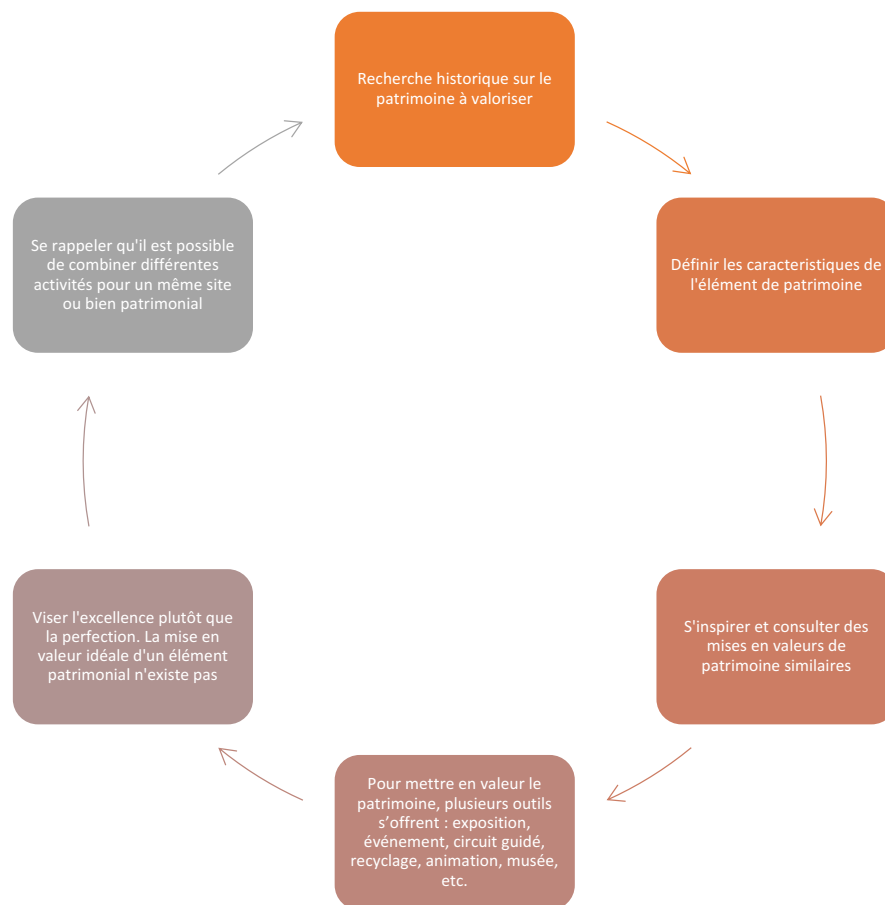
- a) L'interprétation personnelle qui s'attache à assurer une rencontre directe et personnelle du visiteur avec la ressource. Il s'agit d'utiliser divers moyens tels le discours du guide interprète, les démonstrations, la mise en scène, les marches de nature ainsi que les tours guidés. Ces moyens incluent les discussions de groupe, les feux de camp réalisés dans les parcs nationaux, aussi bien les visites dans les monuments historiques.
- b) L'interprétation non-personnelle qui assure une rencontre indirecte ou interpersonnelle entre le visiteur et la ressource. Il s'agit d'utiliser les moyens tels les tableaux et panneaux d'interprétations, les expositions, les documents de guides de visites, les panneaux interactives, les outils d'aide à la visite (dépliants, brochures, etc).

⁵² *Ibid.*

⁵³ Larry Beck et Ted Cable, *Interpretation for the 21st Century. Fifteen guiding principles for interpreting nature and culture*, Champaign, IL, Sagamore Publishing, 2002.

Finalement, il existe de pistes d'action qui aident à se guider lorsque la préparation d'un projet de mise en valeur. Nous pouvons les visualiser dans le suivant schéma :

Figure 2. Pistes d'action de la mise en valeur⁵⁴



⁵⁴ Les fiches conseil de Rues principales, « La mise en valeur du patrimoine », *Rues principales*.d., consulté le 29 mars 2022, <<https://www.ruesprincipales.org/publications>>.

Deuxième chapitre

La gastronomie mexicaine et ses mezcals

« ...Se muele con cacahuete
Se muele también el pan
Se muele la almendra seca
Se muele el Chile también la sal
Se muele ese chocolate
Se muele la canela
Se muele pimienta y clavo
Se mueve la molendera
Se muele, se muele, se muele, se muele, se muele... »

« La cumbia del mole », chanson populaire

2.1 Gastronomie mexicaine

La gastronomie mexicaine est composée d'une variété de plats, techniques et connaissances qui montrent la richesse culturelle accumulée au long des années. Nous pouvons situer son origine dans l'époque préhispanique et elle était basée sur trois principaux ingrédients : les haricots, le maïs et le piment, soit *frijol*, *maíz* et *chile* en espagnol. Cette trilogie d'aliments était combinée avec des herbes, des viandes de petits animaux, du chocolat, de la volaille et du poisson, entre autres.

L'ensemble de plats et de techniques sont le reflet des diverses zones géographiques du Mexique lesquelles possèdent une grande diversité culturelle. De même, cette cuisine est le résultat de l'interaction des cultures, la culture du Mexique préhispanique et la culture européenne, qu'à travers du Vice-royauté de la Nouvelle-Espagne se sont introduits des nouveaux ingrédients.

Guadalupe Pérez pense que l'intégration de la cuisine mexicaine est composée de trois variantes qu'elle définit comme suit :

« La gastronomie mexicaine coule à travers un grand courant, et ses principaux courants sont les suivants :

a) Les cuisines indigènes primitives, préhispaniques, correspondant aux différentes cultures qui existaient en Méso-Amérique, où l'on trouve les "recettes mères" de notre cuisine.

Les "recettes" de notre cuisine s'y trouvent.

b) Les apports des cuisines étrangères, caribéenne, hispanique, avec leurs influences arabes et juives, mais aussi française, italienne et portugaise, d'Europe centrale, orientale et, à un degré non moindre, africaine.

c) L'évolution permanente qui a créé la cuisine mexicaine actuelle, lorsque les deux catégories précédentes fusionnent et créent la véritable et unique gastronomie mexicaine ». ⁵⁵

Guadalupe Pérez croit que la gastronomie est l'art de faire de l'alimentation un plaisir. Pour qu'elle existe, il faut avoir créé une cuisine en constante évolution, avec ses propres boulangeries, pâtisseries, confiseries et conserves, ainsi que ses propres boissons⁵⁶. Pour Carmen Morales la cuisine est une expression de la culture qui montre des symbolismes comme l'identité ⁵⁷. De son côté, Julie Boussoco affirme que manger est un « fait social total » qui comprend en lui les valeurs des cultures et qui garde au fil du temps une gamme d'usages, de prescriptions, de techniques et d'interdits d'une société ⁵⁸.

La gastronomie du Mexique est très variée et riche quant aux ingrédients employés, ceux-ci peuvent être d'origine animale ou végétal et en grande partie sont autochtones de certaines régions géographiques. Par ailleurs, pour réaliser les plats, elle se sert de techniques et d'outils traditionnels. Tel est le cas de l'usage de *metates*⁵⁹, de *molcajetes*⁶⁰ et de *comales*⁶¹.

Selon Guadalupe Pérez San Vicente la cuisine mexicaine peut être conçue en quatre genres classiques:

« 1. Du maïs et de la 'nixtamalisation'.

1.1 Pâte : "tortilla" et ses sous-produits.

1.2 Farine : "tamales" et leurs variantes.

2. Du piment :

2.1 "Adobos", "moles", bouillons, "pipianes".

2.2 Sauces chaudes et froides.

⁵⁵ Guadalupe Pérez San Vicente, *Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía*, s.l., CONACULTA, 2002.

⁵⁶ *Ibid.*

⁵⁷ Carmen Morales Valderrama, *Patrimonio inmaterial: ámbitos y contradicciones*, Mexique, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2012.

⁵⁸ Julie Boussoco *et al.*, « « Faire la cuisine » : approche socio-représentationnelle et distance à l'objet », *Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale*, vol. 111, n° 3, 2016, p. 367-395.

⁵⁹ Pierre à moudre sur laquelle, dans les civilisations précolombiennes d'Amérique centrale, étaient broyées les graines.

⁶⁰ Le molcajete est un mortier mésoaméricain traditionnel pour broyer ou marteler les aliments.

⁶¹ Le comal est un ustensile de cuisine traditionnel servant à cuire les tortillas.

2.3 Les piments frais ou secs et leurs utilisations.

3. Des fruits :

3.1 Desserts.

4. A partir du maïs, du piment, des fruits, des plantes et des agaves, bois, les boissons:

4.1 Boissons froides.

4.2 Boissons chaudes ».⁶²



Figure 3. La technique du *metate*

Source : UNESCO, patrimoine immatériel

La nourriture mexicaine est complexe. Elle mêle les saveurs et les techniques culinaires de deux cultures : l'indigène et l'espagnole. Il existe des plats comme les tacos, les *moles*⁶³ ou les *tamales*⁶⁴ qui peuvent avoir une variété de présentations en raison de l'emploi de différents ingrédients, ce qui donne des saveurs multiples. Les tortillas sont utilisées de diverses façons en créant une diversité de plats et sont l'essence de la cuisine mexicaine. S'il existe différentes variétés de piments – près de 300 – de tailles et de couleurs différentes, tous ajoutent de la saveur, du parfum, de la force et de la couleur aux plats⁶⁵.

⁶² Guadalupe Pérez San Vicente, *Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía*, op. cit.

⁶³ Le mole est une sauce à base de piment, cacao ou chocolat, sésame, cacahuète, tomate, tortilla frite et émiettée.

⁶⁴ Le tamal est une papillote amérindienne préhispanique.

⁶⁵ Margarita Carrillo, *Mexique, le livre de cuisine*, Paris London, Phaidon France, 2015, 704 p.

Un aspect très intéressant de la gastronomie mexicaine est sans aucun doute, les boissons traditionnelles ; élément qui traite ce travail dans son cas spécifique du mezcal bacanora. Les boissons mexicaines sont très variées, soient froides ou chaudes, elles sont faites à base de plusieurs ingrédients tels que :

- « l'agave, avec lequel nous pouvons notamment ressortir les mezcals ou le *pulque*⁶⁶ ;
- le maïs, d'où nous réalisons de la *calonche*⁶⁷, du *tejuino*⁶⁸ ;
- les fruits tropicaux, de l'eau des fruits ;
- des boissons chaudes comme : le chocolat, le café ou les *atoles*⁶⁹, entre autres ».⁷⁰

À ce stade, il est important parler davantage du cactus. L'utilisation des cactacées est très courante et typique de cette gastronomie et elles peuvent être utilisées pour la réalisation de plats et boissons. Le *nopal*⁷¹ qui à grosso modo désigne une espèce de cactus originaire du Mexique et connu au monde comme « figuier de barbarie » est la base d'un grand nombre de plats dans ce pays.

L'élaboration des boissons et spécifiquement le mezcal, se fait particulièrement avec des agaves, plante qui a été d'une grande importance pour les cultures amérindiennes et domestiquée depuis environ 10 000 ans. L'agave est utilisé pour la réalisation de différentes boissons comme des mezcals : le tequila, le mezcal de Oaxaca, le bacanora, la *raicilla*⁷², le

⁶⁶ Le pulque est une boisson alcoolisée traditionnelle d'origine mésoaméricaine issue de la fermentation partielle de la sève de divers agaves.

⁶⁷ La calonche est une boisson alcoolisée fermentée d'origine préhispanique préparée à partir de la fermentation de la pulpe de figue de barbarie.

⁶⁸ Le tejuino ou tesguino est une boisson à base de maïs fermenté.

⁶⁹ L'atole est une boisson chaude sucrée à base de farine très fine de maïs ou de Maïzena, diluée puis cuite dans de l'eau pour en augmenter la viscosité, la parfumer et la rendre plus nutritive.

⁷⁰ Guadalupe Pérez San Vicente, *Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía, op. cit.*

⁷¹ Nopal est un nom commun en espagnol pour les cactus *Opuntia*, ainsi que pour ses coussinets.

⁷² La raicilla est une boisson spiritueuse originaire de l'État de Jalisco. Elle est très similaire au tequila et au mezcal, et est également tirée de l'agave, notamment de la plante d'Agave lechuguilla.

sotol, ou d'autres boissons comme le *pulque* et l'*aguamiel*⁷³. Pour le cas des cinq premières il s'agit de mezcals qui emploient la fermentation et la distillation pour leur élaboration.

La cuisine mexicaine se distingue par ses pratiques millénaires dans la préparation des aliments, elle conserve aussi le système de rituels et traditions des populations originaires. Est-ce une cuisine qui se caractérise pour ses techniques, ses rituels, ses pratiques agraires, ses connaissances, ses coutumes et comportements. En 2010, la cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán, a obtenu sa désignation comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

Selon l'UNESCO, la nomination de la cuisine mexicaine traditionnelle comme patrimoine se fonde sur « un modèle culturel complet qui rassemble des pratiques agricoles, rituelles, des talents de longue date, des techniques culinaires et des coutumes et manières communautaires ancestrales. Cela est rendu possible grâce à la participation collective dans la chaîne alimentaire traditionnelle tout entière : de la plantation et la récolte à la cuisson et à la dégustation. La base du système est fondée sur le maïs, les haricots et le piment chili ; les méthodes agricoles uniques comme la “milpa” (champ de maïs et autres cultures par rotation sur brûlis) et la “chinampa” (îlot de culture artificielle dans une zone lacustre) ; les procédés de cuisson, comme la “nixtamalisation” (décorticage du maïs à l'eau de chaux qui augmente sa valeur nutritive) ; et les ustensiles particuliers comme la pierre meulière et le mortier en pierre. Des ingrédients autochtones, parmi lesquels figurent des variétés de tomates, de courges, d'avocats, de cacao et de vanille, s'ajoutent aux produits alimentaires de base. La cuisine mexicaine est élaborée et chargée de symboles, avec les tortillas et les “tamales” quotidiens, tous deux à base de maïs, qui font partie intégrante des offrandes du Jour des Morts. Des collectifs de cuisinières et d'autres praticiens consacrés au développement des cultures et de la cuisine traditionnelle sont constitués dans l'État du Michoacán et dans tout le Mexique. Leurs savoirs et techniques sont l'expression de l'identité communautaire, renforcent les liens sociaux et consolident les identités nationales, régionale et locale ».⁷⁴

⁷³ L'aguamiel également appelé sirop est la sève contenue dans le bourgeon des plantes connues sous le nom d'agave.

⁷⁴ « UNESCO - La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán », 2009, consulté le 1 avril 2022, <<https://ich.unesco.org/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacn-00400>>.

Cette désignation est donnée dû à qu'elle a satisfait aux critères d'inscription sur la liste représentative. Ces critères correspondent à :

« R.1 : La cuisine traditionnelle mexicaine est au cœur de l'identité culturelle des communautés qui la pratiquent et la transmettent de génération en génération ;

R.2 : Son inscription sur la Liste représentative pourrait renforcer la visibilité du patrimoine culturel immatériel et promouvoir le respect de la diversité culturelle et de la créativité humaine ;

R.3 : Les mesures de sauvegarde actuelles et prévues comprennent des consultations et des projets de recherche ainsi que des formations pratiques, avec le soutien de l'État et des communautés concernées ;

R.4 : Les praticiens ont participé activement au processus de nomination et ont donné leur consentement libre, préalable et éclairé ;

R.5 : La cuisine traditionnelle mexicaine est incluse dans l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel du Mexique tenu par le Conseil national de la culture et des arts ». ⁷⁵

La cuisine traditionnelle mexicaine pour le cas de Michoacán est un exemple vivant de traditions, techniques, connaissances qui est restée dans le temps pour nous permettre de l'apprécier surtout la gouter. Sa richesse culinaire à travers de cette nomination comme patrimoine mondial a permis sa diffusion et appréciation, situation qui facilitera sa conservation et sa sauvegarde.

La reconnaissance de cette cuisine traditionnelle a servi comme un chemin pour l'auto-affirmation de la culture et de l'identité mexicaine, au Mexique et au monde. La gastronomie mexicaine est reconnue pour sa tradition de production, de préparation et d'utilisation, y compris les rituels ou les fêtes de la culture mexicaine traditionnelle dans les communautés

⁷⁵ *Ibid.*

qui la pratiquent, où l'une des menaces les plus dangereuses pour le développement durable des communautés est sa transformation en marketing touristique⁷⁶.



Figure 4. La cuisine mexicaine

Source : México desconocido

2.2 Agave et mezcal : généralités

L'agave est la principale matière première pour la production de boissons alcoolisées au Mexique ; à l'époque préhispanique, cette plante était utilisée pour fabriquer des boissons fermentées. Avec l'arrivée des Espagnols au Mexique, ils ont influencé le processus de fabrication de ces boissons en introduisant de nouvelles techniques, de nouveaux ustensiles et de nouvelles connaissances, donnant ainsi naissance aux mezcals mexicains.

Le mot agave provient du grec *Agavos* qui signifie magnifique, noble, illustre ou admirable. En langue nahuatl est connu comme *metl*. L'agave est également connu sous le nom de *maguey* et est une plante appartenant au genre des monocotylédones, qui peuvent être succulentes et sont classées dans la famille des Asparagaceae. Sa distribution se trouve principalement dans les zones arides, allant des États-Unis au Mexique, en passant par l'Amérique centrale et certains pays du nord de l'Amérique du Sud comme la Colombie, la Bolivie et le Pérou.

⁷⁶ Cecilia Beatriz Herrera Roque, « Patrimonio cultural inmaterial: la gastronomía mexicana como poder suave (1998-2018) », Mexico, UNAM, 2018, 221 p.

« Le genre agave a été décrit pour la première fois par Charles Linneus en 1753, qui a reconnu quatre espèces, dont *Agave americana* L. Agave est le plus grand genre de la famille des monocotylédones Agavaceae. Agave comprend 136 espèces, 54 regroupées dans le sous-genre *Littaea*, et 82 dans le sous-genre agave. Ces espèces sont divisées en 20 groupes génériques ». ⁷⁷

Ulises Torrentera continue pour nous dire que :

« Au Mexique se trouve la majeure diversité avec 205 espèces, dont 151 sont endémiques. Les États plus riches en termes d'espèces sont Oaxaca, Chihuahua, Coahuila, Durango, et Jalisco ». ⁷⁸

L'agave ou *maguey* a la particularité de n'avoir qu'un seul cycle de vie reproductif. Pour produire ses fruits, qui comprennent les graines, il faut attendre environ six à sept ans. Dans un état sauvage, il peut présenter un taux de fertilité variable, ainsi qu'un faible taux de germination et de survie. L'agave a développé une capacité spécifique à se reproduire dans des conditions défavorables, appelée « reproduction asexuée par rhizomes et bulbilles ». Sa reproduction est lente et s'effectue principalement par deux voies : la reproduction asexuée et la reproduction sexuée.

Josymar Enriquez mentionne à propos : « Cette plante vit entre cinq et soixante-dix ans, selon les espèces, avant de produire des fleurs (hualumbos) qui peuvent atteindre douze mètres de long; ces fleurs peuvent se développer sur des branches, ou dans une inflorescence formée par un axe principal appelé épi, connu comme “calehual” ou “quiote” (du nahuatl “quiotl” = tige ou bourgeon) ». ⁷⁹

Les agaves sont des plantes authentiques en termes de sa constitution. La plante a un cœur qui ressemble un ananas et de laquelle est la partie principale pour l'élaboration des mezcals. De celle-ci, des feuilles, aussi connues comme *pencas* poussent, lesquelles peuvent être

⁷⁷ Howard Scott Gentry, *Agaves of Continental North America*, 1982. cité dans Luis Núñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora*, México, Sonoras.d.

⁷⁸ Ulises Torrentera, *Mezcaleria*, Oaxaca, Ediciones Farolito, 2001.

⁷⁹ Josymar Enriquez Ríos, « Guía de exportación de mezcal a Estados Unidos », Mexique, 2014.

différentes en forme, couleur et résistance selon l'espèce de l'agave. En général, nous pouvons identifier un agave pour avoir des longues feuilles qui ressemblent à une épée, en couleur vertes et fibreuses et avec des bords épineux.

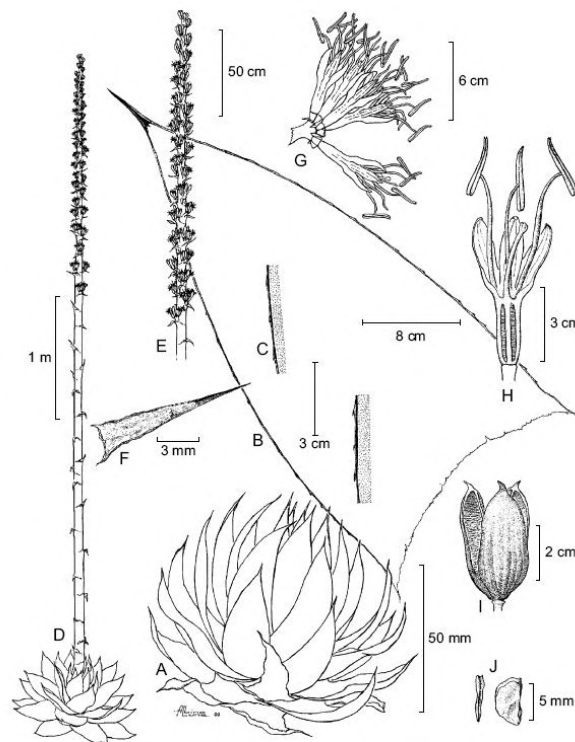


Figure 5. *Agave nussaviorum* subsp. *deltoidea* Garcia-Mend. A. rosette ; B. feuille ; C. détail de la marge ; D. plante fleurie ; E. inflorescence ; F. bractée du pédoncule ; G. ombelle ; H. fleur disséquée ; I. capsule ; J. graine ; H. plantule. I. capsule ; J. graine Source : Revisión taxonómica del complejo *Agave potatorum* Zucc. (*Agavaceae*): nuevos taxa y neotipificación⁸⁰

L'une des caractéristiques les plus importantes des agaves est qu'ils résistent à des conditions environnementales extrêmes. Ils ont la capacité de stocker des liquides, ce qui leur permet de survivre en longues périodes de sécheresse. Cela leur a permis de se développer dans des écosystèmes extrêmes, par exemple dans des environnements où la disponibilité en eau est faible, comme les zones arides et semi-arides ou les saisons de sécheresse.

⁸⁰ Abisaí Josué García-Mendoza, « Revisión taxonómica del complejo *Agave potatorum* Zucc. (*Agavaceae*): nuevos taxa y neotipificación », *Acta botánica mexicana*, n° 91, 2010, p. 71-93.

Une autre capacité des agaves est qu'ils développent des racines fines près de la tige principale, ce qui leur permet d'absorber l'eau disponible qui atteint la surface d'une manière « plus simple et plus immédiate ». Comme pour les autres plantes, la perte d'eau chez les agaves se fait par des pores, entre des cellules spéciales présentes dans leurs tiges et leurs feuilles⁸¹.



Figure 6. Maguey tobalá, le roi des mezcal, il est un agave qui pousse à l'état sauvage dans les montagnes et très souvent dans des escarpés et des flancs. Source : Mezcal oro de Oaxaca

Les agaves préfèrent pousser dans des environnements dont sols se caractérisent pour être sableux et rocheux, sur des plaines étendues avec des sols alluviaux de profondeur et de texture moyennes. Une particularité de cette plante est qu'elle s'adapte à des milieux où l'eau manque, en plus, elle peut résister à des hautes températures, par exemple, les conditions extrêmes du désert. Au niveau écologique, son importance réside dans la capacité d'établir des nombreuses interactions avec une quantité importante d'espèces animales et végétales.

La croissance de ces plantes peut se faire de deux manières :

Sauvage : plantes d'agave qui n'ont pas été cultivées ou plantées par l'homme.

⁸¹ Ulises Torrentera, *Mezcaleria*, *op. cit.*

Induits : plantes d'agaves qui ont été plantées et cultivées par l'homme dans des zones spécifiques pour leur utilisation.

Qu'est-ce que le mezcal ?

Le mot mezcal provient de la langue nahuatl et est une dérivation du mot *Mexcalli*, lequel se compose de deux parties : *metl*, qui signifie agave et *ixcalli*, dont la signification est cuit. Par conséquent, le mot mezcal signifie « maguëy cuit ». Le mezcal est le nom donné aux boissons distillées à partir de la fermentation des *mostos*⁸² de n'importe quelle espèce d'agave. A ce propos, à travers d'une résolution faite par le gouvernement mexicain mentionne :

« Aujourd'hui, le terme a trois significations : le nom appliqué à certaines espèces de maguëy (dans le nord du Mexique) ; la boisson distillée faite à partir de ses jus fermentés ; et dans son sens originel, il fait référence à l'aliment obtenu à partir de la cuisson de la tige et de la base des feuilles, riche en sucres, qui était la subsistance de diverses cultures ».⁸³

Au Mexique le mezcal est produit dans une grande partie du territoire et est connu sous diverses dénominations, le *comiteco* au Chiapas, le *tuxca* en Colima, le *barranca* au Nayarit, la *raicilla* au Jalisco, le *bacanora* au Sonora, le mezcal au Oaxaca, le tequila au Jalisco, la *lechuguilla* en Chihuahua, entre autres. Ces mezcals sont élaborés à partir d'au moins 42 espèces d'agave, dont 7 sous-espèces et 7 variétés, sur toute la « longueur et la largeur » du pays. Certaines de ces boissons ont une dénomination d'origine et d'autres sont en passe de l'obtenir.

Tableau 3. Dérivés d'agave au Mexique⁸⁴

Mezcals	Pulques
Agua de huapilla	Charagua
Aguamiel	Chilocle
Bacanora	Chiltli
Bingúí	Choco

⁸² Le mosto est le liquide obtenu après broyage (jus d'agave) mélangé à de l'eau.

⁸³ « DOF - Diario Oficial de la Federación, NORMA Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado »s.d., consulté le 6 avril 2022, <https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5632309&fecha=12/10/2021>.

⁸⁴ Vidal Salazar Solano, « La industria del bacanora: historia y tradición de resistencia en la sierra sonorensis », *Región y sociedad*, vol. 19, n° 39, août 2007, p. 105-133.

Chichihualco	Coyote
Comiteco	Colonche
Excomuni3n	De Nanacamilpa
Jaiboli	De Apan
Lechugilla	De Atayangas
Mezcal*	Savia de Maguey
Quitupan	Tecolio
Raicilla	Tepache
Sihuaquio	Tlahuelompa
Sisal	Tlachicot3n
Tauta	Tuba
Tequila	Octli
Turicato	Pozol.
Tuxcal	

* le nom mezcal a 3t3 appropri3 pour d3signer la liqueur la plus traditionnelle de la r3gion comprenant Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potos3 et Zacatecas.

La diff3renciation parmi les mezcals est bas3e sur des divers composants. Par exemple, de la r3gion o3 il est produit o3 les conditions climatiques et 3cologiques donneront de particularit3s aux agaves. De l'esp3ce des agaves, des techniques de production du fait que ceux-ci vont 3 3tre diff3renci3es selon les ant3c3dents historiques et son d3veloppement historique. Des ustensiles employ3s car ceux-ci varieront d'une r3gion 3 l'autre, lesquels seront peu ou tr3s sophistiqu3s. Ces boissons mexicaines sont le r3sultat d'une construction historique, sociale et culturelle au cours des ans.

3 ce propos Vidal Salazar continue 3 nous dire : « Les Mexicains ont imagin3 d'innombrables fa3ons de combiner et de pr3parer les jus, les miels et les distillats d'agave, en les associant 3 des fruits, des herbes, des essences et d'autres alcools, en adaptant la vari3t3 des ingr3dients, des ressources et des coutumes aux contextes r3gionaux, et en renfor3ant la diversit3 culturelle caract3ristique du Mexique ». ⁸⁵

3 propos de l'3laboration des mezcals ceux-ci sont obtenus par des m3thodes traditionnelles, ainsi que par des m3thodes technicis3es. En g3n3ral dans leur production, nous pouvons d3tecter phases qui vont co3ncider entre les diff3rents mezcals cependant, chacune de ces 3tapes aura des distinctions propres et sp3cifiques qui caract3riseront l'identit3 de chaque mezcal. Pourtant, ce processus de production comprendra d'abord, la s3lection et la

⁸⁵ *Ibid.*

découpe de la matière première, la cuisson de l'agave, suivi de la macération ou broyage des ananas ou du cœur d'agave, puis un processus de fermentation des *mostos* et finalement la distillation.

La production de boissons fermentées et distillées (XVI^e siècle pour les distillés) est pratiquée depuis l'Antiquité par de nombreuses cultures au Mexique et pourtant sont considérées comme des boissons traditionnelles qui font partie de la gastronomie mexicaine. Parler sur les mezcals est concevoir une signification culturelle et sociale pour les peuples où ceux-là sont produits. Ils représentent des régions, des techniques, des traditions, d'histoire et sont utilisés en cérémonies et fêtes, dans des rituels ou comme un remède aux maladies.

D'accord avec Luis Nuñez le mezcal peut être subdivisé dans les suivantes sous-catégories, il affirme dans son livre « El bacanora, Legado de Sonora » :

« Le mezcal a différentes sous-catégories : le “mezcal de gusano”, mis en bouteille avec du ver de maguey et consommé accompagné de “sal de gusano” (un ver séché broyé et mélangé avec du sel) ; le mezcal “corriente ou chaparro”, fermenté dans des sacs en cuir avec du “pulque”, ainsi que de l'écorce et du bois de timbre ; le mezcal “minero”, une variété offerte aux travailleurs des mines en guise de paiement partiel pour leur dur labeur ; et le mezcal de “puntas”, une variété mélangée avec la distillation du premier tour et combinée avec du miel ». ⁸⁶

Quant à la classification des distillats d'agave par rapport à leur vieillissement, nous pouvons les trouver en *blancos*, *reposados* ou *añejados*. Ils se caractériseront par une odeur et une couleur spécifique, aspects qui seront le résultat du processus de vieillissement après la distillation. En ce sens nous pouvons les distinguer de la manière suivante :

- *Blanco* (blanc) : Incolore et translucide. Il est embouteillé après de sa production et n'est pas soumis à aucune forme de repos, de maturation ou de vieillissement. Des ingrédients peuvent être incorporés pour ajouter de la saveur, ex : le citron, la mangue ou l'orange, des herbes ou des insectes.

⁸⁶ Luis Nuñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora*, *op. cit.*

- *Reposado* (reposé) : Mezcal qui peut rester entre 2 et 12 mois dans des récipients en bois qui garantissent son innocuité. Il repose dans un espace où les variations de lumière, de température et d'humidité sont minimales.
- *Añejado* (vieux) : Mezcal qui doit rester plus de 12 mois dans des récipients en bois qui garantissent son innocuité. Ils sont conservés dans un espace où les variations de lumière, de température et d'humidité sont minimales.



Figure 7. Types de bacanora : *blanco*, *reposado* et *añejado*.

Source : Bacanora Sortillon

2.3 Antécédents de la production de mezcal

L'élaboration des boissons alcoolisées traditionnelles font partie de l'histoire, l'identité et la culture du Mexique. En particulier, parler des mezcals revient à parler des techniques, des connaissances et des traditions. Les boissons faites à partir de l'agave comme le *pulque* sont un antécédant des mezcals, car elles étaient produites au sein des cultures préhispaniques.

Connaître l'histoire des mezcals implique pourtant d'étudier la domestication de l'agave. Les mezcals sont le résultat de l'interaction entre les cultures préhispaniques et l'espagnole. A proprement parler, c'est avec la conquête espagnole que de nouvelles méthodes comme la distillation ont été introduites, moment où les boissons fermentées ont vu la naissance des distillats d'agave : les mezcals.

Avant de l'arrivée des Espagnoles en Amérique, l'agave constituait déjà un élément important dans la culture mésoaméricaine. Les usages étaient liés à diverses pratiques, curatives, artistiques, nutritionnelles, religieuses et guerrières ; à partir de l'emploi des agaves comme matière première les peuples construisaient « des centaines de produits ». Des tiges, ils obtenaient des fils pour fabriquer des sacs, des tapis, des sacs à dos ou des filets de pêche; les feuilles entières de l'agave pouvaient être utilisées comme toits pour les maisons ; les tiges séchées étaient utilisées comme poutres et clôtures pour délimiter les terres. Les barbes ou les épines des feuilles étaient utilisées comme clous ou aiguilles ; les racines étaient utilisées pour fabriquer des brosses, des balais et des paniers⁸⁷.

Les multiples usages de l'agave sont déjà mentionnés dans le Codex Ramirez. Il pouvait être considéré comme un aliment lorsque les feuilles ou les tiges étaient grillées. Nous en extrayions également de l'eau, que les Espagnols appelaient *aguamiel* (...). Dans d'autres régions du pays, les agaves étaient cultivés pour délimiter les terrasses afin de prévenir l'érosion et les glissements de terrain⁸⁸.

En ce sens, à propos des différentes utilisations de l'agave, Francisco Hernandez mentionne que :

« Du jus qui émane et se distille dans la cavité moyenne en coupant les feuilles les plus tendres avec des couteaux, nous faisons des vins, du miel, du vinaigre et du sucre ; ce jus provoque les règles, adoucit le ventre, provoque l'urine, nettoie les reins et la vessie, brise les calculs et lave les voies urinaires (...) Les parties les plus épaisses des feuilles ainsi que le tronc, cuits sous la terre sont bons à manger et ont le même goût que le cédrat préparé avec du sucre (...) Par distillation, le jus est rendu plus doux ; et par ébullition plus doux et plus épais, jusqu'à ce qu'il se condense en sucre ». ⁸⁹

Le *maguey* était l'une des principales sources de nourriture dans les cultures mésoaméricaines et a donc été l'une des premières plantes à être cultivées en Amérique. Comme c'est une plante qui retient les liquides, en période de sécheresse, nous épluchions les feuilles pour obtenir les liquides qui pouvaient éteindre la soif. Même dans le domaine

⁸⁷ Vidal Salazar Solano, « La industria del bacanora », *art. cit.*

⁸⁸ Ulises Torrentera, *Mezcaleria*, *op. cit.*

⁸⁹ Francisco Hernández, *Historia de las plantas de Nueva España*, 1943, Instituto de Biología-UNAM.

artistique, l'agave était également utilisé. Les artistes utilisaient le *maguey* pour créer des œuvres en mosaïque et des plumes. Les peintres le mélangeaient à l'argile pour former une masse résistante, élément avec lequel ils créaient des symboles, des écritures hiéroglyphiques et la création d'œuvres⁹⁰.

Dans le Mexique ancien, l'une des utilisations les plus notables du maguey était la production et l'élaboration de boissons, parmi lesquelles se distinguent l'*aguamiel* et le *pulque*. Leur consommation était encadrée par des règles et s'inscrivait dans un contexte rituel. Les boissons préhispaniques étaient principalement offertes aux dieux, aux souverains, aux prêtres et aux guerriers et étaient élaborées à partir de différentes espèces d'agave. L'*aguamiel* extrait de la plante vivante, un jus translucide que se trouve dans le cœur du *maguey*, légèrement épais et composé principalement d'eau, de sucres et de protéines ; et le *pulque* issu de la fermentation de l'*aguamiel*.



Figure 8. Scène de cérémonie du pulque peinte dans le Codex Magliabechiano

Source : Codex Magliabechiano, consulté le 12 avril 2022, en

<https://archive.org/details/codexmagliabechi0000boon/page/n9/mode/2up>

Giorgio Samorini explique que « dans le codex, une cérémonie du pulque est représentée, où l'un des dieux du pulque prépare une boisson dans un pot. Sur le côté gauche de la scène

⁹⁰ Vidal Salazar Solano, « La industria del bacanora », *art. cit.* fait référence à Rogelio Luna Zamora, *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*, Mexico, 1999.

sont dessinées trois sortes de cordes roulées et nouées, avec l'inscription : ce sont les grappes d'une racine avec laquelle ils faisaient le vin appelé *ocpatli*. Dans le registre inférieur de la même scène, une femme agenouillée sert une tasse de pulque à trois autres figures humaines, et le pied de l'image lui est associé qui dit : c'est elle qui a servi le vin aux autres jusqu'à ce qu'elle le boive ». ⁹¹

Lors de la migration vers la vallée du Mexique, les Aztèques ont découvert le *maguey* et « inventé » le *pulque*, entre 1172 et 1291 après J.-C. ; bien qu'il n'existe aucune preuve archéologique de la date à laquelle le *pulque* a été bu pour la première fois, c'était probablement bien avant la période aztèque⁹². Le *pulque* est typiquement de couleur blanche, laiteux et visqueux et avec un goût et une odeur particuliers liés à l'agave, avec une faible teneur en alcool.



Figure 9. Mayahuel, déesse du maguey

Source : Codex Borbonicus⁹³

⁹¹ Giorgio Samorini, « Gli additivi del pulque » s.d., consulté le 12 avril 2022, <<https://samorini.it/antropologia/americhe/pulque/additivi-del-pulque/>>.

⁹² « Academia Mexicana del Tequila, A. C., Mitos, leyendas e historia del mezcal. », *Tequila*, 2004, , <<http://www.acamextequila.com.mx>>. cité dans Vidal Salazar Solano, « La industria del bacanora », *art. cit.*

⁹³ Bodo Spranz, *Los dioses en los codices mexicanos del grupo Borgia: Una investigacion iconografica*, México, Fondo de Cultura Economica, 2006.

Cette image montre la représentation de la déesse Mayáguel, connue chez les *Nahuas*⁹⁴ comme la déesse du *maguey*. L'image est représentée par une jeune femme qui est née d'une plante d'agave, dans ses mains se distinguent des feuilles ou des fibres de *maguey*. Mayahuel est considéré comme la créatrice du *maguey* et donc du *pulque*, une plante divine aux pouvoirs divins. Ses pouvoirs en tant que boisson étaient liés aux effets « enivrants » du pulque et aux bienfaits nutritionnels de la plante. Mayahuel était également associé à la fertilité et à la fécondité.

A l'époque préhispanique, le *pulque* avait été connu comme *octli* dont signification est « boisson consacrée aux dieux ». Dans la culture aztèque ceci était appelé de trois façons : *metoctli*, vin d'agave ; *iztacotli*, vin blanc ; et *teoctile*, vin de dieu (...) Le mot *pulque* est dérivé du mot *poliuh-quiocotli*, qui était utilisé pour nommer le pulque décomposée au goût et à l'odeur désagréables. Les Espagnols ont commencé à l'appeler pulque, pensant que ce mot faisait référence à la boisson fraîchement brassée et non à la boisson décomposée⁹⁵.

À ce point, nous pouvons également dire qu'à cause des Espagnols l'agave a été connu comme *maguey* au Mexique, cela parce que c'est ainsi ces plantes étaient appelées dans les côtes de Cumana, Venezuela. *Maguey* est considéré un mot imposé qui a fonctionné pour remplacer le mot *metl*, mot qu'à l'époque préhispanique les cultures mésoaméricaines utilisaient. La conquête espagnole a également introduit le processus de distillation au Mexique et avec celle-ci l'invention du mezcal. Nous ne pouvons pas savoir exactement quand le mezcal a été inventé, cependant des recherches disent que c'était peut-être entre la fin du XVI^e et au début du XVII^e siècle.

En ce qui concerne l'origine du mezcal, il existe au moins deux versions : Selon la déclaration générale de protection de l'appellation d'origine du mezcal, l'événement crucial pour l'origine des boissons distillées (mezcals) est l'introduction du distillateur à l'époque coloniale. Cette méthode de distillation provient à l'origine des Philippins amenés par les Espagnols sur les côtes de Colima et de Jalisco. Nous leur attribuons la fabrication de boissons fermentées et de distillats de noix de coco avec leurs propres méthodes, par exemple,

⁹⁴ Peuple amérindien vivant dans plusieurs États du Mexique

⁹⁵ Alfredo Castro Díaz, « El agave y sus productos. Temas selectos de Ingeniería en Alimentos », *dokumen.tips*, vol. 7, 2013, p. 53-61.

l'utilisation d'un distillateur qui pouvait être fabriqué à partir de matériaux locaux, différent de l'alambic ou du distillateur arabe (également introduit par les Espagnols)⁹⁶. Donc la technique d'élaboration des distillats de noix de coco a été apprise et adaptée pour l'élaboration du mezcal au Mexique.

Selon Ana G. Valenzuela Zapata, Aristarco Regalado Pinedo et Michiko Mizoguchi, la technique de distillation au Mexique n'a pas été introduite d'une seule manière, c'est-à-dire qu'en plus de la technique asiatique, d'autres techniques de distillation ont été dispersées, comme la technique arabe, qui implique un serpentin de cuivre, une technique qui a également été utilisée par les Espagnols pendant la période coloniale. Les mécanismes de distillation asiatiques et arabes sont arrivés au Mexique et avec eux, la distillation des ferments du mezcal a été réalisée. Les appareils de distillation d'influence arabe dominant désormais l'industrie de la distillation dans le monde entier, et le Mexique ne fait pas exception⁹⁷.

Historiquement, nous pouvons diviser en trois périodes la fonction et l'utilisation donnée à l'agave, laquelle a été caractérisée par la sélection de variétés d'agaves : 1) son utilisation comme aliment ; 2) son utilisation dans la production de boissons fermentées ; et 3) son utilisation dans la production de boissons distillées (appelées génériquement mezcals)⁹⁸.

Dans un article de Patricia Colunga-GarcíaMarín, Daniel Zizumbo-Villarreal et Jesús Martínez Torres, sur les traditions d'utilisation des agaves mexicains, une division historique du processus de production du mezcal est proposée. En ce sens, lorsque nous parlons de boissons distillées ou de mezcals, nous savons que le processus, les techniques et les ustensiles pour leur production ont changé au fil du temps. Nous pouvons reconnaître quatre grands types de processus de production qui montrent le développement historique de l'élaboration. Les aspects considérés dans cette évolution historique comprennent : « l'établissement de la technique de distillation, sa diffusion, le développement technologique de la culture, le

⁹⁶ « DOF - Diario Oficial de la Federación, NORMA Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado », *op. cit.*

⁹⁷ Ana G. Valenzuela Zapata, Aristarco Regalado Pinedo et Michiko Mizoguchi, « Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la raicilla », *México y la Cuenca del Pacífico*, n° 33, 2008, p. 91-116.

⁹⁸ Patricia Colunga-GarcíaMarín, Daniel Zizumbo-Villarreal et Jesús Martínez Torres, « Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos: una aportación a la protección legal y conservación de su diversidad biológica y cultural », 2007.

développement industriel et, en général, le développement social et culturel. Ces processus peuvent être observés aujourd'hui et comprennent une série de processus intermédiaires ».⁹⁹ :

a) « Processus de type colonial précoce (1580-1700). Caractérisé par la collecte de plantes sauvages, la sélection et la gestion dans des systèmes agricoles traditionnels, la grande variabilité phénotypique des plantes, la cuisson des têtes dans des fours souterrains ou en plein air avec ou sans base en pierre dans une large gamme de tailles. Le bois de diverses plantes est utilisé pour la cuisson ; des pierres sont placées dessus en guise de sol, qui sont chauffées à feu vif. Une grande pierre saillante est placée au centre. Les têtes fendues ou complètes sont placées sur les pierres chaudes et recouvertes de feuilles et de branches, qui contribuent également à la saveur de l'agave cuit, et enfin, elles sont complètement recouvertes de terre, laissant un conduit vers la pierre centrale saillante.



Figure 10. Appareil de distillation d'influence asiatique pour la production de « barranca ».

Source : Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos: una aportación a la protección legal y conservación de su diversidad biológica y cultural ¹⁰⁰

⁹⁹ *Ibid.*

¹⁰⁰ *Ibid.*

Un conduit vers la pierre centrale en saillie. Par ce conduit, l'eau est appliquée pendant trois ou quatre jours afin de produire suffisamment de vapeur. Les têtes sont écrasées dans des structures spéciales en pierre ou en bois à l'aide de maillets en bois ou en métal, avec la force humaine. Nous utilisons des fermenteurs souterrains en pierre ou en argile, ou des surfaces en bois (canoës), ou des peaux de bovins. La distillation est effectuée avec un distillateur de type asiatique (...), Les sites de distillation sont situés sur les rives des rivières ou des sources d'où provient l'eau douce ; il est vendu dans des récipients ou des pots en terre cuite appelées *botijas peruleras* ou des pots en argile (...).

b) Processus de type colonial tardif (1700 -1850). Caractérisé par une culture dans des systèmes d'hacienda de l'époque coloniale et indépendante, une grande variabilité phénotypique des plantes cultivées avec une cuisson des têtes dans des fours en maçonnerie. Le broyage et l'extraction des miels dans un moulin 'tahona' ou 'chilien', (...) La fermentation a lieu dans des fûts en bois ou des bassins en pierre ou en bois. La distillation se fait dans un 'alambique', un distillateur en cuivre de type arabe avec un serpentín. Il est commercialisé en petits fûts. Le processus de culture et de production est principalement réalisé par la population métisse et créole dans les vallées et les coteaux proches des sources d'eau naturelles (...).



Figure 11. Utilisation du « tahona » pour la mouture de l'agave

Source : Mezcal oro de Oaxaca, processus d'élaboration¹⁰¹

¹⁰¹ « Mezcal Oro de Oaxaca » s.d., consulté le 12 avril 2022, <<https://www.orodeoaxaca.com/>>.

c) Processus de type moderne précoce (1860-1970). Caractérisé par l'agriculture gestion agricole sous un régime technicisé dans les haciendas et les ejidos promus par l'État, faible variabilité phénotypique des plantes, utilisant uniquement de l'agave tequilana. Gestion agricole avec engrais, herbicides et pesticides. Cuisson des tiges préalablement broyées dans des autoclaves et extraction des miels dans des moulins mécaniques adaptés à l'industrie de la canne à sucre, pressage à la vapeur ; fermenteurs en acier inoxydable, utilisant des souches de fermentation commerciales. Distillation et vieillissement en bois ou en utilisant des colorants et des arômes artificiels dans certains cas, avec un conditionnement en verre. Le processus de culture et d'élaboration est principalement réalisé par les populations métisse et créole dans les vallées et les coteaux, en utilisant les vallées et les collines, en employant des infrastructures telles que l'eau potable et l'électricité.

d) Procédé de type post-moderne (1980-). Il se caractérise par l'incorporation des normes officielles mexicaines NOM 006-SCFI-1994 pour le tequila et NOM 070-SCFI-1994 pour le mezcal, et par l'incorporation des normes ISO 9000 pour les processus, les régimes commerciaux de propriété privée et la location de terres par des entreprises productrices de distillats, des techniques agronomiques modernes telles que les biotechnologies pour la sélection et la multiplication clonale du matériel végétatif, la lutte contre les ravageurs et les maladies, la fertilisation et l'irrigation (bien qu'à petite échelle). La cuisson a lieu dans de grands autoclaves ; fermentation, avec des souches sélectionnées, enrichies, l'ajout de sucres de manière contrôlée. Le charbon actif est utilisé dans la distillation et la filtration, le vieillissement est effectué en fûts et le calibrage est contrôlé avec des techniques chromatiques. L'industrie est passée entre les mains de sociétés transnationales et a considérablement réduit la variabilité génétique de la culture, en gérant un clone d'Agave tequilana Weber. La croissance commerciale du tequila a conduit à l'introduction d'espèces d'agave, qui sont traditionnellement utilisées pour fabriquer des boissons distillées¹⁰². C'est le cas d'Agave fourcroydes, qui à partir de 2003 a commencé à être utilisé dans le Yucatán à cette fin ».¹⁰³

¹⁰² Patricia Colunga-GarcíaMarín, Daniel Zizumbo-Villarreal et Jesús Martínez Torres, « Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos », *art. cit.*

¹⁰³ Francisco Larqué Saavedra, Mirbella del Rosario Cáceres Farfán et Abdo Jesús Magdub Méndez, « Proceso para la fabricación de bebida alcohólica a partir del henequén (Agave fourcroydes). », Centro de Investigación Científica de Yucatán, 2005. cité dans Patricia Colunga-GarcíaMarín, Daniel Zizumbo-Villarreal et Jesús Martínez Torres, « Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos », *art. cit.*



Figure 12. Autoclave pour la cuisson de l'agave

Source : « El mezcal como patrimonio social: de indicaciones geográficas genéricas a denominaciones de origen regionales »¹⁰⁴

2.4 Appellation d'origine des mezcal

Au Mexique la production de mezcal qui ont obtenu l'appellation d'origine a est protégée et régularisée. Cette appellation d'origine est appelée au Mexique comme *Denominación de Origen*. Elle est définie par la loi sur la propriété industrielle dans son article 156 et conformément à l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international de 1958, dans son article 2, comme suit :

« 1) Nous entendons par appellation d'origine, au sens du présent Arrangement, la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains.

¹⁰⁴ José de Jesús López Hernandez, « El mezcal como patrimonio social: de indicaciones geográficas genéricas a denominaciones de origen regionales », *Em Questão*, vol. 24, 2018, p. 404.

2) Le pays d'origine est celui dont le nom, ou dans lequel est situé la région ou la localité dont le nom, constitue l'appellation d'origine qui a donné au produit sa notoriété ». ¹⁰⁵

L'établissement des appellations d'origine découle de la nécessité de protéger les innovations et la créativité des personnes. Cette sauvegarde de la créativité implique l'élaboration de produits basés sur des méthodes traditionnelles, qui ont été développées dans certaines zones géographiques spécifiques et qui peuvent être valorisées culturellement et historiquement. L'appellation d'origine permet de reconnaître un produit caractéristique et authentique d'une région. Sa qualité dépend des éléments qui la caractérisent, d'abord l'environnement géographique qui comprend le climat, le sol, les minéraux et l'eau et ensuite le facteur humain, où les techniques et les connaissances permettent la matérialisation de cet objet ¹⁰⁶.

L'appellation d'origine est également une figure juridique reconnue au niveau international qui garantit la qualité et l'authenticité des produits créés dans un lieu donné, mais qui préserve également les droits des producteurs contre la création de copies non réglementées. Au Mexique, le gouvernement fédéral est chargé d'accorder une appellation d'origine, cette déclaration autorise son utilisation aux producteurs qui respectent les dispositions établies. La reconnaissance de l'appellation d'origine est nationale et internationale, d'une part, dans les produits, elle permet de désigner un pays d'origine et, d'autre part, de nommer les produits sous un chiffre unique, de les commercialiser et de les distribuer ¹⁰⁷.

En termes économiques, selon Javier Sanz Cañada, l'appellation d'origine présente plusieurs avantages qui peuvent être classés en quatre fonctions : « 1) la fonction d'assurance de la qualité du produit, qui vise à établir les attributs, c'est-à-dire les normes de référence requises pour que le produit alimentaire puisse obtenir le label d'appellation ; 2) assurer une protection juridique des revenus liés à la différenciation pour empêcher des tiers

¹⁰⁵ Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle, « Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international » 1979, consulté le 19 avril 2022, <https://www.wipo.int/treaties/fr/registration/lisbon/summary_lisbon.html>.

¹⁰⁶ Secretaría de Economía (SE) et Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), *Denominaciones de origen. Orgullo de México*, 2016, Pax México.

¹⁰⁷ Lauro Antonio Carrillo Trueba, « Los destilados de agave en México y su denominación de origen », *Revista Ciencias*, n° 87, 2007, p. 40-49.

d'utiliser la marque de qualité ; 3) pour constituer un système d'assurance qualité pour les distributeurs et, 4) servir d'organisation interprofessionnelle ». ¹⁰⁸

Au Mexique, tous les distillats d'agave ne bénéficient pas d'une appellation d'origine, mais seulement le bacanora, le mezcal, la *raicilla*, et le tequila ; pourtant la production de ces mezcals est régie par de réglementations officielles appelées « Norme Officielle Mexicaine » *Norma Oficial Mexicana* en espagnol, qui défient les caractéristiques et les spécifications auxquelles doivent répondre les producteurs pour produire, mettre en bouteille et/ou commercialiser des boissons alcoolisées.

Le bacanora, la boisson qui nous concerne dans ce travail de recherche et à laquelle nous consacrerons plus d'attention dans cette section, est un mezcal qui a une saveur douce, avec le goût de l'agave cuit et une forte teneur en alcool. Le nom de la boisson est connecté directement à celui de la municipalité de Bacanora, lequel provient de la langue autochtone *ópata*¹⁰⁹ dont signification est flanc de roseaux, soit *ladera de carrizos*.



Figure 13. Centre historique de la municipalité de Bacanora

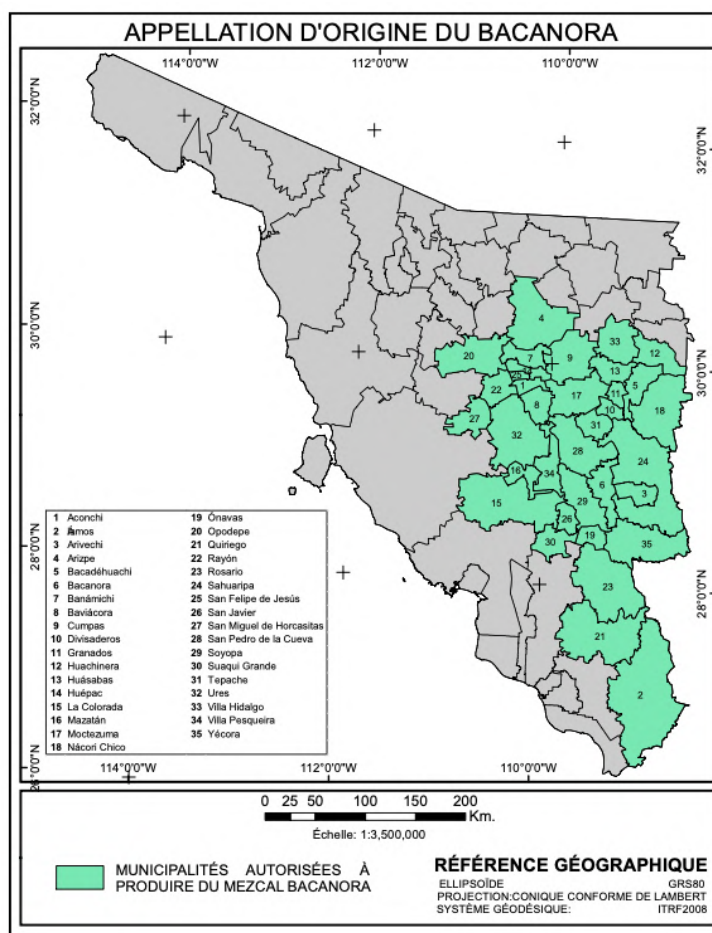
Source : Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022.

¹⁰⁸ Javier Sanz Cañada, *El Sistema Agroalimentario de los países desarrollados: desde un modelo de oferta a un modelo de demanda*, s.l., Plaza y Valdes, 2004, 632 p.

¹⁰⁹ Les Opatas sont trois peuples autochtones du Mexique. Le territoire Opata comprend les régions montagneuses du nord-est et du centre de l'État de Sonora, qui s'étendent jusqu'à la frontière avec les États-Unis.

Son appellation d'origine est située dans l'État de Sonora et concerne les régions de *Sierra Centro, Río Sonora y San Miguel ; Centro ; Sierra Alta et Sierra Sur*. Les municipalités qui sont autorisés à produire du bacanora sont : Bacanora, Sahuaripa, Arivechi, Soyopa, San Javier, Cumpas, Moctezuma, San Pedro de la Cueva, Tepache, Divisaderos, Granados et Huásabas, Villa Hidalgo, Bacadehuachi, Nácori Chico, Huachinera, Villa Pesqueira, Aconchi, San Felipe de Jesús, Huépac y Banámichi, Rayón, Baviácora, Opodepe, Arizpe, Rosario, Quiriego, Suaqui Grande, Onavas, Yécora, Álamos, San Miguel de Horcasitas, Ures, Mazatán et La Colorada.

Carte 1. Appellation d'origine du bacanora



Source : Élaboré par Erick Jiménez Licona basé sur l'article : La industria del bacanora: historia y tradición de resistencia en la sierra sonorense¹¹⁰

¹¹⁰ Vidal Salazar Solano, « La industria del bacanora », *art. cit.*

À propos de l'appellation d'origine du bacanora Rodolfo Domínguez-Arista mentionne que l'appellation d'origine a été délivrée le 6 novembre 2000, soit huit ans à peine après la fin de l'interdiction¹¹¹. L'appellation d'origine accorde l'exclusivité de la production de bacanora à 35 municipalités de la Sierra, concentre 38% du territoire de Sonora et abrite une population de plus de 113 000 personnes¹¹².

En ce sens, l'auteur nous évoque qu'avec cette appellation a commencé la régulation de la production du bacanora après son interdiction. D'autre part, cette action a donné lieu à en 2006 le « Conseil de Sonora pour la promotion de la réglementation du bacanora », *Consejo Sonorense Promotor de la Regulación del Bacanora* (en espagnol), pour laisser place, plus tard, au « Conseil de Sonora Régulateur du Bacanora », *Consejo Sonorense Regulador del Bacanora* (en espagnol), chargé de promouvoir et de coordonner les actions nécessaires pour améliorer la commercialisation de cette boisson et respecter les règles qui doivent être appliquées, ainsi que de promouvoir la qualité, la formation des producteurs et toute la chaîne de production¹¹³.

Concrètement, la production de ce mezcal est régularisée par la norme NOM-168-SCFI-2004, *Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado* « Boissons alcoolisées-Bacanora-Spécifications de traitement, d'emballage et d'étiquetage », publié dans le *Diario Oficial de la Federación*, le 14 décembre 2005. Cette norme est le résultat du travail réalisé par différentes institutions, commissions, universités et mairies, dont les plus importantes sont la *Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de Sonora* ; la *Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Sonora* et le *Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.*

¹¹¹ David Rodolfo Domínguez Arista, « Bacanora, el mezcal de Sonora: de la clandestinidad a la Denominación de Origen », *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, vol. 30, n° 56, 2020, consulté le 20 avril 2022, <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2395-91692020000200107&lng=es&nrm=iso&tlng=es>.

¹¹² David Rodolfo Domínguez-Arista et David Rodolfo Domínguez-Arista, « Bacanora, el mezcal de Sonora: de la clandestinidad a la Denominación de Origen » *art.cit* fait référence à l'Institut National de Estadística y Geografía (INEGI), « Censo de Población y Vivienda 2010 », INEGI, s.l., INEGI, 2016, consulté le 19 août 2022, <<https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2010/>>.

¹¹³ David Rodolfo Domínguez Arista, « Bacanora, el mezcal de Sonora », *art. cit.*



Figure 14. Logo du Conseil régulateur du bacanora

Source :Consejo Regulador del bacanora

Troisième chapitre

La production du mezcal bacanora, patrimoine de Sonora

Partie A

3.1 Présentation du site géographique

La production de bacanora peut être encadrée dans le contexte qu'il s'agit d'une boisson authentique et unique de l'État de Sonora, qui représente un symbole d'identité culturelle pour le peuple de Sonora. Son authenticité repose sur l'originalité de ses composantes matérielles et immatérielles, qui peuvent être visualisées dans différents aspects concernant de sa production. Ces éléments vont de l'histoire de la boisson, les techniques et les connaissances, l'environnement géographique des agaves, les caractéristiques biologiques de l'agave aux coutumes et aux traditions liées à l'agave et au mezcal.

L'État de Sonora se trouve à l'extrême nord de la République mexicaine. Son nom officiel est « État Libre et Souverain de Sonora », *Estado Libre y Soberano de Sonora*. Il est bordé au nord par les États-Unis d'Amérique et spécifiquement par l'État de Arizona et l'État du Nouveau Mexique (588 km de frontière au total), au sud par l'État de Sinaloa, à l'ouest par le Golfe de Californie et l'État de Basse-Californie, et à l'est par l'État de Chihuahua.

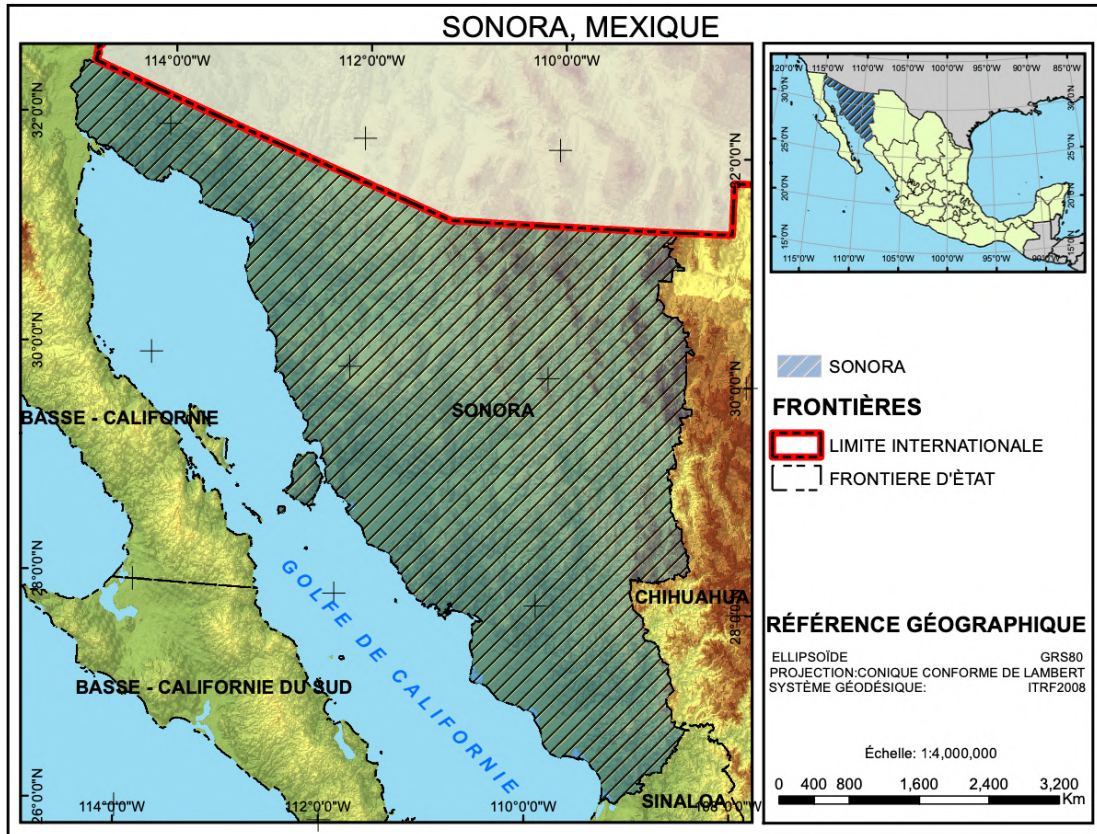
L'État de Sonora est divisé en 72 municipalités qui représentent le troisième niveau gouvernemental. En termes de taille, c'est le deuxième plus grand État du Mexique avec une superficie de 179 355 km² qui représente 9,2% de la surface du pays. Ses côtes sont baignées par la mer de Cortez (golfe de Californie) et elle possède un littoral de 120 081 km.

Il est localisé entre 32°29' et 26°14' de latitude nord et entre 108°26' et 105°02' de latitude ouest du méridien de Greenwich. Le territoire est large dans sa partie nord et se rétrécit progressivement en direction du sud. Son nom est lié à deux théories : l'une d'elles est qu'il vient du mot *Señora*¹¹⁴, qui a été le premier nom donné à la région par les explorateurs espagnols, menés par Diego de Guzmán. Ils sont arrivés à la rivière Yaqui le 7 octobre 1533,

¹¹⁴ Dont la signification est madame.

le jour de « Notre-Dame du Rosaire », *Nuestra Señora del Rosario* en espagnol. Comme les indigènes ne pouvaient pas prononcer la lettre ñ, Señora a été devenu Sonora. Une deuxième théorie indique que les Indiens vivaient dans des huttes de roseaux appelées *sonot* dans leur langue. Les Espagnols ont changé ce mot en Sonora et ont ensuite étendu ce nom à toute la province¹¹⁵.

Carte 2. Localisation géographique de Sonora



Source : Élaboré par Erick Jiménez Licona

Par rapport à sa population, c'est un État qui n'a pas été entièrement occupé, cela dû à diverses raisons telles que le climat, les ressources naturelles, la relation et la proximité avec d'autres points d'intérêt économique, entre autres. En termes de répartition de la population, la population urbaine représente 88% du total, tandis que la population rurale représente 12%. Selon les données du recensement de la population et du logement réalisé par « l'Institut

¹¹⁵ « Direccion General Forestal y Fauna de Interes Cinegetico del Estado de Sonora » s.d., consulté le 27 avril 2022, <<http://hunting.sonora.gob.mx/principal.php?op=1>>.

National de Statistique et de Géographie » soit Instituto Nacional de Estadística y Geografía, en 2020 l'État de Sonora comptait un total de 2 944 840 habitants.

La plus grande ville et sa capitale est Hermosillo. Cependant, d'autres villes telles que Ciudad Obregón, Nogales, San Luis Río Colorado et Navojoa représentent être villes importantes en termes de population. En ce qui concerne son économie, les principales activités économiques sont l'élevage, l'exploitation minière, la pêche, l'agriculture, l'industrie *maquiladora* et la production alimentaire. La contribution en pourcentage des secteurs d'activités économiques au PIB (Produit intérieur brut) de l'État est : activités primaires 6.1% ; activités secondaires 47.8% ; activités tertiaires 46.1% ¹¹⁶.

3.2 Agave, environnement et bacanora

Pour que l'activité de production du mezcal bacanora existe, il fallait que certaines caractéristiques de l'environnement favorisent la présence de la matière première, l'agave. Cet agave a une aire de culture très étendue, allant du Costa Rica au nord du Mexique, dans des états comme Tamaulipas et Sonora, sur les côtes atlantique et pacifique.

En Sonora les composantes de l'environnement ont doté l'Agave *angustifolia* Haw de qualités qui le différencient des autres agaves d'autres latitudes. Ses caractéristiques physiques et biologiques se sont développées dans le contexte d'un paysage (essentiellement) arides et semi-arides, ce qui lui a conféré des attributs très appréciés au moment de son traitement pour produire du mezcal.

Comme mentionné ci-dessus, le mezcal bacanora est produit à partir de la distillation de l'Agave *angustifolia* Haw, qui est une plante qui possède de longues feuilles fibreuses en forme de lance. Sa couleur est généralement vert bleuté. La plante possède une tête ou un ananas qui est la partie utilisée pour commencer la fabrication de la boisson¹¹⁷.

¹¹⁶ INEGI, « Actividades económicas. Sonora » s.d., consulté le 27 avril 2022, <<https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/son/economia/default.aspx?tema=me&e=26>>.

¹¹⁷ M Gutiérrez Coronado, Evelia Acedo Felix et A. I. Valenzuela Quintanar, « Industria del bacanora y su proceso de elaboración », *Ciencia y tecnología alimentaria: Revista de la Asociación de Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Galicia*, vol. 5, n° 5, 2007, p. 394-404.



Figure 15. L'Agave angustifolia Haw dans une plantation, Mátape, Sonora

Source : Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022.

L'Agave angustifolia Haw pousse dans la majeure partie de Sonora, que ce soit dans les montagnes, dans le désert ou sur la côte. L'État se caractérise pour être un endroit composé de quatre provinces physiographiques : *Provincia Sierra Madre Occidental*, *Provincia Llanura Sonorense*, *Provincia de Sierras y Llanuras del Norte*, *Provincia de la Llanura costera del Pacífico*. Ces formations, lesquelles prédominent dans la région, ont créé des environnements naturels diversifiés, dans lesquels nous trouvons des rivières, des montagnes, des collines et des plaines.

À cet égard, l'Institut National de Statistique et de Géographie mentionne :

« A l'est, le relief est constitué de sierras et de roches d'origine ignée, métamorphique et sédimentaire, avec des élévations de 2 620 mètres au-dessus du niveau de la mer (...) Dans la zone occidentale, il y a une plaine interrompue par quelques élévations isolées, comme la sierra de El Pinacate (...) L'écoulement des rivières a formé des plaines au nord-ouest, au centre et au sud-

ouest de la côte, créant des plans d'eau comme le port de Yavaros (...) Au nord-ouest, devant l'île Pélican se trouve le désert de l'Altar, composé de champs de dunes (montagnes de sable) ». ¹¹⁸

L'Agave *angustifolia* Haw pousse le mieux dans une variété d'altitudes qui vont de quelques mètres au-dessus du niveau de la mer jusqu'aux parties les plus élevées des montagnes de la sierra ¹¹⁹. Bien que Luis Nuñez mentionne que d'autres études sont encore nécessaires pour montrer la gamme d'altitude de croissance de cet agave, les observations sur le terrain ont montré qu'il se trouve entre 800 et 1200m, zones où se trouvent les plantes à l'état sauvage les plus saines et les plus vigoureuses ¹²⁰.

En ce qui concerne les précipitations et l'hydrologie, Sonora est l'un des États de la République avec l'une des précipitations les plus faibles, sa moyenne annuelle est environ sept fois inférieure à la plus élevée, celle de Tabasco au sud. Sonora connaît une importante pénurie d'eau de surface, ce qui fait que les aquifères deviennent la principale source d'approvisionnement.

Dans le Sonora, les rivières sont le *Colorado*, la *Concepción*, la *San Ignacio*, la *Sonora*, la *Mátepe*, la *Yaqui* et la *Mayo*. Généralement, elles sont le résultat des précipitations le long de la *Sierra Madre Occidental* ¹²¹, ces rivières parcourent de longues distances, se déversant dans les prairies, les plaines et les côtes du Golfe de Californie. Le fleuve *Colorado* est le seul réseau hydrographique qui prend sa source dans les montagnes Rocheuses, dans l'État américain du Colorado, mais il se jette également dans le golfe de Californie.

¹¹⁸ « Relieve. Sonora » s.d., consulté le 11 novembre 2021, <<http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/son/territorio/relieve.aspx?tema=me&e=26>>.

¹¹⁹ Howard Scott Gentry, *The Agave Family in Sonora*, s.l., U.S. Agricultural Research Service, 1972, 216 p. cité dans Luis Nuñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora*, *op. cit.*

¹²⁰ Luis Nuñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora*, *op. cit.*

¹²¹ La sierra Madre occidentale est une chaîne de montagnes mexicaines.



Figure 16. Soyopa, Sonora

Source : Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022.

Selon Luis Núñez et sur la base de ses observations sur le terrain, l'Agave angustifolia préfère les environnements où les précipitations sont comprises entre 700 et 1000 millilitres annuels, car il a constaté que ces zones présentent une présence importante d'agaves à l'état sauvage¹²². En ce sens, Gentry affirme que cette plante peut survivre avec seulement 250 millimètres de précipitations annuelles moyennes, comme c'est le cas dans les zones arides et semi-arides de Sonora, et jusqu'à 1680 millimètres de précipitations dans les zones de forêts de pins et de chênes¹²³.

La distribution des types de sol en Sonora, de manière générale, est classée principalement en deux types, les yermosols et les kastanozems, qui occupent environ 70 % de l'État. Les premiers, de couleur brun clair, ont la particularité d'être situés dans des zones arides, avec une végétation de broussailles et de prairies. Dans ces types de sol, l'agriculture peut être développée avec un grand bénéfice, à condition de disposer de systèmes d'irrigation.

¹²² Luis Núñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora, op. cit.*

¹²³ Howard Scott Gentry, *Agaves of Continental North America, op. cit.* cité dans Luis Núñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora, op. cit.*

La seconde, de couleur rougeâtre foncée, se trouve dans les régions semi-arides ou de transition vers des climats plus pluvieux. Ils présentent une végétation de prairie herbacée et, dans certaines zones, de broussailles. Les sols de type Litosol, Livosol et Xerosol couvrent environ 16 % de la surface totale de l'État.

Concernant les sols et les agaves, Gentry mentionne : « Les sols sont un élément important pour le bon développement des agaves. Les agaves préfèrent les sols sableux et rocheux, bien drainés et non salins. Ils se développent mieux sur les surfaces rocheuses chaudes et les pentes géologiquement brisées et lavées ». ¹²⁴ Les sols rocheux ou sablonneux optimisent la pénétration de l'eau de pluie dans le sol, permettant à cette eau d'atteindre les racines de l'agave.

Les particularités du climat de Sonora sont en grande partie dues à sa situation géographique. Sa localisation et sa disposition en relation avec l'État de Baja California, son extension territoriale et la présence de grandes chaînes de montagnes font que peu d'humidité pénètre, en générant un climat principalement aride. Il existe quatre types de climat dans l'État: désert sec, semi-aride, subhumide et tempéré. Les climats secs et semi-arides prédominent dans 90% de la surface du territoire de Sonora.

Les deux autres types de climats sont situés dans une toute petite portion, qui englobe 10% du territoire. La température annuelle moyenne est d'environ 22°C, la température maximale moyenne est de 38°C et se produit en juin et juillet, la température minimale moyenne est de 5°C et se produit en janvier. Les données relatives aux précipitations, à la température et à l'évaporation montrent que la région est caractérisée par des changements climatiques extrêmes, typiques de la ceinture où se trouvent les grands déserts du monde.

« L'Agave *angustifolia* survit dans les environnements arides extrêmes du désert de Sonora, où les précipitations annuelles moyennes sont d'environ 250 millimètres, ainsi que dans les hautes altitudes de la forêt de pins et de chênes avec des précipitations annuelles de 1 680 millimètres ».

¹²⁴ Howard Scott Gentry, *The Agave Family in Sonora*, *op. cit.* cité dans Luis Núñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora*, *op. cit.*

(...) « Les conditions de sol typiques où pousse cette espèce sont les sols sablonneux, graveleux et rocheux ».¹²⁵

L'Agave angustifolia Haw est l'agave le plus abondant dans l'État de Sonora et se trouve également dans la forêt dense près de la côte de Sinaloa. Nous pouvons le trouver également dans la zone de forêt tropicale sur les pentes de la Sierra Madre, à proximité des zones de forêt madérienne¹²⁶.

Dans une moindre mesure, nous le trouvons dans les zones arides du désert de Sonora, dans toute la partie nord-ouest et sur la côte ouest où l'on trouve les prairies. Les agaves et l'Agave angustifolia Haw aiment se reproduire davantage dans les zones ouvertes que dans les endroits ombragés. Cependant, elle peut également pousser dans des endroits ombragés par des arbres, des rochers ou des buissons, car ceux-ci protègent la plante des températures extrêmes et des animaux¹²⁷.

Une fois cultivés et établis, les agaves s'adaptent très bien à la variabilité climatique et développent une « armure » appelée épines pour se protéger des prédateurs dans le milieu naturel où ils se trouvent.

3. 3 Aperçu historique de la production du bacanora

Le mezcal bacanora et ses origines ancestrales

Le mezcal de Sonora, que nous pouvons aujourd'hui appeler bacanora, originaire et authentique de ce lieu, est le résultat de décennies de connaissances, d'adaptations techniques, d'une consolidation sociale et d'efforts. Surtout si nous parlons du fait qu'il a réussi à s'imposer, d'abord comme boisson, puis dans la consommation des habitants de Sonora.

¹²⁵ Howard Scott Gentry, *The Agave Family in Sonora*, *op. cit.* cité dans Luis Núñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora*, *op. cit.*

¹²⁶ Luis Núñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora*, *op. cit.*

¹²⁷ Howard Scott Gentry, *Agaves of Continental North America*, *op. cit.* cité dans Luis Núñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora*, *op. cit.*

Malgré les importantes adversités que la boisson a traversées au cours de son histoire, elle a su se consolider au fil du temps et respecter l'essence du processus d'élaboration.

La production de boissons alcoolisées au Mexique fait partie de la tradition culturelle des peuples préhispaniques qui ont donné à ces boissons une valeur symbolique et rituelle. Comme mentionné tout au long de ce travail, l'une des principales utilisations de l'agave était la production de boissons, bien qu'il ait également été utilisé à d'autres fins : curative, religieuse, alimentaire ou guerrière.

Dans l'État de Sonora, l'agave était également employé parmi les cultures préhispaniques, et bien sûr, des boissons alcoolisées étaient également préparées. Elles étaient principalement consommées fermentées, mais avec l'arrivée des Espagnols (mentionnée précédemment), certaines boissons ont commencé à être distillées, comme c'est le cas de ce que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de mezcal bacanora.

En grande partie, les informations que nous connaissons aujourd'hui sur l'histoire et le développement du bacanora en Sonora dans les temps anciens est grâce aux manuscrits réalisés par les jésuites lors de leurs visites dans le nord du pays. Dans ces documents il est possible d'observer les différentes pratiques liées à l'usage de l'agave et une perspective historique de la boisson que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de bacanora ; selon Noemí Bañuelos Flores et Patricia L. Salido Araiza évoquent que parmi les jésuites les plus reconnus par leurs études ethnographiques sur le nord-ouest du Mexique, il faut s'en remettre à Pérez de Rivas, Pfefferkorn et Nentwig¹²⁸.

Andrés Pérez de Rivas a écrit sur l'emploi du mezcal bacanora dans l'État de Sonora : « le vice le plus répandu parmi ces gens était celui de l'ivresse, dans laquelle ils passaient des nuits et des jours, parce qu'ils ne l'utilisaient pas seuls et dans leurs maisons, mais dans des fêtes célèbres et continues (...) n'importe qui dans le village qui faisait du vin, remplissait de grands pots et invitait à la noce ceux de son village, et parfois aussi les voisins ; et comme il y avait tant de gens,

¹²⁸ Noemí Bañuelos Flores et Patricia L. Salido Araiza, « El mezcal en Sonora, México, más que una bebida espirituosa. Etnobotánica de *Agave angustifolia* Haw », *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, n° 2, 2012, p. 173-197.

les fêtes ne manquaient pas pour tous les jours et toutes les nuits de la semaine et ainsi ils allaient toujours dans ces ivresses. (...) Le vin était élaboré à partir de diverses plantes et fruits de la terre (...) de la plante mescal et de ses tiges, selon les époques où ces fruits sont cultivés, et d'autres plantes qui, broyées ou écrasées et versées dans l'eau en deux ou trois jours, deviennent sucrées et prennent ce goût si époustouflant ». ¹²⁹

L'utilisation du mezcal ainsi que de la plante agave chez les Jésuites était lié à des raisons de santé car ils affirmaient que cette boisson aidait à soigner de divers malaises. Ignacio Pfefferkorn qu'entre 1756 et 1767 est allé en Sonora, mentionne :

« Pendant mon séjour en Sonora, j'ai recouvré la santé grâce à cette boisson ; j'étais tellement malade de l'estomac que pendant six mois, je n'ai pu garder aucun aliment et j'étais extrêmement faible à cause de vomissements violents et fréquents. Un Espagnol m'a conseillé de prendre quelques verres de liqueur de mezcal chaque jour, une heure avant les repas de midi et du soir. Je lui ai obéi et ma santé a rapidement été complètement rétablie ». ¹³⁰

L'allemand Pfefferkorn évoque aussi le processus de distillation du mezcal, dont il reconnaît être de très bonne qualité. À ce stade, nous parlons déjà d'un processus différent de celui préhispanique, plus proche de l'actuel :

« Pour distiller cette boisson, les racines doivent être préparées de la manière suivante. Un trou rond et profond dans le sol et le tapisser de bas en haut avec des pierres, l'une reposant sur l'autre. Bordée de bas en haut de pierres, l'une reposant sur l'autre, comme si c'était un mur, de sorte qu'il y ait un espace au centre. Cet espace est rempli de bois et mis au feu de façon que les pierres soient chauffées presque rouge. Lorsque le feu a consumé le bois, le trou est rempli de racines propres et dépouillées avec des racines propres et écorcées, puis recouvert de branches et de terre pour conserver la chaleur. Les racines restent toute la nuit dans ce four et le jour suivant, le lendemain, ils sont entièrement grillés et prêts à distiller la liqueur. Très peu d'entre eux disposent de l'équipement nécessaire pour effectuer

¹²⁹ Andrés Pérez de Rivas, *Paginas Para La Historia De Sonora: Triunfos De Nuestra Santa Fe, I & II*, s.l., Gobierno Del Estado De Sonora, 1985. cité dans Noemí Bañuelos Flores et Patricia L. Salido Araiza, « El mezcal en Sonora, México, más que una bebida espirituosa. Etnobotánica de Agave angustifolia Haw », *art. cit.*

¹³⁰ Ignacio Pfefferkorn, *Descripción de la provincia de Sonora*, Hermosillo, Gobierno del Estado de Sonora, 1983.

la distillation et ceux qui le font sont généralement des espagnols qui exigent un bon paiement pour leur service ». ¹³¹

L'agave est connu non seulement pour son utilisation dans la production de distillats, mais aussi pour la diversité des usages que nous pouvons en faire :

« La racine est également utilisée comme aliment. En fait, la plupart des gens, surtout les Indiens, font rôtir les racines à des fins alimentaires uniquement. Elles sont agréablement sucrées, nutritives et ont l'avantage supplémentaire de rester non décomposées pendant plusieurs semaines. C'est pourquoi toute la population les apprécie beaucoup et ils constituent pratiquement l'alimentation quotidienne des Apaches, dans la région desquels le mezcal est présent en plus grande quantité qu'en Sonora ». ¹³²

Les différentes utilisations de la plante sont attestées dans les documents des Jésuites, mais il n'en va pas de même pour les boissons alcoolisées comme le mezcal. Julio Montané mentionne : « à l'époque coloniale, ces boissons étaient considérées comme l'une des coutumes à déraciner car elles étaient liées à des festivités cérémonielles. D'une certaine manière, cela explique le peu de preuves et de témoignages laissés par les Jésuites sur les méthodes de préparation et de consommation des boissons ». ¹³³

Au fil du temps, la consommation de mezcal s'est étendue à un plus grand nombre de personnes et de classes sociales, les indigènes n'étant pas les seuls à en boire, mais aussi les colonisateurs espagnols et les Jésuites, qui étaient chargés des missions dans le nord du pays. D'autre part, le mezcal a également commencé à être commercialisé, ce que l'on sait grâce à des écrits anciens qui confirment que les Jésuites ne se contentaient pas de consommer du mezcal mais qu'ils le vendaient également.

La consommation excessive de boissons alcoolisées était exploitée par l'*Hacienda Real*, qui s'en servait pour lever des fonds importants. Catarina Illsley confirme : « En décembre

¹³¹ *Ibid.*

¹³² *Ibid.*

¹³³ Julio César Montané Martí, « Las bebidas embriagantes de los indios de Sonora, XXV Simposio de Historia y Antropología de Sonora », Hermosillo, 2001. cité dans Vidal Salazar Solano, « La industria del bacanora », *art. cit.*

1783, Felipe de Neve a clairement indiqué que la vente d'aguardiente de mezcal produisait le plus gros revenu fiscal pour le Trésor royal. Cependant, en 1785, un décret royal interdit son développement, de Sonora à Tehuantepec. Cette mesure représentait la première interdiction formelle à laquelle était confrontée la production de mezcal dans la région. Dix ans plus tard, en 1795, la première licence de production de tequila est accordée, tandis que l'interdiction reste en vigueur pour les autres États ». ¹³⁴

La production de bacanora à partir de la fin du XIX^e siècle

Pendant les cent années suivantes, la vente et la production de boissons alcoolisées ont pu être réalisées, cependant, elles ont été régularisées par plusieurs lois, ces nouvelles réglementations visaient à obtenir des revenus publics, car la production de mezcal représentait une importante source d'argent. Le mezcal constituait une boisson populaire en Sonora, elle était appréciée par les consommateurs qui pouvaient l'acheter dû au bas prix et son accessibilité. Elle a aussi fait partie du contexte social de Sonora, où elle était vu comme un élément important, d'une part en raison de ses attributs médicinaux et d'autre part comme élément essentiel des festivités.

Dans le but de régulariser la vente de bacanora et d'encourager sa production, considérée comme une source prometteuse de revenus publics, le gouverneur José de Aguilar a émis le décret 144, qui libère les producteurs de l'impôt sur la production, laissant ainsi en vigueur la perception des ventes de mezcal et des brevets d'alambics. En 1870, lorsque le mandat du gouverneur Ignacio Pesqueira, les revenus publics provenant de la production du bacanora constituaient une partie importante de ceux-là, un 13% des finances publiques. Dans cette époque deux impôts sont payés : le brevet pour les alambics - qui existait déjà - et celui pour la vente de liqueurs¹³⁵.

¹³⁴ Catarina Illsley Granich, « El Mezcal Papalote del Chilapan: una marca colectiva campesina », 2004. cité dans Vidal Salazar Solano, « La industria del bacanora », *art. cit.*

¹³⁵ Juan Manuel Romero Gil, « Las bebidas espirituosas en Sonora: notas sobre su producción y consumo, 1850-1920. », Hermosillo, 2004.

En 1879, la loi sur la distillation de l'*aguardiente*¹³⁶ du mezcal et d'autres liqueurs a été promue ; la principale contribution de cette loi a été la réduction du prix des brevets de mezcal, ainsi que la libération des taxes locales sur les liqueurs. Elle prévoyait également des pénalités importantes pour les producteurs qui ne se conformaient pas à la réglementation. À cette époque, l'industrie du mezcal se positionne comme l'une des industries les plus fortes et comme une alternative pour la diversification économique de Sonora¹³⁷.

Cela dit, les fabriques et la production de mezcal ont augmenté, et une partie de la production a même été exportée aux États-Unis. La preuve de l'augmentation de la production du mezcal a été observée dans la pluralité de fabriques de bacanora existantes (au total 66 dans le territoire de Sonora), qui étaient présentes dans presque tous les municipalités¹³⁸.

Cependant, la croissance économique et productive du bacanora serait affectée en raison des lois émises à partir de 1911. Dans cette année-là la municipalité de Cananea a interdit la vente de boissons alcoolisées comme le mezcal et la bière. Cette interdiction a seulement été un précédent des lois successives¹³⁹.

Un fait curieux est que malgré l'interdiction à l'époque de la Révolution Mexicaine, la consommation de mezcal a augmenté dans une plus grande mesure, en raison du fait que pendant cette période, il n'y avait pas assez de contrôles qui inspectaient la production des boissons distillées : « En 1910, 56 usines d'*aguardiente* fonctionnaient en Sonora, utilisant le maguey comme matière première. Celles-ci disposaient de plus de 70 alambics d'une capacité d'environ 50 000 litres, et produisaient 832 111 litres ; la majeure partie était consommée dans l'État, mais elle était également commercialisée à Sinaloa et en Basse-Californie ».¹⁴⁰

En 1915, la production de bacanora a été impactée négativement à cause de la promulgation de la loi de prohibition appelée « Loi Sèche » soit en espagnol *Ley Seca*, par le général

¹³⁶ Les *aguardientes* appartiennent au groupe de liqueurs traditionnelles caractéristiques d'une région particulière et sont généralement fabriqués artisanalement.

¹³⁷ Vidal Salazar Solano, « La industria del bacanora », *art. cit.*

¹³⁸ Dávila et Tomas, « Sonora histórico y descriptivo », 1894, p. 182.

¹³⁹ Juan Manuel Romero Gil, « Las bebidas espirituosas en Sonora: notas sobre su producción y consumo, 1850-1920. », *op. cit.*

¹⁴⁰ Vidal Salazar Solano, « La industria del bacanora », *art. cit.*

Plutarco Elías Calles, gouverneur de Sonora à cette époque. Cette loi interdisait l'importation, la vente et la fabrication de boissons enivrantes car elles étaient considérées comme une cause d'anéantissement physique et de désagrément économique.

« L'une des causes de la décadence des peuples a été l'usage de boissons enivrantes qui, en plus de produire l'anéantissement physique et la perversion morale de l'individu, est aussi l'un des principaux facteurs de détresse économique... qu'il est bien connu que la criminalité est directement liée à l'usage des boissons alcoolisées, et que le gouvernement constitutionnaliste ayant l'obligation de moraliser les citoyens sous sa protection et d'assurer leur amélioration, ne pouvait manquer de légiférer immédiatement sur un sujet aussi important ». ¹⁴¹

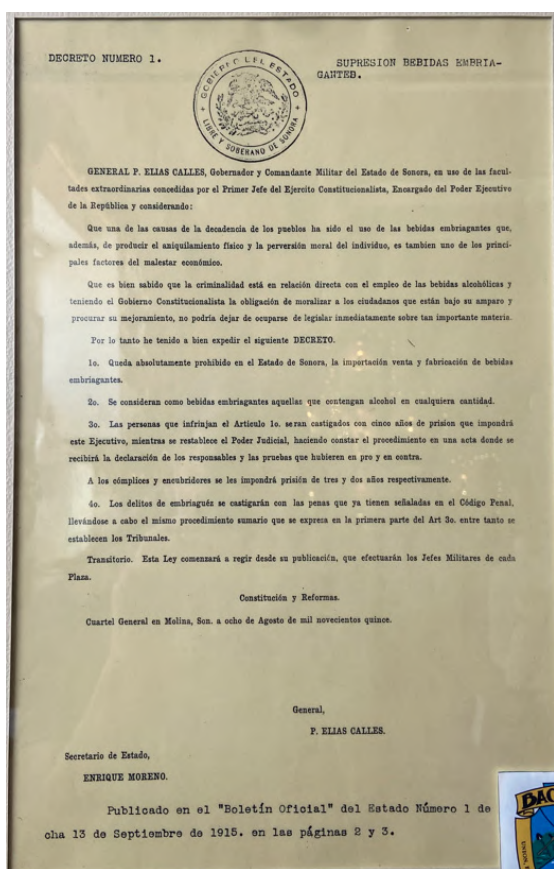


Figure 17. Décret d'interdiction, 1915

Source : Museo Estatal del Bacanora, pris par Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022.

¹⁴¹ Germán Zúñiga Moreno, « Comentarios sobre la ley seca en Sonora de 1915 », *IIH-UNISON*, 1979. cité dans Juan Manuel Romero Gil, « Las bebidas espirituosas en Sonora: notas sobre su producción y consumo, 1850-1920. », *op. cit.*

Quatre ans plus tard, le décret 1 a été abrogé, autorisant la consommation de boissons alcoolisées, à l'exception des mezcals en raison de leur forte teneur en alcool. Les mezcals sont restés interdits au même temps que le gouvernement combattait sa fabrication et consommation. En ce sens, Salazar mentionne :

« Sous la protection de ces dispositions, la destruction des distilleries a été encouragée, ainsi que la persécution et l'emprisonnement de ceux qui violaient la loi. Les excès de l'autorité ont conduit, à certaines occasions, à l'exécution de producteurs et de commerçants de bacanora (...) Ceci suggère qu'en dehors de toute considération morale, les actions des gouvernements de Plutarco Elías Calles, plutôt que d'éradiquer la production et la vente d'alcool, visaient à réguler son trafic au profit d'un mélange d'intérêts économiques et politiques ». ¹⁴²



Figure 18. Saisie de mezcal bacanora produit illégalement

Source : Museo Estatal del Bacanora, pris par Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022.

Pourtant, le mezcal bacanora a sévèrement souffert son interdiction produit des lois promulguées par les différents gouvernements dans l'État de Sonora, ce n'est que dans les décennies suivantes que la boisson connaîtra un essor. Par ailleurs, même si les autorités ont prohibé la consommation et la production de ce mezcal, il est toujours resté présent dans la culture et la gastronomie des populations de Sonora. Cela a donné lieu à une production

¹⁴² Vidal Salazar Solano, « La industria del bacanora », *art. cit.*

clandestine et parallèle dehors de la loi, une production qui s'est localisée surtout dans des endroits reculés et dissimulés afin de se cacher les autorités.

Bacanora : formalisation et renaissance

Comme mentionné précédemment, l'interdiction de la consommation du mezcal bacanora n'a pas empêché la poursuite de sa production, bien qu'illégale. La production de bacanora avait lieu principalement dans les villages de la *Sierra Madre Occidental*, ainsi que dans des endroits inaccessibles de la sierra où des fabriques de mezcal étaient installées, avec des ustensiles modestes et faciles à assembler, démonter et dissimuler.

Cette production informelle a duré plusieurs décennies, mais la boisson a toujours continué à être bue et produite dans les communautés de Sonora, devenant ainsi un symbole d'identité et de culture. Selon Vidal Salazar, ce n'est qu'en 1963 que, par le biais du « Règlement Sanitaire de Boissons Alcoolisées », *Reglamento Sanitario de Bebidas Alcohólicas*, le bacanora a été reconnu comme une boisson régionale. Ultérieurement, dans la loi 119 promulguée en 1992, le gouvernement de l'État de Sonora a conçu pour la première fois les critères permettant la production, la distribution, le stockage, le transport, la vente et la consommation de ce mezcal¹⁴³.



Figure 19. Plantations d'agave pour la production de bacanora

Source : Bacanora 7 Coronados, Mátape, Sonora, pris par Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022

¹⁴³ *Ibid.*

Ce n'est qu'en 1992 que le gouvernement de l'État, sous la présidence de Manlio Fabio Beltrones Rivera, a réformé la loi de Sonora régissant la production et la commercialisation du bacanora en introduisant une initiative dans la constitution de cet État¹⁴⁴.

En guise de synthèse, nous pouvons mentionner les derniers événements juridico-administratif impliquant le bacanora vers une reconnaissance et une renaissance. À partir de 1992 et du « Règlement Sanitaire de Boissons Alcoolisées »¹⁴⁵ :

- Loi sur la zone d'appellation d'origine du bacanora, année 2000 ;
- Proposition de norme officielle mexicaine pour le Bacanora NOM-120-SSA1, année 2001 ;
- Création du Fonds pour les projets productifs de bacanora (FPPB), dont l'objectif était de donner une continuité aux travaux visant à obtenir la formalisation de cette industrie, année 2004 ;
- Publication de norme officielle mexicaine NOMB NOM- 168-SCFI-2004, dans le « Journal Officiel de la Fédération », *Diario Oficial de la Federación*, année 2005 ;
- « Création du Conseil de Sonora pour la promotion de la réglementation du bacanora » soit *Consejo Sonorense Promotor de la Regulación del Bacanora*, année 2006.

¹⁴⁴ Luis Núñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora*, *op. cit.*

¹⁴⁵ Vidal Salazar Solano, « La industria del bacanora », *art. cit.*



Figure 20. Protocole de jumelage pour la fortification du bacanora et le tequila
 Source : Museo Estatal del Bacanora, pris par Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022.

3.4 Connaissances, techniques et ustensiles associés à l’élaboration du mezcal bacanora

La production du mezcal bacanora comprend une variété de connaissances, de techniques et d’ustensiles qui peuvent changer (très peu) d’une région à l’autre. Cependant, cette production garde les pratiques caractéristiques et essentielles qui permettent de reconnaître le mezcal de Sonora comme bacanora. L’élaboration de bacanora est un processus qui a été transmis de génération en génération et a été adapté en fonction du moment historique, du milieu naturel et des particularités sociales présentes sur le territoire.

Comme mentionné tout au long de ce travail, le bacanora est reconnu pour être un symbole culturel de Sonora. Sa valeur en tant que boisson réside, en partie, dans ses techniques et connaissances qui lui permettent d’être reconnue et différenciée des autres boissons mexicaines. Les traditions liées à l’élaboration et à la consommation de cette boisson ont des origines lointaines et se sont maintenues jusqu’à aujourd’hui, ce qui le fait reconnaître par les

nouvelles générations. Le bacanora implique des connaissances spécifiques sur la technique de fabrication, et l'obtention et traitement de l'agave.

La production de mezcal bacanora commence à partir de la récolte des cœurs d'agave, appelée *jimada*. Les cœurs sont obtenus de la plante d'agave, laquelle pousse principalement à l'état sauvage ou dans une moindre mesure, induite¹⁴⁶. Les *jimadores* sont les chargés de récolter les cœurs d'agave, qui précédemment réalisent un processus d'identification de plantes d'agave. L'identification implique la reconnaissance d'agaves qui atteignent le stade de la floraison. Il est important de mentionner que l'agave ne fleurit qu'une fois, lorsque la plante a environ 15 ans ; une fois qu'elle a fleuri, elle commence à mourir.

Le bourgeon, connu comme *quiote* en Sonora sera coupé (*capado*¹⁴⁷) des plantes sélectionnées, de sorte que le cœur de la plante peut être récolté environ un an plus tard. En ce sens Luis Núñez mentionne :

« Selon les “jimadores”, les agaves utilisés pour produire le bacanora sont récoltés en Sonora de janvier à juin, avant les pluies d'été. Cependant, certains producteurs de liqueurs affirment que les meilleurs agaves sont récoltés d'octobre à décembre, juste avant les pluies d'hiver, ce qui contredit l'avis de la plupart des producteurs de bacanora. De nombreux producteurs sont d'accord que la plante est prête à être récoltée au moment où elle est le plus stressée en raison d'un manque d'eau, ce qui augmente la concentration en sucre. Ce raisonnement est le résultat de connaissances traditionnelles étroitement liées aux connaissances scientifiques ». ¹⁴⁸

Les *jimadores* partent très tôt le matin avec un âne, une *jaibica* qui est un type de hache, une machette et parfois une barre d'acier pour déterrer les agaves. Certains *jimadores* utilisent des véhicules pour se rapprocher des lieux où se trouve l'agave, afin de faciliter le transport des cœurs vers la *vinata* (lieu où le bacanora est produit). La récolte est un travail manuel

¹⁴⁶ Agaves induits : Pratique moderne et utilisée très récemment.

¹⁴⁷ Mot utilisé en Sonora pour désigner « coupé ».

¹⁴⁸ Luis Núñez Noriega, *La producción de mezcal bacanora: una oportunidad económica para Sonora*, Hermosillo, Sonora, Centro de Investigación en Alimentación, 2001.

difficile, où la force du *jimador* est essentielle. Les *jimadores* parcourent souvent de longues distances sur des sentiers difficiles et souvent inaccessibles pour récolter quelques agaves ¹⁴⁹.



Figure 21. Récolte d'agave, ferme « Las trancas », 1932

Source : Museo Estatal del Bacanora, pris par Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022.

« Une fois que l'agave coupé du bourgeon la saison précédente a été localisé, le jimador coupe les feuilles à l'aide d'une machette, en prenant soin de ne pas se faire piquer par les épines acérées. Toutes les feuilles, sauf 2 ou 3, sont coupées et les épines sont enlevées, ramollies et macérées afin d'être utilisées pour attacher les têtes (cœurs d'agave) à l'âne. Une fois les feuilles coupées, le jimador insère la barre métallique dans la zone des racines et pousse pour extraire le cœur de l'agave. Le processus ci-dessus est répété plusieurs fois en fonction de la taille de la tête d'agave. Une fois l'agave déterrée, le jimador l'attache à l'âne et commence la recherche de l'agave suivant, en répétant le même processus jusqu'à obtenir une charge considérable ». ¹⁵⁰

En résumé, le processus de récolte comporte trois phases principales :

¹⁴⁹ Luis Núñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora, op. cit.*

¹⁵⁰ *Ibid.*

- Sélection et coupe de tige : premièrement, l'objectif est de trouver des agaves idéaux pour la préparation de mezcal. Il est nécessaire qu'ils soient mûrs donc ils doivent remplir certaines conditions de couleur, structure, âge, etc.
- Coupe de feuilles : une fois ces conditions remplies en termes de maturité, nous procédons à la phase de coupe, qui consiste à enlever toutes les parties qui ne seront pas utilisées pour son futur traitement. Les *jimadores* enlèvent principalement les feuilles pour laisser que le cœur d'agave.
- Extraction du cœur (ananas ou *cabeza*) de l'agave : ici, le *jimador* est chargé d'enlever le cœur de la terre avec précaution, pour ne pas ramasser des pièces qui peuvent donner des saveurs désagréables au mezcal. Il ne restera que le cœur de la plante qui ensuite sera traité dans le processus suivant.

Une fois les cœurs d'agave obtenus, la préparation du mezcal commence. Ces cœurs sont transportés jusqu'à la *vinata*.

Après d'avoir récolté une quantité importante de cœurs d'agave, le processus suivant est la fabrication de mezcal. La *vinata* est conçue comme un endroit rudimentaire qui a été équipé de différentes ustensiles qui servent à fabriquer le bacanora. Le processus de production de bacanora intègre diverses étapes lesquelles comprennent des connaissances, des techniques, des équipements et des ustensiles traditionnels qui peuvent être décrites comme suit :

1. La cuisson ou *tatema de cœurs/cabezas* : une fois que le *jimador* a une quantité suffisante de cœurs et qu'ils sont complètement épluchés, nous passons à la phase de cuisson où l'objectif est d'obtenir du saccharose simple qui est utilisé pour la production d'alcool.

Il est utilisé un four creusé dans le sol (ou appelé aussi four) qui est fait en pierre volcanique, son diamètre est de 1 à 1.5 mètres et d'une profondeur d'environ 1 à 2 mètres. Du bois ou du bois de *mezquite*¹⁵¹ est employé pour le réchauffement à l'intérieur des fours, ceux-ci sont fermés avec une feuille de métal et scellés avec de la boue pour éviter les pertes de

¹⁵¹ Un arbre régional.

chaleur ; il met de 2 à 4 jours pour la cuisson. Une fois les agaves cuits, ceux-ci sont extraits du four pour les défibrer dans la phase suivante. La particularité d'utiliser ce four est qu'il donne la saveur spéciale au mezcal, une saveur très typique de la boisson. Le four employé pour la cuisson de l'agave possède des caractéristiques authentiques et confère au mezcal des attributs particuliers.

Tableau 4. Connaissances, techniques, ustensiles liés à la cuisson

Four creusé en pierre



Cuisson d'agaves dans le four



<p>Fermeture du four avec une feuille de métal et scellement avec de la boue</p>	
<p>Agave cuit</p>	

Source : Élaboration propre basée sur la visite sur le terrain en 2022. Photographie : Erick Jiménez Licona

2. Mouture ou *machuca* : Les cœurs d’agave cuits, un par un sont brisés sur une *canao*¹⁵² ou sur un bout de bois avec l’aide d’une *jaibica*. Le résultat de cette mouture donnera un produit fibreux connu comme *saité*¹⁵³. Ce processus de coup permettra d’obtenir les fibres que plus tard donneront les jus qui seront profités dans l’étape suivante la fermentation.

¹⁵² C’est une sorte de base en bois.

¹⁵³ Mélange sombre et mousseux d’agave cuit et râpé en cours de fermentation.

Tableau 5. Connaissances, techniques, ustensiles liés à la mouture

Bout en bois, hache et couteaux



Canoa ou récipient en bois



Saite



Source : Élaboration propre basée sur la visite sur le terrain en 2022. Photographie : Erick Jiménez Licona

3. Fermentation ou *cuelgue* : Le *saite* une fois broyé sera déposé dans les *barrancos*¹⁵⁴ dans des contenants en métal ou en plastique. De l'eau est ajoutée au contenu déchiqueté ; après les barrancos ou contenants sont couverts pour les protéger de la poussière et de fuites ou de pénétration de quelque nature que ce soit. Dans cette phase le processus de fermentation a commencé.

Tableau 6. Connaissances, techniques, ustensiles et produits liés à la fermentation

<p>Barrancos</p>	
<p>Contenants en métal ou en plastique / De l'eau est ajoutée ; contenants couverts</p>	

Source : Élaboration propre basée sur la visite sur le terrain en 2022. Photographie : Erick Jiménez Licona

Le temps de fermentation approximatif est de 5 à 10 jours et varie selon les conditions climatiques et la condition de l'eau (qualité de l'eau et de l'humidité environnementale). Lors de la fermentation, les sucres contenus dans le *saite* sont transformés en éthanol par fermentation alcoolique qui est la voie métabolique typique des levures. Cette phase implique

¹⁵⁴ Il s'agit d'un trou creusé dans le sol et rempli de pierres et de boue utilisé pour la fermentation du *saite*. Barranco est également la pente abrupte d'un canyon ou d'une colline, et était un lieu préféré pour installer des vinatas à l'époque où la production de bacanora était illégale.

la connaissance empirique pour savoir mesurer la quantité d'eau qui est ajoutée et du temps de fermentation.

4. La distillation : La distillation est un processus dont la finalité est de séparer les constituants d'un mélange homogène. En ce sens, dans cette phase le but est d'obtenir par évaporation et après par condensation, les composants volatils contenus dans le *saite*. Ce processus permettra l'obtention d'un alcool qui pourra être appelé comme *chuqui* ou premier distillat.

En ce sens, Vidal Salazar Solano, Jesús Mario Moreno Dena et Emma Vanessa Casas Medina mentionnent :

« Le "saite" est déposé dans un récipient en métal appelé distillateur pour commencer la phase de distillation. Le distillateur est constitué d'un récipient de 200 litres, isolée dans certains cas avec des pierres, de la terre, de la boue et éventuellement du ciment. La partie supérieure présente une ouverture de 50 centimètres de diamètre par laquelle l'eau est versée jusqu'à un niveau d'environ 30 centimètres, ce qui correspond à 20 litres. Ce récipient est chauffé par un feu de bois jusqu'au point d'ébullition et le "saite" y est ajoutée. Une fois l'alambic rempli, il est recouvert d'un couvercle en aluminium connu comme sombrero, en scellant les joints avec de la boue pour éviter les fuites de vapeur. Les vapeurs du distillateur sont conduites à travers un tube de cuivre appelé "gargantón" vers le condenseur ». ¹⁵⁵

« Le condenseur est constitué d'un autre récipient similaire à celui utilisé pour la distillation, qui contient de l'eau en circulation pour maintenir une température de refroidissement appropriée. Dans l'eau est immergée une spirale ou serpentine en cuivre, appelée "culebra", qui est reliée au "gargantón" et a pour fonction de condenser les vapeurs provenant du distillateur. Le condensat est recueilli jusqu'à ce que le maître de bacanora détermine que ce qu'il obtient est de l'eau, en tenant compte des bulles qui se forment lors de la collecte du distillat, ainsi que de son odeur et de son goût. À la fin de cette tâche, le résidu solide (bagasse) est retiré du distillateur et le récipient est soigneusement nettoyé ». ¹⁵⁶

¹⁵⁵ Vidal Salazar Solano, Jesús Mario Moreno Dena et Emma Vanessa Casas Medina, « Innovación para el fomento de la competitividad en el proceso artesanal de producción de bacanora », *Estudios Sociales*, vol. 23, n° 46, 2015, p. 214-240.

¹⁵⁶ *Ibid.*

Tableau 7. Connaissances, techniques, ustensiles et produits liés à la distillation

Distillateur



Condenseur



Source : Élaboration propre basée sur la visite sur le terrain. Photographie : Erick Jiménez Licona

Figure 22. Système distillateur-condenseur



Source : Vinatera Bacanora, photographie prise par Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022.

Le processus de distillation peut être répété deux ou même jusqu'à trois fois pour obtenir finalement le bacanora. À partir de la deuxième distillation étape connue comme *resaque* ou comme *segunda pasada* les producteurs commencent à appeler au liquide émané comme bacanora. Dans cette phase, le condensat obtenu est classé selon ses caractéristiques, en identifiant trois types de distillat :

- Le premier liquide obtenu est appelé *mezcalón* ou *cabezas* et est caractérisé par avoir une teneur élevée en alcool ainsi que la présence de bulles éphémères. Lorsque les bulles deviennent plus stables, nous disons que le bacanora a commencé à sortir et nous changeons le récipient collecteur.
- Cette deuxième fraction est reconnaissable à la ceinture de perles, qui est une série de bulles de surface de couleur perle, qui adhèrent aux parois internes du récipient.

- Les perles ont une tension superficielle élevée qui prolonge leur rupture, aussi lorsqu'elles commencent à disparaître rapidement, nous considérons que le bacanora est épuisé. A ce stade, ce qui est collecté sont les *colas*, qui sont principalement composées d'eau¹⁵⁷.

Standardisation : Finalement, le producteur standardise le bacanora avec une portion des *cabezas*, ce processus permet de contrôler le goût mais aussi de mesurer la teneur en alcool du mezcal.



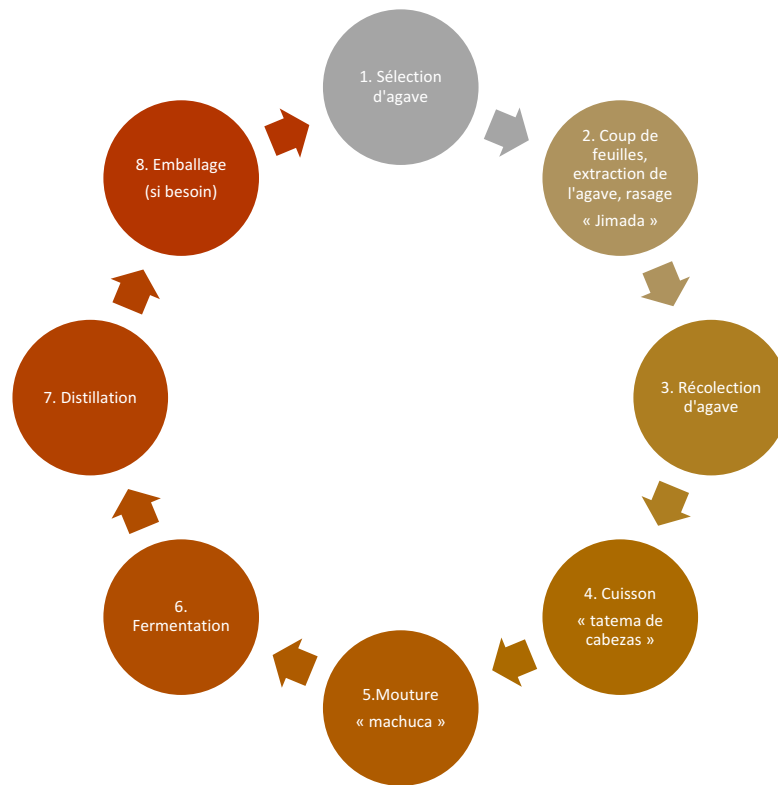
Figure 23. Perles de bacanora

Source : Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022

En guise de synthèse, le processus de production du mezcal peut être résumé dans le schéma suivant. Elle comprend depuis la phase de sélection des agaves et jusqu'à la phase de distillation :

¹⁵⁷ *Ibid.*

Figure 24. Processus d'élaboration de bacanora



3.5 Pratiques socioculturelles liées à l'agave et au mezcal bacanora

L'agave et le mezcal sont deux éléments qui font partie de l'identité culturelle des habitants de Sonora, et à partir d'eux, des pratiques culturelles ont été créées et développées, lesquelles peuvent être visualisées dans des aspects de leur vie quotidienne. Ces pratiques sont diverses et répandues dans tout l'État de Sonora et se manifestent dans certains rituels, dans la gastronomie, dans leur utilisation comme remèdes médicaux, dans la création d'objets et parfois comme lien qui renforce les réseaux familiaux, amicaux et communautaires locaux ou proches et entre les émigrants et leurs lieux d'origine.

En Sonora, les manifestations culturelles diffèrent d'une région à l'autre, il est donc possible d'affirmer que les pratiques culturelles ne seront pas distribuées de manière homogène sur l'ensemble du territoire ; au contraire, elles seront natives de certains endroits. Bien que, bien

sûr, dans certaines communautés, elles coïncident, ce qui répond à un phénomène de régionalisme. Dans un autre sens, une autre composante qui peut influencer la présence ou non de certaines pratiques culturelles est l'âge, car il existe une tendance chez les jeunes à ne pas s'impliquer ou s'intéresser aux coutumes et traditions de leurs communautés, ce qui se traduit par une perte de richesse culturelle.

En parlant concrètement des pratiques culturelles en relation avec le mezcal bacanora, nous pouvons commenter que celles-ci peuvent être associées à la consommation et à la signification de cette boisson pour les gens. Selon certains interrogés sur le terrain, posséder une bouteille de ce mezcal représente le pouvoir de posséder les voix et les âmes des personnes et des ancêtres dans une bouteille. Pour d'autres, le bacanora symbolise la manifestation des traces historiques vécues par le peuple de Sonora et qui se matérialise aujourd'hui dans un produit historique, le mezcal.

Le bacanora est également un symbole de fraternité et d'hospitalité, car il est offert lorsqu'une personne se rend chez un ami, un membre de la famille ou un collègue de travail. En leur honneur, le visiteur reçoit un *caballito* (petit verre, typique et unique à ce pays) de bacanora afin qu'il se sente chez lui, une action qui se traduit par un accueil fraternel. En revanche, boire du bacanora, c'est créer un lien et rapprocher les gens les uns des autres à travers un sentiment commun : un sentiment d'appartenance, d'amitié, mais aussi de tradition et de confiance.

« Une personne originaire de la sierra qui vit actuellement en ville a déclaré : “Je suis originaire de la sierra et j'y ai encore des racines. C'est pour ça que je prends et bois toujours du bacanora. Je maintiens toujours nos traditions”. (...) Une autre personne interrogée a déclaré : Quand je débouche la bouteille, l'odeur du bacanora me rappelle la maison de mes parents au village, car mon père coupait la maguey ». ¹⁵⁸

Le bacanora est bu lors de fêtes importantes, c'est une boisson « forte » qui contient traditionnellement environ 40 à 50 degrés d'alcool. Selon plusieurs personnes interrogées lors de la visite en Sonora, elles ont mentionné qu'il s'agit d'une boisson qui est communément

¹⁵⁸Luis Núñez Noriega, *El Bacanora, Legado de Sonora*, op. cit.

associée à être bue principalement par des adultes, car ils ont l'expérience et ont appris à la boire, et que ce sont généralement des hommes.

Pour les jeunes, ce distillat est synonyme de respect et de bravoure car c'est un alcool fort auquel il faut faire attention car nous pouvons facilement s'enivrer. Cependant, la boisson devient aujourd'hui « populaire » auprès des jeunes, grâce à la « renaissance » que connaît le mezcal. Cela est dû en partie à l'expansion des exploitations productrices de mezcal et à la promotion commerciale et touristique.

Le mezcal occupe une place particulière dans le régime alimentaire des communautés de montagne et du sud de l'État, car il est inclus dans les tables lors des repas, où il est également possible d'observer l'intégration d'aliments tels que les tortillas de farine, les haricots et le fromage. La consommation de mezcal pendant les repas représente un rituel important, puisqu'il s'agit d'un élément qui accompagne la nourriture, notamment le déjeuner et le dîner. Le bacanora est donc fortement ancré dans son lieu d'origine et sa zone de production et possède une forte valeur symbolique.

À son tour, l'agave n'est pas seulement utilisé pour la production de mezcal en Sonora, particulièrement dans les communautés d'altitude, divers aliments sont préparés à partir des structures végétales de la plante : feuilles, cœur ou fleur. Par exemple, une façon de préparer ces structures est de les faire griller, de les faire bouillir ou simplement de les préparer fraîches :

« Les fleurs tendres de maguey sont étuvées ou bouillies, puis égouttées et séchées. Elles sont rincées plusieurs fois pour éliminer le goût amer, puis hachées pour leur donner la cuisson finale, après quoi elles sont mijotées avec des légumes ou cuites avec des œufs. Elles ont bon goût et sont très digestes (...) Les tiges sont un aliment très spécial. La tige tendre est grillée directement sur les charbons et ensuite consommée. Quand ma mère était vivante, elle avait l'habitude de le cuisiner avec du fromage frais, c'était très bon ».¹⁵⁹

En continuant avec les pratiques liées au mezcal, nous pouvons mentionner celles liées à son utilisation comme remède pour soigner les maladies. Pour les populations indigènes et

¹⁵⁹ Noemí Bañuelos Flores et Patricia L. Salido Araiza, « El mezcal en Sonora, México, más que una bebida espirituosa. Etnobotánica de *Agave angustifolia* Haw », *art. cit.*

métisses, le bacanora est utilisé pour soulager diverses maladies comme les maux d'estomac, les rhumatismes, la grippe, les maux de dents ou même les morsures d'animaux venimeux. Il est également dit que cette boisson contribue à réduire le taux de cholestérol dans l'organisme grâce à sa capacité à dissoudre les graisses accumulées.

En cas de troubles gastro-intestinaux, notamment en cas de douleurs intenses, la consommation des tiges ou des feuilles agit comme un « nettoyant interne ». Pour ce faire, les feuilles d'agave sont grillées, puis le jus des feuilles est bu pour purifier l'estomac. Pour les parasites dans l'estomac, boire du mezcal bacanora aide à les éliminer. La boisson doit être prise à jeun et nous sentons immédiatement le mezcal « chaud » descendre dans l'estomac pour tuer les insectes et les parasites¹⁶⁰.

L'Agave angustifolia est également utilisé pour obtenir des fibres, cette pratique est présente depuis les temps anciens, lors de l'arrivée des Jésuites en Sonora, et a perduré jusqu'à nos jours. Les feuilles de l'agave sont déchirées pour obtenir les fibres qui sont utilisées pour fabriquer des sacs, des filets, des fils, des cordes, etc.

Le bacanora n'est pas seulement le seul produit résultant de la transformation de l'Agave angustifolia, dont nous pouvons extraire du miel végétal. Le miel ou nectar est fabriqué à partir de la sève liquide obtenue au cœur de la tige d'agave, une fois qu'elle a poussé pendant sept à dix ans. L'agave miel peut être une excellente alternative au sucre raffiné, mais toujours à faible consommation. L'un des aspects positifs, en ce sens, est que, comme il a un pouvoir sucrant supérieur à celui du sucre lui-même, il est possible d'ajouter moins de miel aux repas pour obtenir le même goût sucré.

¹⁶⁰ *Ibid.*

Partie B

3.6. Création d'un centre d'interprétation du bacanora

Lorsque l'on parle d'orientations en matière d'expérience du visiteur, nous faisons référence aux éventuelles animations, expositions, visites autonomes ou guidées, brochures, expériences qui sont mises en place afin de valoriser un bien culturel. Pour mener à bien ces orientations, nous proposons la création d'un centre d'interprétation dont l'objectif sera d'informer, de guider et de sensibiliser les visiteurs à travers diverses expériences qui favorisent, motivent ou « réveillent » en eux le besoin et le désir de conserver et de faire connaître un bien culturel particulier, dans ce cas, le mezcal bacanora. Ces orientations seront adressées au grand public, c'est-à-dire aux enfants, aux jeunes et aux adultes.

La mise en place d'un centre d'interprétation est un défi car elle nécessite l'organisation de différents acteurs tels que les autorités gouvernementales, les populations locales, les spécialistes, les scientifiques et les bénévoles, mais avec une gestion optimale, des choses intéressantes peuvent être réalisées pour la création de dit centre.

Pour cela, il est important de réviser la définition d'un centre d'interprétation :

« Un centre d'interprétation est un type de musée particulier qui ne dépend pas d'une collection constituée et dont l'objectif est de mettre en valeur et de faciliter la compréhension, auprès d'un large public, d'un patrimoine singulier et impossible à réunir dans un musée classique, en recourant de préférence aux émotions et à l'expérience du visiteur ». ¹⁶¹

Quel type de patrimoine pouvons-nous envisager pour un centre d'interprétation ?

« Tout type de patrimoine peut-il donner lieu à la construction d'un centre d'interprétation ? Probablement que la réponse à cette question est oui. Mais, dans les faits,

¹⁶¹ Serge Chaumier et Daniel Jacobi, « Nouveaux regards sur l'interprétation et les centres d'interprétation », *La Lettre de l'OCIM. Musées, Patrimoine et Culture scientifiques et techniques*, n° 119, 2008, p. 4-11.

les centres d'interprétation s'attachent plus particulièrement et de façon privilégiée à deux grandes catégories patrimoniales : d'un côté, le patrimoine immatériel ou intangible lié à des faits héroïques, sans trace pittoresque ou remarquable ; et d'un autre côté, le patrimoine invisible, diffus, caché, difficile d'accès, ou au contraire tellement vaste qu'il ne peut être contenu dans un bâtiment ». ¹⁶²

Les principales caractéristiques et composantes pertinentes pour un centre d'interprétation sont les suivantes :

- « 1. Mettre en relation l'objet à interpréter avec les idées précédentes de l'utilisateur.
2. Viser à instruire, exciter, provoquer ou déclencher des idées.
3. Prendre en compte les segments d'âge
4. L'interprétation ne consiste pas seulement à informer
5. Organiser le contenu de manière hiérarchique
6. Sélectionner les concepts pertinents
7. Contenir des éléments ludiques
8. Utiliser diverses ressources muséographiques
9. Concevoir l'interprétation comme un événement global et non partiel.
10. Interpréter les objets du patrimoine sans avoir besoin de les contenir ». ¹⁶³

En reprenant l'idée de la création d'un centre d'interprétation de la production du mezcal bacanora, il est nécessaire de prendre en compte une méthodologie qui nous permette d'établir un processus pour la conception d'un tel centre. À cette fin, des éléments seront développés qui peuvent être pris en compte dans la création du centre d'interprétation du bacanora.

I. Équipe de travail

La première à envisager est de former une équipe de travail qui interviendra dans les différentes étapes du processus de création du centre. En ce sens, il sera nécessaire de disposer d'un ou plusieurs spécialistes de l'interprétation et de la communication du patrimoine. Ils

¹⁶² *Ibid.*

¹⁶³ Carolina Martín Piñol, « Los centros de interpretación: urgencia o moda », *Heritage & Museography*, vol. 1, 2009, p. 50-59.

joueront un rôle clé en tant que leaders du projet et seront en communication avec le reste de l'équipe. Il est recommandé de consulter plusieurs experts pour l'interprétation du patrimoine afin d'obtenir une approche interdisciplinaire ; dans le cas spécifique du bacanora, nous pouvons envisager des ethnographes, des scientifiques, des biologistes, des géographes, des artistes ou des anthropologues.

D'autre part, l'équipe sera également intégrée par des personnes issues des communautés dans lesquelles sont développées les activités liées au centre d'interprétation, des représentants du secteur touristique, culturel et éducatif, ainsi que le « Conseil Régulateur de Bacanora » et des producteurs de mezcal. Les membres varieront en fonction de l'avancement du projet, c'est-à-dire qu'il est possible qu'au fur et à mesure que le projet se développe, d'autres acteurs clés soient nécessaires.

II. Objectifs du centre d'interprétation du bacanora

L'objectif principal du centre d'interprétation du Bacanora sera de promouvoir et de diffuser le patrimoine culturel (matériel et immatériel), industriel, historique et géographique de la production du mezcal de bacanora. À cette fin, un centre sera conçu pour mettre en évidence l'environnement et le territoire de l'agave, l'agave et ses aspects physiques et biotiques, le développement historique de la production de mezcal, les connaissances, techniques et outils associés à cette production, ainsi que les pratiques socioculturelles liées à l'agave et au mezcal.

D'autre part, le centre chercherait également à sensibiliser et à éduquer la population de l'État de Sonora et les visiteurs à l'importance du patrimoine, par l'appréciation des différentes composantes de la production du mezcal et la compréhension du patrimoine par la reconnaissance des liens qu'ils entretiennent avec le bacanora.

Il est également d'un grand intérêt de protéger et de conserver le patrimoine lié à la production de mezcal, à cet effet, les visiteurs seront sensibilisés à la valeur symbolique et identitaire que cette boisson porte pour la population de l'État de Sonora et du pays ; en ce sens, nous espérons que le legs hérité des ancêtres sera transmis aux générations futures.

III. Plan d'interprétation

Grâce à l'élaboration du plan d'interprétation, les visiteurs pourront expérimenter différentes activités pédagogiques, récréatives, scientifiques et culturelles qui, reliées entre elles, contribueraient à la valorisation de la production du mezcal bacanora. Ce plan serait mis en œuvre au centre d'interprétation du bacanora et répond à trois éléments principaux : a) le thème et le message à transmettre ; b) le public cible et c) les moyens de transmission de l'information.

Comme mentionné ci-dessus, les thèmes à traiter dans le centre d'interprétation seraient étroitement liés aux éléments qui permettent de considérer la production de mezcal bacanora comme un patrimoine. Nous pouvons les distinguer comme suit :

1. Les caractéristiques géographiques des territoires d'agave ;
2. Agave et aspects physiques et biologiques ;
3. Développement historique de la production de mezcal ;
4. Connaissances, techniques et ustensiles associés à la production du mezcal bacanora ;
5. Pratiques socioculturelles de l'agave et du mezcal.

Développement des thèmes du plan d'interprétation :

Site web

Il est proposé de créer un site web officiel pour le centre d'interprétation du bacanora qui fournira toutes les informations nécessaires aux visiteurs. Cela permettrait de donner une visibilité au bacanora en tant que boisson mais aussi de promouvoir l'offre culturelle proposée par le centre. D'autre part, un autre objectif du site web est qu'il soit un outil pour attirer les visiteurs nationaux et internationaux et qu'il serve également de moyen de communication entre les acteurs du centre et les visiteurs.

La fabrication de bacanora dispose déjà d'un musée, le *Museo Estatal del Bacanora*, situé au centre de la municipalité de Bacanora. Le musée a été fondé dans les anciennes installations du palais municipal et est un bâtiment catalogué comme bien culturel. Cependant, le musée

dispose déjà d'une exposition permanente présentant diverses pièces, artefacts et documents, cependant ce qui est proposé est une réorganisation muséographique.

Figure 25. Musée du Bacanora



Source : Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022.

Tout d'abord, le centre d'interprétation serait organisé en plusieurs salles qui accueilleraient les différents thèmes. Les activités et les expositions du centre d'interprétation s'adresseraient à tous les types de public.

Salle Environnement et territoires de l'agave

Cette section du centre thématique s'attachera à comprendre la situation géographique de Sonora et à mettre en évidence les caractéristiques géographiques des différents territoires où l'agave pousse à l'état sauvage.

Pour ce faire, nous commencerons par présenter la situation géographique de Sonora et ses données les plus pertinentes. Cette présentation intégrera des informations sur son nom officiel, ses frontières terrestres et avec qui elle les partage, sa division municipale, son extension territoriale et sa localisation par latitude et longitude. Le moyen d'exposition serait l'utilisation de panneaux interactifs mécaniques ou technologiques montrant une carte de Sonora.

D'autre part, le deuxième objectif de la salle sera de faire en sorte que le visiteur puisse comprendre la diversité des composants géographiques qui caractérisent l'État de Sonora, mais plus précisément, des "territoires" d'agave, et par territoires nous pouvons faire référence aux écosystèmes où l'agave pousse à l'état sauvage. A ce stade, il sera pertinent de considérer les écosystèmes les plus représentatifs qui attirent le plus le public. Les panneaux d'information (mécanique ou technologique), les dioramas à différentes échelles, les scénographies, entre autres, peuvent être utilisés comme moyen de muséographie.

Salle Agave

Dans la deuxième salle, l'agave unique et authentique sera exposé. Ici, l'idée principale sera d'expliquer le cycle de croissance d'un *Agave angustifolia* Haw : depuis la graine, en passant par sa maturation, jusqu'au moment de sa mort en tant que plante. Il intégrera également des informations sur certains aspects importants de l'agave qui sont pris en compte pour produire le mezcal. Des panneaux interactifs et informatifs, des scénographies et des dioramas seront utilisés pour l'exposition.

La deuxième proposition pour ce thème serait que le centre d'interprétation du bacanora crée ses propres plantations d'agaves. Il s'agirait tout d'abord, par l'intermédiaire d'un médiateur, d'expliquer le cycle de croissance de l'agave, sa morphologie, ses caractéristiques, les pratiques culturelles, etc. et bien sûr, ce qui précède avec de vrais agaves. Cette expérience permettrait sans aucun doute aux visiteurs de comprendre comment pousse un *Agave angustifolia* Haw, et servirait également d'immersion totale et de promenade dans les plantations d'agaves. En ce sens, les visiteurs pouvaient contempler le paysage qui s'ouvre devant eux, les rivières, les montagnes, la végétation, etc. A cet effet, des promenades seront proposées où les gens pourront apprécier, se promener et profiter de la nature.

Enfin, notamment pour les enfants, diverses activités récréatives seraient développées à proximité des plantations d'agaves. Un exemple pourrait être la mise en place d'un atelier de jardinage où les enfants pourraient planter leur propre agave et l'emporter chez eux. Ils pourraient aussi planter une graine d'agave qui pourra ensuite être germée à la maison.

Salle Sonora et bacanora, histoire d'une tradition

Cette salle est conçue pour comprendre l'évolution historique de la boisson. Cette section présente une évolution des événements historiques qui ont marqué l'histoire du mezcal, de l'époque préhispanique à l'établissement de la dénomination d'origine. En ce sens, la salle offrira au visiteur la possibilité de découvrir le patrimoine hérité des générations passées à travers le développement d'une séquence historique dans des panneaux, d'artefacts et de documents. Elle sera structurée en trois grandes parties : a) le mezcal bacanora et ses origines ancestrales ; b) la production de bacanora à partir de la fin du XIX^e siècle et c) bacanora : formalisation et renaissance.

La visite de cette salle peut se faire individuellement ou avec l'aide d'un médiateur provenant d'une des municipalités de Sonora. Le rôle du médiateur dans cette section sera de rendre plus compréhensible le contenu historique de l'exposition muséale, mais aussi de répondre aux questions des visiteurs, d'encourager leur participation et de satisfaire leur besoin d'orientation.

D'autre part, la création d'une archive historique du bacanora qui assurerait la récupération, la sauvegarde et la conservation des archives concernant l'histoire du mezcal de Sonora. La proposition est basée sur une campagne de recherche destinée à la population pour la recherche de documents historiques, cela afin de trouver, sauver et conserver les documents qui matérialisent le patrimoine historique du bacanora. Ces archives seraient ensuite mises à disposition pour une consultation publique et documentaire.

Salle connaissances, techniques et ustensiles du bacanora

Cette salle serait l'une des plus grandes du centre d'interprétation. Elle présenterait trois aspects de l'élaboration du mezcal bacanora : le premier, les connaissances et les techniques,

le deuxième, les outils, et le troisième, le processus même d'élaboration du mezcal. L'objectif de cette salle sera de faire comprendre aux visiteurs comment le mezcal est fabriqué, ce qu'il faut savoir pour le faire et quels sont les outils nécessaires à la fabrication du mezcal. D'autre part, l'objectif serait de faire prendre conscience de l'importance de la connaissance et de la force humaine comme éléments essentiels à la poursuite de l'activité mezcal.

Tout d'abord, une exposition permanente serait créée pour expliquer l'évolution de la technique de fabrication du bacanora. En considérant les ustensiles les plus anciens, une activité ludique serait réalisée. Cela correspond à l'exposition des outils utilisés (une reproduction de ceux-ci) à chaque étape de la fabrication, où les visiteurs pourront toucher et manipuler chacun de ces ustensiles. Cette section comprendrait également un panneau avec une image des outils les plus courants (issus de la production traditionnelle) et, en outre, une explication de la fonction de ces outils dans le processus de production. Cela permettrait de comparer l'évolution des techniques et des outils de deux périodes différentes.

En pensant à la compréhension du processus de production du mezcal, nous pourrions observer dans une salle de type cinéma le processus de production. La proposition serait d'utiliser des outils audiovisuels tels que des vidéos pour montrer les différentes étapes de fabrication. Ce serait un outil très important, car il n'est pas facile d'imaginer et de comprendre comment le mezcal est fabriqué sans avoir une référence visuelle qui matérialise le processus. D'autre part, en complément de ce qui précède, plusieurs infographies animées sur certains faits curieux concernant le mezcal pourraient être incluses.

Enfin, pour ce thème, il est proposé la création d'une *vinata*, laquelle fabriquera son propre mezcal dans le centre d'interprétation. Cette idée est complétée par la proposition d'établir une zone de plantation d'agaves dans le centre, afin que la *vinata* du centre d'interprétation puisse obtenir la matière première du mezcal. Dans cette partie du centre, les visiteurs pourront découvrir en personne le processus de production du mezcal, de la *jima* de l'agave à la mise en bouteille de la boisson. En tant qu'outils muséographiques, des panneaux d'information sur le processus de production seraient installés dans chaque section de la *vinata* (chaque section correspondrait à chaque étape d'élaboration).

Salle à loisirs culturels

Dans cette partie, les visiteurs utiliseront leur sens du goût pour goûter des plats et des boissons. En ce sens, il est proposé de mettre en place une dégustation des différents types de mezcal bacanora afin d'apprécier davantage cette boisson. Les visiteurs pourront déguster le mezcal produit dans le centre d'interprétation, guidés par un médiateur qui leur fera connaître ses notes, ses usages, ses coutumes, les traditions associées au mezcal et d'autres faits intéressants.

D'autre part, il est suggéré d'établir une salle à manger qui prépare principalement des plats de l'État de Sonora et qui en inclut certains qui contiennent de l'agave ou du mezcal dans leur préparation. Il s'agit de diffuser les pratiques gastronomiques des communautés qui incluent l'agave comme ingrédient dans certaines préparations alimentaires. De même, d'autres plats d'autres régions du pays peuvent être envisagés afin de promouvoir l'héritage de la gastronomie mexicaine.

IV. Localisation et architecture

Pour l'emplacement du centre d'interprétation du bacanora, il est proposé qu'il soit situé dans la municipalité de Bacanora, lieu d'origine du mezcal.

Zones à intégrer pour le centre d'interprétation

a) Dans les zones internes :

-Réception

-Installations sanitaires

-Salles polyvalentes

-Cellar

-Magasin : Dans le magasin serait possible d'acheter du bacanora produit par le centre d'interprétation, mais aussi des mezcal de toute la dénomination d'origine du bacanora.

Divers objets traditionnels de l'État de Sonora seront également en vente. Par exemple, ceux fabriqués à partir du bois de l'arbre *mezquite*, à partir duquel diverses figures ou récipients pour le bacanora sont fabriqués ; ou des objets artisanaux fabriqués à partir de la plante d'agave.



Figure 26. Artisanat en bois d'arbre de mezquite
Source : Erick Jiménez Licona, visite de terrain 2022.

Dans les zones extérieures :

- Parking
- Chemins balisés
- Aires de pique-nique

Conclusion

Ce travail a permis de contribuer au domaine du patrimoine culturel et industriel de la production de mezcal bacanora sur un plan théorique et méthodologique, spécifiquement de sa valorisation comme patrimoine. Cette étude est un précurseur dans l'introduction de l'élaboration traditionnelle du bacanora dans des études sur la valorisation du patrimoine culturel et industriel, car dans l'actualité, les travaux se sont principalement orientés vers une approche économique ou agrobiologique. Ces travaux proposent des convictions qui tendent à égaliser des productions comme celle du tequila, dont le processus d'élaboration s'est complètement industrialisé.

Cette recherche est également innovante dans la mesure où, à partir de l'étude de différents concepts et méthodologies sur le patrimoine culturel et industriel et la valorisation du patrimoine, elle a été appliquée à l'ensemble des valeurs qui caractérisent la production de bacanora, qui font partie d'un patrimoine régional et national. D'autre part, les orientations pour la mise en valeur dans le but de conserver, documenter, diffuser et protéger le patrimoine de la production de bacanora sont un exemple d'initiative adaptée au contexte de la production de boissons traditionnelles comme le bacanora.

Dans la reconnaissance de la fabrication de bacanora comme patrimoine, il faut comprendre qu'elle intègre des composantes matérielles et immatérielles qui lui confèrent un haut degré d'originalité et d'authenticité. Cela est lié aux caractéristiques des connaissances, des techniques et des pratiques socioculturelles, mais aussi de ses éléments tangibles tels que ses installations, ses ustensiles, la matière première, l'agave et la liqueur elle-même. Le bacanora s'est développé sur un territoire particulier, qui se caractérise par un climat très sec et aride, dans les contreforts de la *Sierra Madre Occidental*, qui confère des attributs intrinsèques d'identité et d'originalité.

L'héritage de l'élaboration du mezcal bacanora est le résultat de l'interaction de deux cultures, la préhispanique et l'espagnole, où il est possible d'observer l'union de techniques traditionnelles et étrangères qui ont matérialisé leurs connaissances dans une boisson. Les techniques et les connaissances relatives à la pratique productive font partie d'une adaptation au fil des ans, mais aussi de l'héritage transmis d'une génération à l'autre.

Ce travail comprend des éléments d'étude explicatifs qui décrivent, caractérisent et documentent les valeurs de la production du mezcal bacanora afin de les identifier et de les préserver. Pour ce faire, elle rend le patrimoine du mezcal accessible par la mise en œuvre d'activités visant à sensibiliser le grand public à la valeur historique, culturelle et industrielle du mezcal. En résumé, un centre d'interprétation de la bacanora est proposé dans le but d'enrichir l'expérience du visiteur afin de valoriser pleinement les éléments qui composent cette production.

Le bacanora est porteur de valeurs symboliques, culturelles et historiques, avec un fort degré d'originalité et d'unicité qui doit être conservé, protégé et admiré. Le bacanora est aussi un composant de l'identité, fonctionnant comme un élément de cohésion et fournisseur d'un sentiment d'appartenance pour la population de l'État du Sonora au Mexique et hors du pays, comme aux États-Unis. Afin de maintenir la pratique de la fabrication traditionnelle de bacanora en tant qu'activité productive et patrimoniale, il est nécessaire de connaître les attributs des différents éléments qui la composent, ce qui peut contribuer à la compréhension de l'activité et, par conséquent, à sa valorisation.

Bibliographie

AMOUGOU, Emmanuel. *La question patrimoniale- De la « patrimonialisation » à l'examen des situations concrètes*. Paris, 2004, L'Harmattan.

BABELON, Jean-Pierre et André CHASTEL. *La Notion de patrimoine*. Paris, Levi, 2008, 141 p.

BAÑUELOS FLORES, Noemí et Patricia L. SALIDO ARAIZA. « El mezcal en Sonora, México, más que una bebida espirituosa. Etnobotánica de *Agave angustifolia* Haw ». *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, n° 2, 2012, p. 173-197.

BECK, Larry et Ted CABLE. *Interpretation for the 21st Century. Fifteen guiding principles for interpreting nature and culture*. Champaign, IL, Sagamore Publishing, 2002.

BOUSSOCO, Julie *et al.* « « Faire la cuisine » : approche socio-représentationnelle et distance à l'objet ». *Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale*, vol. 111, n° 3, 2016,

p. 367-395.

CARRILLO, Margarita. *Mexique, le livre de cuisine*. Paris London, Phaidon France, 2015, 704 p.

CARRILLO TRUEBA, Lauro Antonio. « Los destilados de agave en México y su denominación de origen ». *Revista Ciencias*, n° 87, 2007, p. 40-49.

CARTIER, Claudine. *L'héritage industriel, un patrimoine*. CRDP de Franche-Comté, 2003, 195 p.

CASTRO DÍAZ, Alfredo. « El agave y sus productos. Temas selectos de Ingeniería en Alimentos ». *dokumen.tips*, vol. 7, 2013, p. 53-61.

CHAUMIER, Serge et Daniel JACOBI. « Nouveaux regards sur l'interprétation et les centres d'interprétation ». *La Lettre de l'OCIM. Musées, Patrimoine et Culture scientifiques et techniques*, n° 119, 2008, p. 4-11.

CHOAY, François. *L'allégorie du patrimoine*. Paris, Seuil, 2007.

COLUNGA-GARCÍAMARÍN, Patricia, Daniel ZIZUMBO-VILLARREAL et Jesús MARTÍNEZ TORRES. « Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos: una aportación a la protección legal y conservación de su diversidad biológica y cultural », 2007.

DAVALLON, Jean. « À propos des régimes de patrimonialisation: enjeux et questions », 2014.

DÁVILA et TOMAS. « Sonora histórico y descriptivo », 1894, p. 182.

DEMESVAR, Kenrick. « Interprétation et mise en valeur du patrimoine naturel et culturel, matériel et immatériel dans les parcs nationaux Cas du Parc National Historique : Citadelle, Sans-Souci, Ramiers de la République d'Haïti. » Québec, Université Laval, 2015, 376 p.

DI MÉO, Guy. « Processus de patrimonialisation et construction des territoires », 2007, p. 87-109.

DOMÍNGUEZ ARISTA, David Rodolfo. « Bacanora, el mezcal de Sonora: de la clandestinidad a la Denominación de Origen ». *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, vol. 30, n° 56, 2020, consulté le 20 avril 2022, <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2395-91692020000200107&lng=es&nrm=iso&tlng=es>.

EDELBLUTTE, Simon. « Quesont devenues les villes-usines ? Réflexion à partir du cas lorrain ». *L'Harmattan*, vol. 3, 2009, p. 137-153.

EDELBLUTTE, Simon. « Paysages et territoires du patrimoine industriel au Royaume-Uni ». *Revue Géographique de l'Est*, vol. 48, n° 1-2, 2008, consulté le 21 mars 2022,

<<https://journals.openedition.org/rge/1165#tocto2n1>>.

ENRIQUEZ RÍOS, Josymar. « Guía de exportación de mezcal a Estados Unidos ». Mexique, 2014.

GARCÍA-MENDOZA, Abisaí Josué. « Revisión taxonómica del complejo *Agave potatorum* Zucc. (Agavaceae): nuevos taxa y neotipificación ». *Acta botánica mexicana*, n° 91, 2010, p. 71-93.

GENTRY, Howard Scott. *Agaves of Continental North America.*, 1982.

GENTRY, Howard Scott. *The Agave Family in Sonora.* s.l., U.S. Agricultural Research Service, 1972, 216 p.

GEOGRAFÍA (INEGI), Instituto Nacional de Estadística y. « Censo de Población y Vivienda 2010 ». *INEGI.* s.l., INEGI, 2016, consulté le 19 août 2022, <<https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2010/>>.

GUTIÉRREZ CORONADO, M, Evelia ACEDO FELIX et A. I. VALENZUELA QUINTANAR. « Industria del bacanora y su proceso de elaboración ». *Ciencia y tecnología alimentaria: Revista de la Asociación de Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Galicia*, vol. 5, n° 5, 2007, p. 394-404.

HÉGARAT, Thibault Le. « Un historique de la notion de patrimoine »2015, consulté le 9 mars 2022, <<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01232019>>.

HERNÁNDEZ, Francisco. *Historia de las plantas de Nueva España.*, 1943, Instituto de Biología-UNAM.

HERRERA ROQUE, Cecilia Beatriz. « Patrimonio cultural inmaterial: la gastronomía mexicana como poder suave (1998-2018) ». Mexico, UNAM, 2018, 221 p.

ICOMOS. « Charte de Burra ». s.d., consulté le 21 août 2022, <https://www.icomos.org/charters/burra1999_fre.pdf>.

ILLSLEY GRANICH, Catarina. « El Mezcal Papalote del Chilapan: una marca colectiva campesina », 2004.

INEGI. « Actividades económicas. Sonora ». s.d., consulté le 27 avril 2022, <<https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/son/economia/default.aspx?tema=me&c=26>>.

JACOBI, Dnaiel et Meunier ANNICK. *L'interprétation : variations sur le thème du patrimoine.*, 1999, Lettre de L'OCIM. No 61.

KIANGUEBENI, Ulrich Kevin. *La protection du patrimoine culturel au Congo-Brazzaville.* Paris, L'Harmattan, 2016.

LARQUÉ SAAVEDRA, Francisco, Mirbella del Rosario CÁCERES FARFÁN et Abdo Jesús MAGDUB MÉNDEZ. « Proceso para la fabricación de bebida alcohólica a partir del henequén (*Agave fourcroydes*). » Centro de Investigación Científica de Yucatán, 2005.

LES FICHES CONSEIL DE RUES PRINCIPALES. « La mise en valeur du patrimoine ». *Rues principales*. s.d., consulté le 29 mars 2022, <<https://www.ruesprincipales.org/publications>>.

LLULL PEÑALBA, Josué. « Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio », *studylib.es*, 2005, p. 177-206.

LÓPEZ HERNANDEZ, José de Jesús. « El mezcal como patrimonio social: de indicaciones geográficas genéricas a denominaciones de origen regionales ». *Em Questão*, vol. 24, 2018, p. 404.

LOPEZ MORALES, Gloria. « Patrimonio gastronómico y cultura en Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias ». s.d., p. 29.

LUNA ZAMORA, Rogelio. *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*. Mexico, 1999.

MARTÍN PIÑOL, Carolina. « Los centros de interpretación: urgencia o moda ». *Heritage & Museography*, vol. 1, 2009, p. 50-59.

MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DE LA COMMUNICATION. « Centenaire de la loi de 1913 » 2013, <<https://www.culture.gouv.fr/Thematiques/Monuments-Sites/Monuments-historiques-sites-patrimoniaux/Un-peu-d-histoire/Centenaire-de-la-loi-de-1913>>.

MOISE, Spencer. « Gestion, valorisation et protection du patrimoine culturel en Haiti pour un développement socio-économique et culturel durable: cas d'étude: Palais Sans Souci, Milot ». Universidade de Évora, 2015, <<http://dspace.uevora.pt/rdpc/handle/10174/17574>>.

MONTANÉ MARTÍ, Julio César. « Las bebidas embriagantes de los indios de Sonora, XXV Simposio de Historia y Antropología de Sonora » Hermosillo, 2001.

MORALES VALDERRAMA, Carmen. *Patrimonio inmaterial: ámbitos y contradicciones*. Mexico, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2012.

NÚÑEZ NORIEGA, Luis. *La producción de mezcal bacanora: una oportunidad económica para Sonora*. Hermosillo, Sonora, Centro de Investigación en Alimentación, 2001.

NÚÑEZ NORIEGA, Luis. *El Bacanora, Legado de Sonora*. México, Sonoras.d.

ORGANISATION MONDIALE DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE, « Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur

enregistrement international »1979, consulté le 19 avril 2022, <https://www.wipo.int/treaties/fr/registration/lisbon/summary_lisbon.html>.

PÉREZ DE RIVAS, Andrés. *Paginas Para La Historia De Sonora: Triunfos De Nuestra Santa Fe, I & II*. s.l., Gobierno Del Estado De Sonora, 1985.

PÉREZ SAN VICENTE, Guadalupe. *Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía*. s.l., CONACULTA, 2002.

PFEFFERKORN, Ignacio. *Descripción de la provincia de Sonora*. Hermosillo, Gobierno del Estado de Sonora, 1983, coll. « Publicaciones del Gobierno del Estado de Sonora 1979-1985 ».

ROCHER, Guy. *Introduction à la sociologie générale : L'Organisation sociale*. Paris, Seuil, 1970.

ROMERO GIL, Juan Manuel. « Las bebidas espirituosas en Sonora: notas sobre su producción y consumo, 1850-1920. » Hermosillo, 2004.

SALAZAR SOLANO, Vidal. « La industria del bacanora: historia y tradición de resistencia en la sierra sonorensis ». *Región y sociedad*, vol. 19, n° 39, août 2007, p. 105-133.

SALAZAR SOLANO, Vidal. « La industria del bacanora en la sierra alta de Sonora. Construyendo una estrategia de desarrollo sistémico local para Moctezuma, Sonora ». *Consejo Sonorense Promotor de la Regulación del Bacanora, Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Sonora–CIAD*, 2006.

SALAZAR SOLANO, Vidal, Jesús Mario MORENO DENA et Emma Vanessa CASAS MEDINA. « Innovación para el fomento de la competitividad en el proceso artesanal de producción de bacanora ». *Estudios Sociales*, vol. 23, n° 46, 2015, p. 214-240.

SAMORINI, Giorgio. « Gli additivi del pulque ». s.d., consulté le 12 avril 2022, <<https://samorini.it/antropologia/americhe/pulque/additivi-del-pulque/>>.

SANZ CAÑADA, Javier. *El Sistema Agroalimentario de los países desarrollados: desde un modelo de oferta a un modelo de demanda*. s.l., Plaza y Valdes, 2004, 632 p.

SECRETARÍA DE ECONOMÍA (SE) et INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL (IMPI). *Denominaciones de origen. Orgullo de México.*, 2016, Pax México.

SMITH, Laurajane. *Uses of heritage*. London; New York, Routledge, Taylor & Francis Group, 2006.

SPRANZ, Bodo. *Los dioses en los codices mexicanos del grupo Borgia: Una investigación iconográfica*. México, Fondo de Cultura Económica, 2006.

TICCIH. « Charte Nizhny Tagil pour le patrimoine industriel », 2003, p. 4.

- TORRENTERA, Ulises. *Mezcaleria*. Oaxaca, Ediciones Farolito, 2001.
- TORRES HERNÁNDEZ, Lizeth. « De difusión y preservación: la comunicación como herramienta estratégica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en los pueblos originarios de la delegación Tláhuac. Estudio de caso: el carnaval de Santiago Zapotitlán. » México, UNAM, 2018, consulté le 21 mars 2022, <132.248.9.195/ptd2018/abril/0772285/Index.html>.
- VALENZUELA ZAPATA, Ana G., Aristarco REGALADO PINEDO et Michiko MIZOGUCHI. « Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la raicilla ». *México y la Cuenca del Pacífico*, n° 33, 2008, p. 91-116.
- VÁZQUEZ HIPÓLITO, Eloy. « El encuentro con los dioses de la lluvia : un patrimonio cultural inmaterial de Yucuquimi de Ocampo, Oaxaca ». León, Gto, UNAM, 2016.
- ZÚÑIGA MORENO, Germán. « Comentarios sobre la ley seca en Sonora de 1915 ». *III-UNISON*, 1979.
- « Principes conjoints ICOMOS-TICCIH pour la conservation des sites, constructions, aires et paysages du patrimoine industriel ». *ICOMOS-TICCIH*, 2011, consulté le 23 mars 2022, <<https://ticcih.org/about/about-ticcih/dublin-principles/>>.
- « UNESCO - La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán », 2009, consulté le 1 avril 2022, <<https://ich.unesco.org/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacn-00400>>.
- « Charte ICOMOS pour l'interprétation et la présentation des sites culturels patrimoniaux. Préparée sous les auspices du Comité scientifique de l'ICOMOS sur l'interprétation et la présentation des sites patrimoniaux Ratifiée par la 16e Assemblée Générale de l'ICOMOS », 2008.
- « Academia Mexicana del Tequila, A. C., Mitos, leyendas e historia del mezcal. » *Tequila.*, 2004, <<http://www.acamextequila.com.mx>>.
- « Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles, Conférence mondiale sur les politiques culturelles ». Mexico, 1982, consulté le 16 mars 2022, <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000052505_fre>.
- « Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel ». *Museum International (Edition française)*, vol. 25, n° 1-2, 1973, p. 121-121.
- « UNESCO - Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel », s.d., consulté le 18 mars 2022, <<https://ich.unesco.org/fr/convention>>.

« Glosario Patrimonio Inmaterial by INPC Ecuador - Issuu ». s.d., consulté le 29 mars 2022, <<https://issuu.com/inpc/docs/glosariopatrimonioinmaterial/304>>.

« Patrimonialisation — Géococonfluences ». s.d., consulté le 25 mars 2022, <<http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/patrimonialisation>>.

« DOF - Diario Oficial de la Federación, NORMA Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado ». s.d., consulté le 6 avril 2022, <https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5632309&fecha=12/10/2021>.

« Mezcal Oro de Oaxaca ». s.d., consulté le 12 avril 2022, <<https://www.oroдеоaxaca.com/>>.

« Direccion General Forestal y Fauna de Interes Cinegetico del Estado de Sonora ». s.d., consulté le 27 avril 2022, <<http://hunting.sonora.gob.mx/principal.php?op=1>>.

« Relieve. Sonora ». s.d., consulté le 11 novembre 2021, <<http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/son/territorio/relieve.aspx?tema=me&e=26>>.

« Codex Borbonicus ». s.d., consulté le 21 août 2022, <<https://www.assemblee-nationale.fr/histoire/7gf-borbonicus.asp>>.

« Bacanora Sortillon in Sonora ». 412724665-SORTILLÓN. s.d., consulté le 21 août 2022, <<https://www.sortillon.com/en/princi-home>>.

« Codex Magliabechiano », s.d. consulté le 21 août 2022, <https://archive.org/details/codexmagliabechi0000boon/page/n9/mode/2up>