

Proposition de projet

1. Porteur du projet:

COMPLEXE NATIONAL MUSEAL ASTRA de SIBIU

2. Titre du projet:

Mise en valeur du trésor alimentaire traditionnel dans développement rural durable

3. Contexte du projet:

Coopération décentralisée entre les Conseil du Judet de Sibiu et le Conseil Général d'Ille-et-Vilaine de France

4. Capacité financière:

Conseil Général d'Ille et Vilaine France :	75.000 euros
Contribution propre (CNM ASTRA) :	19.845 euros
Financement demandé au Conseil du Judet de Sibiu :	20.000 euros
Total :	114.845 euros

5. Justification du projet:

Une pierre fondamentale de l'identité du peuple roumain est représentée par l'alimentation traditionnelle. Elle est une valeur inestimable, tant au niveau local, mais aussi régional et national, que CNM ASTRA Sibiu, comme musée national de la civilisation populaire traditionnelle, étudiera et archivera dans des buts culturels, scientifiques, instructifs - éducatifs et touristiques.

L'accès du public à ce patrimoine sera fait par la mise en valeur des recherches faites dans les villages de Roumanie par les spécialistes du musée et par l'intermédiaire des petits producteurs de produits alimentaires traditionnels ; ils les commercialiseront au « marché traditionnel » qui sera aménagé dans le Musée en plein air de Dumbrava Sibiului.

Un accent important sera mis sur le développement du cadre d'information, de formation, de dialogue et de présentation des produits locaux traditionnels. C'est pourquoi dans le cadre du projet il y aura des réunions entre les producteurs, des débats entre les commerçants et les consommateurs, des cours de perfectionnement et des échanges d'expérience. Les petits producteurs locaux seront conseillés afin d'obtenir l'autorisation de producteur traditionnel et pour créer des associations représentatives avec une identité culturelle bien définie dans toutes les zones du judet de Sibiu.

Le projet aura une identité visuelle propre. Ses résultats seront disséminés par des moyens spécifiques (publications scientifiques et de promotion).

6. Description du projet

6.1 Résumé du projet:

Le projet est axé sur la mise en place d'une stratégie qui conserve et valorise la culture et la civilisation de l'alimentation traditionnelle des zones ethnographiques du pays et du département de Sibiu. Le projet fera la promotion d'une nutrition basée sur la consommation des produits traditionnels et écologiques, sur la protection de l'environnement et sur une relation solidaire entre le milieu rural et le milieu urbain.

La coordination des initiatives de valorisation des produits et de la culture gastronomique traditionnelle sera faite par un groupe de travail formé des représentants de la Direction Agricole Départementale, de l'Association Départementale de Tourisme, de l'Association des producteurs traditionnels de *Mărginimea Sibiului*, de l'Association « Ille et Vilaine - Sibiu » et du Complexe National Muséal ASTRA.

Le public cible est formé des petits producteurs de plats traditionnels, des communautés traditionnelles et du public large.

Le projet comprend des activités de coordination générale, de recherche ethnographique et d'animation touristique ; un marché traditionnel sera mis en place, il y aura de l'animation culturelle, des activités de formation, de pédagogie des musées, des activités d'information et de promotion du marché traditionnel, plus particulièrement la promotion des produits gastronomiques locaux non industriels. L'Association « Ille et Vilaine - Sibiu » mettra en place les activités du projet aussi de la perspective de la médiation des relations de coopération régionale et européenne au bénéfice de la communauté locale.

6.2 Expérience relevante pour le domaine du projet:

Porteur du projet: Le Complexe National Muséal ASTRA

Dans le Musée en plein air de Dumbrava Sibiului il y a un secteur sur l'alimentation populaire intitulé *Procès et procédés pour obtenir et transformer les produits animaliers et végétaux dans le but alimentaire*. Ce secteur comprend les monuments les plus représentatifs et illustrent les principaux processus du travail, les procédés techniques et les outils spécifiques pour extraire de la nature les différentes ressources agro-alimentaires: la chasse, la pêche, l'apiculture – l'extraction de la cire du miel (*boștinărit*) et la fabrication des bougies en cire, l'élevage des animaux, la pomiculture, la viticulture, l'agriculture, les huiles et la meunerie. Ils sont présentés d'une manière conventionnelle conformément à la discipline ethnographique et correspondent à l'évolution historique des étapes du travail en fonction du progrès de la technique, de la méthodologie et des outils: *la chasse traditionnelle, la pêche, l'apiculture, „le boștinărit*, l'élevage des animaux, la culture des pommiers et de la vigne, la préparation de l'huile comestible, des graines des plantes oléagineuses, « *l'agriculture céréalière* » avec les outils agraires, « *les cultures des légumes* », « *le moulin des céréales* ».

A côté de ces représentations, dans le musée ont été reconstituées des fermes équipées avec tout l'inventaire de la maison utilisé à la préparation de la nourriture, à sa transformation et à son stockage. Les objets sont exposés pour reconstituer l'image d'une maison où l'intérieur est surpris au moment de la préparation de la

nourriture: à côté du four il y a la vaisselle fumée où l'on préparait les plats, des poêles à trois pieds mis sur la braise tirée de four à pain, des *mănușare*, objets mis au bord du four pour garder au chaud les plats amenés aux paysans travaillant dans les champs ou les vergers.

Dans le Musée en plein air il y a 63 intérieurs de maisons et d'installations aménagées ; chacune expose les outils utilisés à la préparation de la nourriture. Dans chaque maison il y a le four à pain, même deux, l'un dans la maison et l'autre dans la cour ou dans une grande maison, *căsoaie*. Cet espace de la ferme, appelé « au four » ou « au feu » était comme un noyau qui attirait la plupart des outils utilisés à la préparation de la nourriture. Presque chaque ferme du musée a un petit jardin où l'on cultive chaque année les plantes spécifiques de chaque zone ethnographique du pays.

Le Festival National des Traditions Populaires se déroule chaque année pendant 5 jours. Il y a 300 invités – actants qui arrivent de trois zones historiques; chaque année il y a en a une autre. Ceux-ci présentent les coutumes et les traditions de leur région par l'intermédiaire des danses, des chansons et des métiers. L'art culinaire ne peut pas y manquer, surtout les plats proposés par les cuisinières spécialement invitées pour préparer les mets traditionnels. Les menus démontrent les traditions des Roumains : le menu de tous les jours, celui du Carême, des jours fériés ou des jours importants comme le baptême, le mariage, le Noël ou les Pâques.

Dans le cadre du projet nous avons organisé des marchés avec des mets traditionnels en collaboration avec l'Association *Slow Food* ; les producteurs de produits alimentaires traditionnels arrivent avec les produits spécifiques de leur zone et devant les visiteurs, ils préparent des produits emblématiques pour la tradition culinaire roumaine: ragoût au chaudron, soupes, plats en saumure, *sarmale*, *cocoloșe cu brânză*, etc.

Les marchés de produits traditionnels dédiés aux produits traditionnels roumains ont été organisés dans le Musée de la Civilisation Populaire Traditionnelle ASTRA à partir de l'année 2007 quand il y a eu lieu « Slow Food Festival » déroulé du 18 au 20 mai; en 2010, à l'initiative de l'Association Départementale de Tourisme de Sibiu et de la Fondation « ADEPT Transilvania », il y a eu trois éditions du **Marché des produits traditionnels Slow Food**, déroulées le 10 juillet 2010, du 14 au 15 août 2010 et le 18 septembre 2010.

A partir de l'année 2011, avec la Direction pour l'Agriculture Départementale de Sibiu, s'est déroulé **Le marché des produits traditionnels et écologiques** pendant les périodes suivantes : 19 - 20 mars 2011, la deuxième édition, 16-17 avril 2011, la troisième édition, 31 avril - 1 mai 2011, la quatrième édition, 14 - 15 mai 2011, la cinquième édition, 28 - 29 mai 2011 et la sixième édition, 11-12 juin 2011 ; la programmation suivante envisage l'organisation des marchés toutes les deux semaines, jusqu'à la moitié du mois d'octobre 2011 et à la première édition du **Marché des mets traditionnels Marques transylvaines**.

6.3 Objectifs et activités:

Objectifs généraux du projet :

- Soutien technique, logistique et informationnel aux actions des collaborateurs pour valoriser les occupations et les produits traditionnels
- Soutien à toute coopération internationale du domaine du développement rural
- Promotion de l'éducation permanente dans le domaine de l'agriculture, de l'économie de proximité et de l'éthique de la consommation
- Amélioration du standard de vie des petits producteurs ruraux par le développement du tourisme et de la culture gastronomique traditionnelle locale
- Assistance technique pour la création et le développement des associations de producteurs traditionnels
- Organisation d'échanges d'expérience entre les agriculteurs du département de Sibiu et ceux des pays de l'Union Européenne
- Mise en valeur de la coopération franco-roumaine dans le domaine du développement agricole et rural par des informations sur les implications de la Politique Agricole Commune

Objectifs spécifiques :

Objectif 1 - Réalisation des études scientifiques sur l'agriculture traditionnelle, les produits traditionnels et les petits producteurs agricoles

Objectif 2 - Reconstitution d'un marché traditionnel (« de la campagne ») qui fonctionne toute l'année avec des animations culturelles

Objectif 3 - Augmentation de la qualité et de l'efficacité de la formation continue, de l'information et de la consultance accordées aux agriculteurs et aux consommateurs du département de Sibiu

Objectif 4 - Promotion des petits producteurs traditionnels autorisés et des produits traditionnels

Objectif 5 – Création d'une structure informelle conventionnée entre tous les acteurs (publics, privés et associatifs), pour la concertation de leurs actions dans le domaine de la mise en valeur des produits locaux : la DADR, la Chambre agricole, le Musée ASTRA, « Junii Sibiului », les associations de producteurs, AJTS, APIVS etc.

Activités du projet :

Activité 1 - Management du projet

1. Planification: Décision du but et des objectifs du projet, de la stratégie, des activités et des ressources nécessaires pour leur mise en place, la durée des activités, ainsi que les plans de réserve proposés suite à l'analyse des risques supposés par le projet.

2. Organisation:

Identification des ressources humaines et non humaines (matérielles - équipements) et des ressources financières ; distribution des rôles individuels et collectifs aux membres de l'équipe du projet

Décision des politiques, des procédures et des stratégies de management ; l'autorité et la responsabilité dans le cadre de l'équipe du projet, ainsi que la distribution des de ressources par activité

3. Mise en place:

La mise en place des ressources impliquent: la préparation et le déroulement effectif des activités du projet, la formation de l'équipe du projet, le monitoring de l'équipe, des ressources et du déroulement des activités, ainsi que l'harmonisation des différentes décisions et actions.

4. Contrôle:

Il implique le suivi, l'évaluation et le contrôle des ressources du projet qui soient en concordance avec la planification : critères, indicateurs de performance, standards de performance, (qualité, coûts, temps etc.), mise en place d'un schéma de monitoring et d'évaluation, ainsi qu'une manière de transmission des informations dans le cadre de l'équipe, entre l'équipe et l'organisation, et entre l'organisation et les autres acteurs intéressés.

5. Rapport pour les financeurs: sur l'évolution technique et financière du projet

Activité 2 Recherche

2.1: Recherche ethnographique sur l'alimentation traditionnelle dans les localités du département de Sibiu

- Mise en place d'une équipe formée de muséographes
- Sélection des localités où sera faite la recherche
- Planification des activités de recherche par localité
- Recherche ethnographique sur les produits traditionnels alimentaires emblématiques de chaque localité et sur la spécificité de l'alimentation au début du XXème siècle et à présent, ingrédients de base, produits agricoles, méthodes traditionnelles de préparation de la nourriture, plats spécifiques à certaines habitudes traditionnelles, plats préparés les jours importants (mariage, baptême, *hram*, fêtes religieuses etc., méthodes traditionnelles de stockage des aliments, préparation du pain...
- Mise en valeur des informations obtenues pendant la recherche par l'archivage des documents photo, audio, des documents écrits
- Mise en valeur de ces informations par l'intermédiaire du matériel de promotion

2.2 : Recherche culturelle - touristique

- Identification des producteurs disponibles de participer aux événements culturels-artistiques pour faire des démonstrations pratiques d'art culinaire (dans le cadre des rencontres, séminaires, camps scolaires, foires

traditionnelles, événements pour promouvoir le département dans le pays et à l'étranger)

- Réalisation des tracés touristiques qui comprennent des visites chez les producteurs traditionnels qui peuvent faire des démonstrations pratiques de préparation des produits traditionnels
- Organisation des rencontres entre les producteurs et les professionnels du tourisme
- Mise en valeur des informations obtenues suite à la recherche par le matériel promotionnel

2.3: Identification des producteurs

- Collaboration avec les administrations locales et les associations des producteurs
- Identification des producteurs qui ne sont pas encore enregistrés
- Création d'une base de données avec des producteurs enregistrés et non enregistrés (avec ou sans autorisation)

Activité 3 – Reconstitution d'un marché traditionnel

Par ce projet, le marché des produits traditionnels sera intégré dans l'image générale des monuments du musée en plein air. Les pavillons en bois où sera exposée la marchandise feront partie intégrante de l'image générale des constructions traditionnelles.

Huit pavillons sont proposés ; ils abriteront 16 producteurs. La cuisine, en forme de tourelle plus grande, sera un espace fonctionnel utilisé à la préparation des plats : il y aura une poêle et un four à pain à côté. Dans le four et sur la poêle seront préparés, devant ceux qui souhaitent connaître la tradition culinaire, divers produits traditionnels.

Pendant le marché traditionnel il y aura des démonstrations pratiques de cuisine. L'espace de la cuisine pourra aussi être utilisé par le département de pédagogie muséale, qui aura comme objectif la nourriture traditionnelle, ou sera utilisé pour des camps ayant la thématique de la gastronomie populaire. A la proximité des pavillons il y aura deux groupes sanitaires avec une fosse septique pour assurer l'hygiène de l'endroit.

Etant donné la multitude d'événements qui prévoient des démonstrations pratiques de cuisine (*Festival des traditions, Foire des artisans populaires, Coutumes de l'année*) et le grand nombre de marchés des plats traditionnels qui sont prévus à être organisés par le musée les années prochaines, nous proposons que cet endroit soit aménagé avec tout l'équipement nécessaire afin que les événements culinaires puissent être organisés dans des conditions sanitaires et techniques optimales.

Activité 4 - Animation culturelle

- Décision de la personne responsable de la coordination du marché
- Sélection des producteurs pour le marché en fonction des critères décidés avant (autorisation, type de produit, zone, le producteur – vendeur)
- Invitation des producteurs sélectionnés pour participer au marché
- Démonstration d'art culinaire
- Activités interactives avec le public
- Organisation des éditions thématiques

Activité 5 - Information, formation et conseil

5.1. Activité d'information et de conseil pour les petits producteurs traditionnels

- Rencontres avec les membres des communautés locales
- Mise en évidence des avantages du statut de producteur de produits traditionnels pour obtenir l'autorisation de producteur et pour créer des associations et des réseaux d'associations ; motivation pour participer au marché, le marché étant une modalité de garder et perpétuer la tradition culinaire ; d'autres événements à caractère démonstratif déroulés dans le musée en plein air
- Information et formation de la population rurale pour augmenter son niveau de culture agricole et sa capacité afin d'initier des projets concrets

5.2. Activité d'information et de conseil pour les consommateurs

- Promotion de l'éducation permanente sur l'économie de proximité et l'éthique de la consommation

Activité 6 - Promotion

6.1 : Promotion des petits producteurs traditionnels

- Réalisation et distribution des publications, du matériel publicitaire, des articles dans la presse locale
- Promotion des producteurs sur les sites Internet touristiques du département de Sibiu.
- Promotion des producteurs lors les événements touristiques (événements gastronomiques, foires et festivals, etc.)

6.2 Promotion du marché

- Réalisation et distribution du matériel de promotion, publicités, promotion par localité, animations culturelles, promotion dans les médias

6.3 Promotion du projet

- Création d'une identité visuelle du concept (logo, slogan)
- Promotion et dissémination des résultats au niveau du département, évaluation, exemples de bonnes pratiques dans le cadre du projet

Budget total par activité

A1 – 0 lei

A2 – 33.536 lei

A3 – 349.000 lei (cf. annexe 1 et cf. annexe 2)

A4 – 2.700 lei

A5 – 52.100 lei

A6 – 59.942 lei

Total en lei : **497.278 lei**

Taux de l'euro : 1euro = 4,33 lei

Total en euros: **114.845 euros**