

UNIVERSITE DE YAOUNDE I

FACULTE DES SCIENCES DE L'EDUCATION

CENTRE DE RECHERCHE ET DE
FORMATION DOCTORALE EN SCIENCES EN
SCIENCES HUMAINES SOCIALES ET
EDUCATIVES

UNITE DE RECHERCHE ET DE FORMATION
DOCTORALE EN SCIENCES DE
L'EDUCATION ET INGENIERIE EDUCATIVE

DEPARTEMENT D'EDUCATION
SPECIALISEE

INTERVENTION, ORIENTATION ET
EDUCATION EXTRA SCOLAIRE



THE UNIVERSITY OF YAOUNDE I

THE FACULTY OF EDUCATION

POSTGRADUATE SCHOOL FOR HUMAN,
SOCIAL AND EDUCATIONAL SCIENCES

DOCTORAL UNIT OF RESEARCH AND
TRAINING IN SCIENCE OF EDUCATION
AND EDUCATIONAL ENGINEERING

DEPARTMENT OF SPECIALIZED
EDUCATION

INTERVENTION, ORIENTATION, AND
EXTRACURRICULAR EDUCATION

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Mémoire rédigé et présenté en vue de l'obtention du diplôme de Master en
Sciences de l'éducation

Spécialité : Intervention, Orientation et éducation extrascolaire

Option : Education extrascolaire

Présenté par

Nadège AMATANGABA BANAMBANA

Licence en Lettres modernes françaises

20V3123



JURY DE SOUTENANCE

Président du jury	Pr. Vandelin MGBWA
Rapporteur	Pr. Henri Rodrigue NJENGOUE NGAMALEU (MC)
Examineur	Dr. Gilbert IGOUI MOUNANG (CC)

MARS 2023

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

REMERCIEMENTS.....	iv
LISTE DES TABLEAUX	v
LISTE DES FIGURES.....	v
LISTE DES ABREVIATIONS, ACRONYMES, SIGLES.....	vi
RESUME.....	vii
ABSTRACT	viii
0. INTRODUCTION GENERALE.....	1
0.1. L'EDUCATION EXTRASCOLAIRE A TRAVERS LE TOURISME CULTUREL SAISONNIER.....	2
0.2. FORMULATION ET POSITION DU PROBLEME.....	4
0.3. QUESTIONS DE RECHERCHE	6
0.4. OBJECTIFS DE RECHERCHE.....	6
0.5. INTRETS DE L'ÉTUDE.	7
0.6. PRESENTATION DU TRAVAIL.	8
CHAPITRE 1 :.....	10
CONCEPTUALISATION ET PRESENTATION GENERALE DES ENJEUX DU TOURISME.	10
1.1. ETUDE DES CONCEPTS.....	11
1.2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES ENJEUX DU TOURISME	18
CHAPITRE 2 :.....	34
FORMATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES	34
2.1. LA FORMATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES.....	35
2.2. LE RAPPORT ENTRE LES ARTS CULINAIRES ET LE TOURISME CULTUREL SAISONNIER.....	37
2.3. IMPORTANCE DE LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES PAR LE BIAIS DU TOURISME CULTUREL SAISONNIER.	39
CHAPITRE 3 :.....	44
ETUDE DES INFERENCES DU TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET METHODOLOGIE DE L'ETUDE	44
3.1. L'APPRENTISSAGE EXPERIENTIEL	45
3.2. L'APPRENTISSAGE SOCIAL (Bandura, 1963).....	47
3.3. PRECISION ET FORMULATION DES HYPOTHESES DE L'ETUDE.....	49
3.4. METHODOLOGIE DE L'ETUDE	54
CHAPITRE 4 :.....	71
PRESENTATION DES RESULTATS, DISCUSSION ET PERPECTIVES.	71
4.1. PRESENTATION DES RESULTATS	72
4.2. ANALYSE DES RÉSULTATS	79
4.3. DISCUSSION DES RÉSULTATS	90
4.4. PERSPECTIVES.....	104

**TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA
CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES**

4.5. UN MODELE RESOLUTIF	108
CONCLUSION GÉNÉRALE.....	110
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	114
ANNEXES.....	120
TABLE DES MATIERES	135

À

Mes enfants Xavier-Honoré, Mirys Gabriel, Krys- Josey.

REMERCIEMENTS

La présente étude est le résultat de nombreuses collaborations. Nous ne saurions clore cette étude sans remercier toutes les personnes qui ont œuvré de près ou de loin à l'édification de ce travail.

Qu'il nous soit permis de signifier d'une façon particulière notre gratitude au Pr. Henri Rodrigue NJENGOUE NGAMALEU qui a accepté de superviser ce travail, pour sa rigueur, ses conseils, sa disponibilité et, surtout son expertise scientifique sans laquelle le présent travail n'aurait pas parachevé.

Nous remercions le chef de département d'éducation spécialisée le Pr. Vandelin Mgbwa pour avoir mis à notre disposition les conditions adéquates tout au long de notre formation. Nous remercions également Monsieur le chef de département de Tourisme et Hôtellerie de la Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaines de l'Université de Yaoundé 1 pour avoir aménagé un cadre pour la collecte des données qui ont servi de cadre opératoire à cette étude.

Pr MAYI, ancien chef de département EDS.

Nos remerciements vont à l'endroit du corps professoral de la Faculté des Sciences de l'Education de l'Université de Yaoundé, particulièrement au staff enseignant du département d'éducation spécialisée.

Notre gratitude va à l'endroit de nos camarades de promotion. Nos remerciements à mes parents Monsieur et Madame AMEDA, pour l'encadrement, l'éducation et les valeurs qu'ils m'ont transmises ; nos frères et sœurs pour le soutien moral, matériel pendant la réalisation de ce travail.

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1: SYNOPTIQUE.....52
Tableau 2: grille d'analyse des données d'observation.....69

LISTE DES FIGURES

Figure 1: Modèle résolutif..... 108

LISTE DES ABREVIATIONS, ACRONYMES, SIGLES

APC	Approche par les compétences
APO	Approche par les objectifs
NAP	Nouvelle approche pédagogique
UNESCO	Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture
OCDE	Organisation de coopération et de développement économique
ODD	Objectifs du développement durable
OMT	Organisation mondiale du tourisme
CAN	Coupe d'Afrique des Nations
PIB	Produit intérieur Brut
UE	Union Européenne
PNUD	Programme des nations unies pour le développement
MINTOUL	Ministère du tourisme et des loisirs
MINAC	Ministère des Arts et de la Culture
CMPJ	Centre multifonctionnel de promotion des jeunes

RESUME

La présente étude met en lumière les composantes du tourisme culturel saisonnier qui favorise l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires. En effet, l'étude porte une réflexion sur le tourisme culturel saisonnier qui, de par ses activités et ses ateliers, peut servir de levier à la conservation des techniques culinaires locales. Pour ce faire, l'objectif général est d'analyser comment le tourisme culturel saisonnier participe à l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires. Pour arriver à cet objectif, L'étude a opté pour une méthode de recherche purement qualitative dont l'échantillonnage s'est appuyé sur une étude de cas menée auprès de six (06) cas constitués de deux (02) responsables du ministère en charge du tourisme, de deux (02) formateurs du CMPJ et de deux (02) étudiants en hôtellerie et tourisme. Pour la collecte de ces données l'étude a opté pour des entretiens semi-directifs. La méthode d'analyse des données s'est appuyée sur une analyse thématique de contenus. Les résultats obtenus à la suite de cette analyse révèlent que tourisme culturel saisonnier désigne toute activité touristique temporaire, ponctuelle dans le temps et dans la durée qui induit des activités ponctuelles telles que des célébrations funèbres, (Funérailles), des célébrations joyeuses, tels que les mariages traditionnels, des foires, des festivals culturels des peuples spécifiques. Les festivals, le tourisme gastronomique apparaissent comme les types de tourisms culturels saisonniers les plus répandus. Selon Everett et Aitchison (2008), le tourisme culturel saisonnier apparait comme un moyen d'assurer la viabilité des destinations touristiques qui ne se limite pas exclusivement à une seule saison. Caru et Cova (2006), concèdent que le tourisme saisonnier est propice à la recherche des liens entre les individus autour des valeurs communes, consécutifs des contextes sociaux qui façonnent l'expérience de consommation. En somme, tourisme culturel saisonnier à travers ses trois facteurs que sont : les politiques culturelles étatiques, le tourisme gastronomique et les foires et les festivals favorisent l'éducation à la conservation des techniques culinaires.

Concepts clés : Tourisme culturel saisonnier, éducation des jeunes, conservation des techniques culinaires.

ABSTRACT

This study highlights the components of seasonal cultural tourism that promote the education of young people in the conservation of culinary techniques. Indeed, the study reflects on seasonal cultural tourism which, through its activities and workshops, can serve as a lever for the conservation of local culinary techniques. To this end, the general objective is to analyse how seasonal cultural tourism contributes to the education of young people in the conservation of culinary techniques. In order to achieve this objective, the study opted for a purely qualitative research method, the sampling of which was based on a case study carried out with six (06) cases consisting of two (02) officials from the Ministry in charge of tourism, two (02) trainers from the CMPJ and two (02) students in hotel management and tourism. For the collection of these data, the study opted for semi-directive interviews. The data analysis method was based on a thematic content analysis. The results obtained from this analysis reveal that seasonal cultural tourism refers to any temporary tourist activity, punctual in time and duration, which induces punctual activities such as funeral celebrations, joyful celebrations, such as traditional weddings, fairs, cultural festivals of specific peoples. Festivals, gastronomic tourism appear to be the most common types of seasonal cultural tourism. According to Everett and Aitchison (2008), seasonal cultural tourism appears to be a means of ensuring the viability of tourist destinations that is not exclusively limited to a single season. Caru and Cova (2006), concede that seasonal tourism is conducive to the search for connections between individuals around shared values, as a result of the social contexts that shape the consumption experience. In sum, seasonal cultural tourism through its three factors of state cultural policies, gastronomic tourism and fairs and festivals promotes education in the conservation of culinary techniques.

Key Concepts:

Seasonal cultural tourism, youth education, conservation of culinary techniques.

0. INTRODUCTION GENERALE

Dans cette partie de notre étude, la tâche consiste à formuler la problématique de recherche autour d'une question principale de l'étude. Il est question de présenter le contexte et la justification du sujet, l'annonce du problème, la détermination des questions de recherche, des objectifs de l'étude ainsi que la délimitation du champ théorique de l'étude.

**0.1. L'EDUCATION EXTRASCOLAIRE A TRAVERS LE TOURISME CULTUREL
SAISONNIER.**

Schwartz (1973, p 53), considère que « tous les milieux de vie sont ou peuvent être éduquant : la famille l'est nécessairement, mais aussi les mass-médias et, pourquoi pas, les magazines, les métros, les administrations, la rue. » Cette définition que propose Schwartz (1973), laisse entrevoir l'éducation comme toute forme de savoir, d'expérience, d'éducation qui se fait hors du cadre institutionnel qu'est l'école. En d'autres termes, l'école n'est pas le seul cadre à même de valoriser la transmission des savoirs entre individus. Autrement dit, la famille selon la définition de l'auteur, est le premier cadre éducatif, le premier vecteur de l'éducation pour un individu. Cette éducation familiale est donc complétée par la société, les médias, les pairs, les magazines etc.

Pour Goodman (1971), cette éducation dite extrascolaire est le résultat des mille contacts de la vie quotidienne. Du point de vue de Goodman, l'éducation extrascolaire est d'une manière générale le produit des interactions sociales. Mais, il est important de comprendre que cette éducation bien qu'extrascolaire, doit néanmoins répondre à des finalités telles que celles du système éducatif. En d'autres termes, selon Goodman, une éducation ne saurait être considérée comme extrascolaire que si elle est mue de finalités semblables à celles du système éducatif. A ce titre, l'importance des médias dans l'éducation a été démontrée par plusieurs recherches. A travers les travaux de Meloupou (2013, p.137), on comprend que la société est le premier milieu d'apprentissage de chaque individu car, milieu des interactions, milieu des échanges, milieu de transmission de toute forme de connaissances et de pratiques.

En considérant le point de vue de Schwartz (1973), Il apparait ainsi que l'apprentissage tire ses sources du milieu de vie social. Le tourisme peu importe la forme qu'il prend, est une activité dont les retombées sont multiples tant sociales, économiques, culturelles, qu'éducatives. Le terme éducation englobe ainsi toutes les activités de la vie sociale. Schwartz montre par- là que l'éducation est un processus qui intervient dans la socialisation de l'homme, ainsi que dans la conservation de son essence tant culturelle, qu'historique. On comprend donc que le but premier de l'éducation est de favoriser, de faciliter la socialisation de l'individu. Par ailleurs, la pérennisation de la culture et sa promotion. Le tourisme culturel comme activité sociale est ainsi perçu comme un vecteur d'éducation.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Le tourisme culturel constitue pour cela un axe stratégique par les pays et les régions pour sauvegarder, enseigner et transmettre les cultures traditionnelles, attirer les talents, développer de nouvelles ressources et produits culturels, faire émerger des pôles créatifs ou encore stimuler le développement des industries culturelles et créatives. Le tourisme culturel constitue un levier d'éducation culturelle, notamment par le biais des musées. L'intérêt manifesté par les visiteurs peut également contribuer à la transmission des pratiques du patrimoine culturel immatériel aux jeunes générations. Cette tendance mondiale a orienté l'investissement dans les équipements urbains, porté à la fois par les pouvoirs publics et le secteur privé, notamment en faveur du transport, de la restauration des zones historiques, ainsi que de la revitalisation des espaces publics. L'essor des réseaux de villes, parmi lesquelles le programme des villes du patrimoine mondial de l'UNESCO ou le Réseau des villes créatives de l'UNESCO, reflète également cette dynamique.

Selon l'ONU, le tourisme est tout voyage hors du domicile habituel pour au moins une nuit et au plus un an et pour tout motif : affaire, vacances, santé etc. Le tourisme se distingue ainsi des loisirs par sa temporalité. Il est composé de plusieurs entités notamment le tourisme gastronomique, le tourisme éducatif, le tourisme culturel etc. Quant au tourisme culturel, il désigne selon l'organisation mondiale du tourisme, un tourisme centré sur les attractions et produits culturels. Il connaît une croissance rapide et représente selon les estimations 40% de l'ensemble du tourisme mondial. Le tourisme culturel saisonnier quant à lui désigne une forme de tourisme dont l'objectif est de faire découvrir le patrimoine culturel et le mode de vie d'une région, ainsi que de ses habitants à une période bien déterminée. Le tourisme culturel qui est lié à l'apprentissage constitue un secteur évolutif ancré dans le monde actuel.

Il désigne aussi le déplacement hors du lieu de résidence habituel d'un ou de plusieurs individus intéressés par des traits culturels d'une destination précise : environnement culturel, les traditions, les valeurs, les modes de vie sans oublier la restauration. Et les activités touristiques culturelles sont liées à d'autres branches de l'économie telles que l'artisanat, le transport, le loisir, l'hébergement qui constituent un catalyseur positif pour le développement régional et national. Il contribue à préserver le patrimoine culturel et historique, permet de trouver l'équilibre entre la protection et l'utilisation du patrimoine sans oublier la renaissance des traditions. Une étude des programmes de l'enseignement secondaire général Camerounais révèle que l'enseignement des techniques culinaires locales ne constitue pas à proprement parler le socle curriculaire de l'enseignement secondaire. Selon la répartition des

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

préprogrammes d'enseignement du secondaire au Cameroun, seuls les programmes de l'enseignement technique prennent en compte cette réalité sociale notamment avec la filière hôtellerie. Seulement, les statistiques du Ministère de l'enseignement secondaire datant de 2022 montrent que 75% des jeunes Camerounais sont issus de l'enseignement secondaire général. Ce qui signifie en d'autres termes que cette tranche de la jeunesse n'étant pas inscrit dans l'enseignement technique n'a pas de connaissance spécifique en Art culinaire.

Si donc l'école qui est l'institution formelle ne garantit pas la conservation des techniques culinaires locales à travers les programmes d'enseignement, l'éducation extrascolaire à travers le tourisme culturel saisonnier semble être une porte de sortie. La conséquence immédiate de cet état de chose est non seulement la perte des valeurs culinaires, mais aussi la gastronomie Camerounaise n'arrive pas à s'imposer aux yeux du monde comme une gastronomie de référence, pourtant étant très diversifiée car le Cameroun compte une mosaïque de près de 250 plats locaux répartie en quatre aires culturelles.

0.2. FORMULATION ET POSITION DU PROBLEME

Selon l'OMT, le tourisme culturel saisonnier est une forme de tourisme périodique centrée sur les attractions et produits culturels. Il connaît une croissance rapide et représente selon les estimations 40% de l'ensemble du tourisme mondial. Les visiteurs expriment une aspiration croissante à explorer les cultures, le dialogue, la gastronomie, les traditions. Il est porté par l'aspiration des visiteurs à s'immerger dans l'environnement culturel local, expérimenter et découvrir les expressions culturelles matérielles et immatérielles, notamment les monuments, les arts du spectacle, l'artisanat ou la gastronomie.

En effet, le tourisme culturel saisonnier renferme plusieurs composantes dont les principales sont le tourisme gastronomique, les festivals, les foires etc. Toutes ces activités sont mises en exergues par la volonté de l'état à promouvoir le tourisme. Les Etats du monde en général et l'Etat du Cameroun en particulier mettent un accent sur la valorisation de la culture. C'est d'ailleurs pour cette raison que plusieurs mécanismes étatiques sont développés pour promouvoir le tourisme. Il s'agit donc pour le Cameroun de l'organisation régulière des foires culturelles, des festivals de valorisation des cultures notamment le Ngondo chez les Sawa, le Mayi (chez les Batanga), le Nnam Owondo (Chez les fang-beti), l'Okok (chez les Eton), le festival Medumba (chez les grassfield dans le Nde), le festival du Nguon (chez le

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

peuple Bamoun à l'Ouest), le festival Yelwata (au Nord), le festival Noulou (à l'Extrême Nord).

L'Etat du Cameroun a donc mis sur pied pour la coordination l'accompagnement de sa culture plusieurs structures dont le Ministère du Tourisme et des loisirs, le Ministère des Arts et de la culture. Plusieurs écoles sont spécialisées dans la formation des jeunes à l'art culinaire, il s'agit entre autre du département du tourisme et de l'Hôtellerie à l'université de Yaoundé 1, les CMPJ, des institutions privées également. A côté de ces structures on peut également avoir les collectivités territoriales décentralisées qui collaborent avec des entités internationales telles que l'UNESCO, l'OMT et l'OCDE. Selon Ostela Rabat (2018), Grâce au tourisme culinaire, la demande des produits de qualité, fabriqués selon les méthodes ancestrales a connu une forte augmentation ; Selon Mark et al (2012), La consommation de la nourriture en particulier, en dehors de chez soi, est une expérience sensorielle agréable qui constitue un « *facteur d'attraction* » et un instrument de marketing qui n'est pas à sous-estimer. Pour Bessière (1988), la gastronomie est un élément essentiel des voyages touristiques.

Malgré toutes ces mesures prises tant par l'Etat que par les organismes internationaux pour promouvoir le tourisme, Abdou (2009) et Amatangaba (2020), font donc constater que très peu de jeunes camerounais aujourd'hui savent cuisiner des mets locaux. Ce constat est complété par Tchekounang (2008). Ce constat a été vérifié lors du stage académique effectué sur le terrain qui a révélé que 1/5 jeune âgé entre 12 et 25 ans maîtrise très peu ou ne maîtrise pas du tout la cuisine locale. Selon une étude menée par Amatangaba (2020), les jeunes Camerounais sont de plus en plus tournés vers la cuisine étrangère notamment la cuisine importée au détriment de la cuisine locale. Une autre observation faite par Abdou (2009), révèle que 85% des jeunes en âge majeur ne sait pas faire la cuisine.

A côté de ces constats, les statistiques du ministère de l'Enseignement secondaire datant de 2022 montrent que 75% des jeunes Camerounais sont issus de l'enseignement secondaire général, une branche de l'éducation qui n'intègre pas la formation à l'art culinaire. Ce qui signifie en d'autres termes que cette tranche de la jeunesse n'étant pas inscrite dans l'enseignement technique n'a pas de connaissances spécifiques en Art culinaire. La société Camerounaise vit donc une perte de ses valeurs culinaires, une perte de ses techniques culinaires. Cet état de choses cause selon Abdou (2009), la disparition de certains mets

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

locaux. On assiste par ailleurs à la vulgarisation des mets étrangers au détriment du met local. L'étude pose ainsi le problème de l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires. La réflexion est ainsi portée sur la conservation des techniques culinaires. Il s'agit d'une réflexion sur les modalités étatiques et communautaires des conservations et de perpétuation des techniques culinaires par la jeune génération. Il s'agit donc d'envisager le tourisme culturel saisonnier et ses composants comme facteurs d'éducation extrascolaire et leur impact sur l'éducation non seulement à la conservation, mais aussi à la vulgarisation des techniques culinaires traditionnelles.

0.3. QUESTIONS DE RECHERCHE

0.3.1. Question principale de l'étude

Elle est formulée ainsi qu'il suit : Comment le tourisme culturel saisonnier participe-t-il à l'éducation et à la conservation des techniques culinaires par les jeunes ?

0.3.2. Questions spécifiques de l'étude

Elles sont au nombre de trois et formulées de la manière suivante :

- En quoi les politiques culturelles étatiques influencent-t-elles l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ?
- Comment le tourisme gastronomique favorise-t-il l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ?
- En quoi les foires et les festivals culinaires impactent-t-ils l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ?

-

0.4.OBJECTIFS DE RECHERCHE

0.4.1. Objectif général de l'étude

Analyser les composantes du tourisme culturel saisonnier qui peuvent constituer des vecteurs pour l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

0.4.2. Objectifs spécifiques de l'étude

- Analyser En quoi les politiques culturelles étatiques influencent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

- Explorer Comment le tourisme gastronomique favorise l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.
- Analyser en quoi les foires et les festivals culinaires impactent sur l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

0.5.INTRETS DE L'ÉTUDE.

0.5.1.Intérêts scientifiques

Le tourisme culturel s'inscrit dans une approche territoriale, soucieuse du contexte local. Il est porté par l'aspiration des visiteurs à s'immerger dans l'environnement culturel local, expérimenter et découvrir les expressions culturelles matérielles et immatérielles, notamment les monuments, les arts du spectacle, l'artisanat ou la gastronomie. Le tourisme culturel est une priorité de premier plan pour la majorité des pays du monde. Il figure dans la politique touristique de 90 % des pays, selon une enquête mondiale de l'OMT réalisée en 2016. La plupart des pays incluent le patrimoine matériel et immatériel dans leur définition du tourisme culturel, et plus de 80 % d'entre eux incluent la culture contemporaine – cinéma, arts du spectacle, design, mode et nouveaux médias, etc.

0.5.2.Intérêt pour l'éducation.

L'intérêt d'une recherche est ce qui permet de déterminer exactement son originalité, sa pertinence son bien-fondé. Le sujet portant sur « le tourisme culturel saisonnier et éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires » présente un intérêt assez considérable en ce sens qu'il embrasse plusieurs domaines : sociologique, didactique, pédagogique, économique. En effet, l'éducation des garçons et des filles permet d'augmenter la productivité et contribue au développement économique. Une éducation de qualité permet aux filles et aux garçons de développer les compétences nécessaires pour assumer les rôles de leader aux niveaux local, national, leur permettant de participer à la prise de décision qui touche leur vie et leur communauté.

0.5.3.Intérêt social.

L'essor des réseaux de villes, parmi lesquelles le programme des villes du patrimoine mondial de l'UNESCO ou le Réseau des villes créatives de l'UNESCO, reflète également cette dynamique. En 2015, les Etats membres des Nations Unies ont adopté le programme de

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

développement durable à l'horizon 2030 : plan commun pour la paix et la prospérité des peuples du monde avec pour devise : « ne laisser personne pour compte ». Afin d'amener le monde à un avenir meilleur, l'objectif des ODD est « d'assurer à tous une éducation inclusive, équitable et de qualité et des possibilités d'apprentissage tout au long de la vie ». L'éducation doit associer l'acquisition des connaissances, la préparation à la vie active, promouvoir la diversité culturelle.

0.6. PRESENTATION DU TRAVAIL.

La présente étude est structurée autour de quatre (04) principaux chapitres. Il s'agit donc au chapitre premier de faire une étude des concepts de l'étude et de présenter les enjeux du tourisme culturel saisonnier. Au chapitre 2, il est question de présenter les mécanismes de formation des jeunes à la conservation des techniques culinaires. Quant au chapitre 3, la tâche consistera à faire une étude des interférences du tourisme culturel saisonnier et la méthodologie. Dans le chapitre 4, nous présenterons les résultats pour aboutir à la discussion et aux implications de cette étude.

Le présent chapitre nous a permis d'aborder tour à tour les grands axes du tourisme dans le monde. Il en découle donc que le tourisme mondial en général occupe une place importante tant sur le plan économique que sur le plan culturel car c'est un domaine d'activité qui vise non seulement l'entrée des devises via les touristes, mais aussi favorise la promotion culturelle des valeurs de l'endroit visité. Cette partie nous a entre autres permis de mettre en lumière la place du tourisme saisonnier et surtout d'étudier sa problématique dans. Enfin, ce chapitre nous a permis tour à tour d'aborder les éléments de la problématique en passant par le problème, les questions de recherche, les objectifs et les hypothèses. Il s'agit donc à présent d'embrasser sur le cadre conceptuel et théorique.

**PREMIERE PARTIE
CADRE CONCEPTUEL ET THEORIQUE DE L'ETUDE**

**CHAPITRE 1 :
CONCEPTUALISATION ET PRESENTATION GENERALE DES ENJEUX
DU TOURISME.**

Après avoir posé et formulé le problème dans l'introduction, la tâche consiste dans le présent chapitre à présenter le cadre théorique de l'étude. De ce fait, les principales opérations à effectuer sont entre autres, la définition des concepts clés, la présentation des travaux antérieurs sur le thème. D'après le dictionnaire *Larousse (2010)* : « *un concept est un contenu de pensée, qui, lorsqu'il est appliqué à un objet, peut former une proposition.* Descartes et Locke substitueront au concept la notion d'idée, qui désigne plus généralement toute représentation mentale, qu'elle soit d'ordre perceptif, imaginaire ou purement abstrait. Tous les concepts ont une définition. Et, définir un mot est un préalable à sa compréhension comme le pense un auteur. La clarification des concepts va donc permettre de savoir ce dont il est question dans le présent travail de recherche.

1.1.ETUDE DES CONCEPTS.

La tâche dans cette partie de l'étude consiste à définir les concepts clés du sujet. Il s'agit entre - autre d'appréhender les différents sens des mots utilisés dans cette étude afin d'éviter les incompréhensions sémantiques et rendre l'étude davantage digeste.

1.1.1. Tourisme Culturel saisonnier

1.1.1.1.Tourisme

On entend par tourisme des activités déployées par les personnes au cours de leurs voyages et séjours dans des lieux situés en dehors de leur environnement habituel pour une période consécutive qui ne dépasse pas une année, à des fins de loisirs, pour affaires et d'autres motifs non liés à l'exercice d'une activité.

La notion de tourisme renvoie à des voyages pour son plaisir hors de ses lieux de vie habituels et d'y résider de façon temporaire, mais aussi un secteur économique qui comprend en plus de l'hôtellerie, l'ensemble des activités liées à la satisfaction et aux déplacements des touristes.

Le tourisme de l'anglais *tourism*, 1811, francisé en *tourisme* en 1841 est défini en géographie comme un système d'acteurs, de lieux et de pratiques permettant aux individus la récréation par le déplacement et l'habité temporaire hors des lieux du quotidien (Knafou et Stocks, 2003).

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Selon l'ONU, le tourisme désigne, tout voyage hors du domicile habituel pour au moins une nuit et au plus un an et pour tout motif : affaire, vacances, santé etc. Le tourisme se distingue ainsi des loisirs par sa temporalité.

1.1.1.2.Culture

La culture se réfère en général, à l'activité humaine. Ce mot prend des significations différentes voire contradictoires selon ses utilisations.

Du latin « cultura » le terme culture renvoie à l'action de cultiver, dans le domaine de l'agriculture en particulier cultivé des fleurs.... Le dictionnaire national *le Bescherelle* (1862), définit le mot culture comme l'ensemble des connaissances générales d'un individu. Après la moitié du 20^{ème} siècle, *le petit Larousse* de 1980 donne en plus de la conception individuelle, la conception collective en définissant la culture comme : « un ensemble de structures sociales, religieuses, etc, des manifestations intellectuelles, artistiques, etc, qui caractérisent une société. ». Pour l'UNESCO :

La culture, dans son sens le plus large, est 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.

Les questions qui concernent la culture sont à la fois complexes et essentielles. Complexes pourquoi ? Parce que la définition de cette notion même a connu des variations au fil du temps. Avec l'apparition des Nouvelles technologies informatiques qui ont transformé le monde en village global. Les anthropologues américains tels Kroeber et Kluckhold (1952), jetaient déjà les bases anthropologiques de la culture. L'UNESCO viendra corroborer en donnant la définition citée plus haut. Cette définition anthropologique comprend toutes les facettes du monde mental et matériel d'un groupe. Sur le plan philosophique, André Malraux définit la culture comme :

La capacité qu'a l'homme à se déplacer pour atteindre à une entière et pleine réalisation de lui-même, une transcendance en quelque sorte. Par la culture, l'individu s'arrache à sa condition première et cherche à se hisser à des sphères jusque- là hors d'atteinte. Pour cela, la culture est affranchissement et illumination. En d'autres termes, la

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

culture a une valeur universelle puisqu'elle permet à l'homme de transcender ses particularités. Les ethnologues et sociologues remettent en question cette universalité de la culture ; au premier rang desquels Bourdieu qui pose la question des critères de distinction des chefs d'œuvre de l'humanité. Au regard des enquêtes et analyses menées par Bourdieu, l'universalité revendiquée se retrouve bien peu dans la réalité et que les différentes classes sociales dans un pays et les différentes populations dans le monde conservent des différences et des pratiques culturelles très cloisonnées. Gottfried Herder (1774), dans son ouvrage intitulé *Une autre philosophie de l'histoire*, s'y opposait et défendait la diversité des cultures. Pour les ethnologues et sociologues, les ethnies disposent des connaissances bien élaborées, des compétences complexes, des techniques de pointe en remettant en cause l'idée de la suprématie d'une culture universelle. L'important ici, c'est le choix de l'individu. C'est lui qui décide de ce qui est culturel ou ne l'est pas.

La culture est plus que jamais au centre de l'évolution du monde contemporain. De nouvelles pratiques, de nouveaux rapports à la culture apparaissent en ce moment grâce aux profondes mutations technologiques que nous vivons ; elle est une arme puissante d'autant plus qu'elle ne génère ni guerre, ni occupation, ni représailles économiques.

1.1.1.3. Tourisme Culturel Saisonnier

L'organisation mondiale du tourisme définit le tourisme culturel comme un tourisme centré sur les attractions et produits culturels. Il connaît une croissance rapide et représente selon les estimations 40% de l'ensemble du tourisme mondial. Ce concept a pris de l'ampleur au cours des années 1990 avec l'émergence des secteurs plus spécialisés parmi lesquels le tourisme patrimonial, artistique, créatif, gastronomique.

Par ailleurs, l'aspiration à découvrir des lieux à dimension historique, à expérimenter des cultures différentes, ou à apprendre, échanger et accéder à un large éventail de ressources culturelles, constitue depuis de longue date un moteur du voyage. Le concept de tourisme culturel a pris de l'ampleur au cours des années 1990, avec l'émergence de secteurs plus spécialisés parmi lesquels le tourisme patrimonial, le tourisme artistique, le tourisme gastronomique, le tourisme cinématographique et le tourisme créatif. L'essor du tourisme culturel s'inscrit également dans le contexte plus vaste de la mondialisation et des progrès technologiques.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

En parallèle, alors que les visiteurs expriment une aspiration croissante à explorer les cultures, le dialogue interculturel devient plus central pour promouvoir la compréhension et la tolérance. De même, le tourisme culturel a souvent été considéré comme un levier pour valoriser les identités locales et nationales, en particulier dans le contexte de la mondialisation. Le tourisme culturel s'inscrit d'emblée dans une approche territoriale, soucieuse du contexte local. Il est porté par l'aspiration des visiteurs à s'immerger dans l'environnement culturel local, expérimenter et découvrir les expressions culturelles matérielles et immatérielles, notamment les monuments, les arts du spectacle, l'artisanat ou la gastronomie. Le tourisme culturel est une priorité de premier plan pour la majorité des pays du monde. Il figure dans la politique touristique de 90 % des pays, selon une enquête mondiale de l'OMT réalisée en 2016. La plupart des pays incluent le patrimoine matériel et immatériel dans leur définition du tourisme culturel, et plus de 80 % d'entre eux incluent la culture contemporaine – cinéma, arts du spectacle, design, mode et nouveaux médias, etc.

Le tourisme culturel saisonnier quant à lui désigne une forme de tourisme dont l'objectif est de faire découvrir le patrimoine culturel et le mode de vie d'une région, ainsi que de ses habitants à une période bien déterminée. Le tourisme culturel qui est lié à l'apprentissage constitue un secteur évolutif ancré dans le monde actuel. Il désigne aussi le déplacement hors du lieu de résidence habituel d'un ou de plusieurs individus intéressés par des traits culturels d'une destination précise : environnement culturel, les traditions, les valeurs, les modes de vie sans oublier la restauration. Et les activités touristiques culturelles sont liées à d'autres branches de l'économie telles que l'artisanat, le transport, le loisir, l'hébergement qui constituent un catalyseur positif pour le développement régional et national. Il contribue à préserver le patrimoine culturel et historique, permet de trouver l'équilibre entre la protection et l'utilisation du patrimoine sans oublier la renaissance des traditions.

1.1.2. Education des jeunes à la conservation des techniques culinaires

1.1.2.1. Education

La notion d'éducation dans son étymologie latine « *Educatio* » renvoie à « l'élevage », « éducation ». Du latin « *Ex-ducere* » qui signifie encore « guider », « conduire hors ». Le Dictionnaire Larousse pour sa part définit le concept d'éducation de plusieurs manières. Tout d'abord, l'éducation est :

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

La conduite de la formation de l'enfant ou de l'adulte. C'est encore « la formation de quelqu'un dans tel ou tel domaine d'activité ; ensemble des connaissances intellectuelles, culturelles, morales acquises dans ce domaine par quelqu'un, par un groupe. Selon Foulquié cité par Mialaret (2005, p. 86), du point de vue pédagogique, « *Eduquer consiste à faire sortir l'enfant de son état premier ; soit à faire sortir de lui (à actualiser) ce qu'il possède virtuellement* ». Durkheim (1938), quant à lui définit :

L'éducation est l'action exercée par les générations adultes sur celles qui ne sont pas encore mûres pour la vie sociale. Elle a pour objet de susciter chez l'enfant un certain nombre d'états physiques, intellectuels et moraux que réclament de lui et la société politique dans son ensemble et le milieu social auquel il est particulièrement destiné.

Selon la ligue internationale d'éducation nouvelle,

L'éducation consiste à favoriser le développement aussi complet que possible des aptitudes de chaque personne, à la fois comme individu et comme membre d'une société régie par la solidarité. L'éducation est inséparable de l'évolution sociale ; elle constitue une des forces qui la détermine.

Du point de vue pédagogique, l'éducation renvoie à « *l'art d'éduquer, d'enseigner* ». Selon Reboult (1989). L'éducation du point de vue pédagogique renverra à la transmission des connaissances d'un individu à un autre. De tout ce qui précède, il apparaît que l'éducation est un concept polysémique qui peut renvoyer à plusieurs compréhensions et interprétations. Pour mieux cerner le concept éducation pour le cas de la présente étude, une combinaison de la définition proposée par le dictionnaire *Larousse* et celle proposée par Durkheim sera importante. A ce titre, l'éducation est non seulement : « *l'action exercée par les générations adultes sur celles qui ne sont pas encore mures pour la vie sociale* » ; les générations adultes ici sont constituées des pairs, des amis, des camarades etc. Cela signifie que l'enfant avant toute éducation institutionnelle hérite d'abord d'une éducation à la maison à travers la famille, les médias. Dans cette éducation on peut acquérir la morale, les bonnes mœurs, l'art culinaire, l'art de l'habillement etc.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

L'éducation est perçue comme : « *l'ensemble des connaissances intellectuelles, culturelles, morales acquises dans ce domaine par quelqu'un, par un groupe.* » Cela veut tout simplement dire que dans le processus de l'éducation, qu'il y a un ensemble de connaissances qui ne sont pas toujours transmises à l'école. Cette partie de l'éducation est assurée par la société qui joue un double rôle dans la mise en lumière de l'éducation tant formelle que non formelle. D'ailleurs, ce concept d'institution reste ambigu car, la famille et la société sont également des cadres institutionnelles. On peut donc formuler la présente combinaison des définitions et parvenir à la définition de l'éducation comme : « *Un ensemble de connaissances intellectuelles, culturelles et morales transmises par les générations adultes à celles qui ne sont pas encore mures pour la vie sociale* ».

A côté d'une éducation dite formelle, on peut percevoir d'autres formes d'éducation qui prennent des dénominations diverses, notamment éducation non formelle, éducation informelle, éducation incidente, éducation extrascolaire. Toutes ces formes d'éducation, désignent toute une forme d'éducation qui s'opère hors du cadre formellement établi. Pour le cas de l'éducation extrascolaire, elle intervient dans un contexte de crise économique où le fossé entre le riche et le pauvre devient de plus en plus important, les inégalités dans la répartition des connaissances se font ressentir de plus en plus. C'est dans un souci de justice sociale et de perspective d'une éducation permanente et d'une formation continue destinée à tous qu'intervient l'éducation extrascolaire. Il s'est agi de donner aux enfants, aux jeunes et aux adultes n'ayant pas eu accès aux avantages de l'éducation formelle une occasion de s'éduquer et de se former dans des cadres éducatifs non formels ou informels.

L'éducation extrascolaire est appréhendée comme une forme d'éducation offerte aux jeunes en dehors des structures scolaires classiques essentiellement par des méthodes pédagogiques non directives. A ce titre, cette éducation a des différentes versions à savoir l'éducation non formelle qui est une intervention éducative souvent à but compensatoire des jeunes déscolarisés ou non, s'opérant en dehors des programmes officiels ; et l'éducation informelle qui est une intervention formative s'opérant à des contextes non éducatifs c'est-à-dire les apprentissages au cours de la vie.

1.1.2.2. Jeune

Du point de vue étymologique, le mot jeune vient du latin populaire « *jovenis* » et du latin classique « *juvenis* » qui signifie qui est peu avancé en âge. D'après le dictionnaire

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Larousse, jeune désigne une personne qui est dans la jeunesse, qui appartient à la jeune génération. Pour Kkodorowsky (sd), la jeunesse se définit aujourd'hui comme la période de passage entre l'enfance et la vie adulte. Mais qui raconte l'histoire des âges de vie, sinon un ordre social où chacun doit tenir sa place. La jeunesse est d'abord la dimension biologique et culturelle de cette période de vie. Il est question ici des différentes étapes psychobiologiques du développement moteur, du langage, des signes physiques de puberté mais aussi ; de la construction symbolique de cette période de la vie qui est marquée par un ensemble d'évènements sociaux, pour lequel on peut retenir le terme de « puberté sociale ». Définir les jeunes, c'est les appréhender tout à la fois du point de vue de leur groupe générationnel, de leur groupe social, de leur groupe ethnique.

Pour Aloysius (sd), l'enfance est un papillon qui se hâte de brûler ses ailes blanches aux fleurs de la jeunesse. La rapidité des changements sociétaux a fragilisé les repères des adultes quant à leurs normes éducatives avec une autorité parentale aujourd'hui basée sur une recherche plus négociée de l'adhésion du jeune que sur son obéissance. Gavarini explique : qu'en l'absence de rituels de passage comme ceux des sociétés traditionnelles qui marquaient la sortie de l'enfance et l'entrée dans l'âge adulte, il s'agirait bien d'un choc entre deux mondes entretenant un rapport d'étrangéité l'un par rapport à l'autre ; et d'une modification qui s'actualise dans tout individu adolescent.

Pour Prost (1995), les jeunesses sont des réalités sociales. En d'autres termes, chaque société historiquement déterminée produit sa ou ses jeunesses. C'est dire que la jeunesse est le résultat d'une organisation sociale des âges de vie, une organisation qui détermine le calendrier et les modalités de passage d'un âge à un autre, en même temps que les rôles d'âge c'est-à-dire des comportements considérés comme normaux de la part des jeunes et attendus comme tels par tous les membres de la société ; qu'ils soient du même âge, plus jeunes ou plus vieux. Pour Vulbeau (1994), la période de jeunesse ne serait plus considérée comme une étape mais, comme un processus de construction longue qui vient en partie se superposer à celui des adultes.

Les travaux Galland et de Mauger en sociologie de la jeunesse, montrent la coexistence des différentes définitions de la jeunesse définie par les catégories d'âge variables (les 12/15 ans ; les 16/25 ans...) ou par un passage de vie (la sortie du système scolaire obligatoire, l'entrée sur le marché de l'emploi...). Les enfants et les jeunes sont de plus en plus considérés comme des acteurs sociaux à part entière et ne sont pas seulement des êtres en

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

devenir sous la dépendance d'adultes. La période de scolarisation et de formation transforme les relations des jeunes avec leurs pairs, avec leurs familles et, les représentations sociales des adultes à leur égard.

Les comportements culturels des jeunes s'inscrivent actuellement dans plusieurs mutations. Les jeunes aujourd'hui sont de plus en plus émancipés par l'activité, par l'expression et la coopération entre pairs ; mais plus fragilisés par de multiples incertitudes ; cela appelle un renouvellement des propositions éducatives et relationnelles avec les adultes. Les liens entre les lieux de vie, espaces culturels et lieux de formation entre les sites réels et les sites virtuels semblent être à repenser pour créer des pôles d'attraction et de questionnement social, culturel, politique, artistique et ethnique qui pourraient accompagner les jeunes dans leur processus d'émancipation.

1.1.2.3. Techniques culinaires.

On entend par technique culinaire un ensemble de méthodes, de pratiques employées en cuisine. Ce sont en d'autres termes des techniques de transformation, de conservation, des aliments et de présentation des mets. Elle désigne entre- autre le genre de méthode, de moyen, de recette, ou d'opération dont un cuisinier a besoin. C'est en outre, l'ensemble des techniques de préparation des aliments appliquées à la cuisine. C'est donc de manière générale, l'ensemble des techniques de préparation d'un aliment en vue de sa consommation par les êtres humains.

1.2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES ENJEUX DU TOURISME

Il est question dans cette partie de procéder à un état de la question du tourisme. Par ailleurs, la tâche consiste à faire une revue de la littérature. Selon Dumez (2011) : « *La revue de la littérature est le travail d'un nain qui doit réaliser que des géants ont accumulé une montagne de savoirs qu'il va falloir escalader* ». Quant à Fonkeng, Chaffi et Bomda (2013), « *lorsqu'une recherche est entreprise ou une question de recherche posée, il ne faut jamais se comporter comme le premier à l'avoir identifié* ». De ces deux définitions, Il est clair que la revue de la littérature est une opération de recensement des travaux qui ont précédé la recherche que l'on mène, que ce soit dans le même domaine ou dans un autre.

1.2.1. Présentation culturelle du Cameroun : une mosaïque culturelle

En Afrique, et au Cameroun en particulier, le tourisme culturel constitue un marché en pleine expansion, motivé par la richesse de son patrimoine culturel, son secteur artisanal et ses

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

événements culturels nationaux et régionaux. Il s'agit pour le Cameroun d'inventorier l'actif du patrimoine culturel puis, la localiser de façon précise enfin, de résoudre l'équation de sa mise en valeur.

Le Cameroun est une mosaïque de près de deux-cent cinquante (250) ethnies aux coutumes et traditions variées. Le tourisme peut aussi goûter à la présence dans l'architecture traditionnelle, le folklore, la religion, l'artisanat sans oublier la cuisine. Aussi, le Cameroun est présenté comme une Afrique en miniature car, le brassage des populations aux modes de vie différentes influence les mœurs et coutumes des peuples qui y vivent. Le Cameroun regorge une richesse alimentaire et culinaire considérable qui mérite d'être étudiée et comprise tant il est vrai que les *foodstudies* sont balbutiants. De plus, la gastronomie camerounaise et ses ingrédients s'exportent de plus en plus, avec des noms locaux, notamment vers l'Europe même si leur promotion est questionnable. Pourtant, la gastronomie a depuis longtemps fait sa mue ; désormais, elle revêt des enjeux économiques aussi bien nationaux qu'internationaux.

1.2.1.1. La culture camerounaise.

Le Cameroun souvent présenté par une formule désormais populaire : « *Afrique en miniature* » traduit bien sa diversité sur plusieurs plans, dont la gastronomie. Le pays compte, par ailleurs, au nombre des pays au monde qui ont la bonne fortune de jouir d'un art de la bonne chère, à la fois riche et diversifiée. Cette richesse est tributaire de sa diversité culturelle. Pour tout dire, les dix régions du Cameroun ont des plats spécifiques que reflètent les noms utilisés couramment par les locuteurs camerounais et étrangers puisque quelques mets ont désormais acquis une notoriété internationale. Il n'est pas rare, pour un Camerounais qui décline sa nationalité à l'étranger, de se faire rappeler un plat de chez lui. Il en est ainsi du *ndolè*, du *poisson braisé*, du *bobolo* (*bâton de manioc*), du *pèpè soupe*, du *koki* ou du *eru*, entre autres. Les migrations des populations de plus en plus importantes ont joué un rôle majeur de ce point de vue. En effet, ces noms gastronomiques figurent dans les menus des restaurants africains, en général, et camerounais, en particulier.

Les productions littéraires et audiovisuelles constituent également d'excellents mécènes des différents mets camerounais. Désormais, les épiceries commercialisant les produits alimentaires africains en Europe proposent, à la vente, plusieurs produits importés sous leurs noms originels, en langues camerounaises précisément (Tabuna, 1999, 2000a,

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

2000b). On est en droit de se demander s'il n'y a pas une « migration de noms gastronomiques » ... Des travaux ont déjà été menés, notamment sur le vocabulaire qui lui ressortit (BitjaaKody, 1998 ; Echu, 2003a, 2003b, 2004 ; Ndinda, 2011 ; Nzessé 2012, 2015). Pourtant, il faut admettre que ce vocabulaire gastronomique est loin d'avoir livré tous ses secrets. Pourquoi le faire parler, dans quel(s) domaine(s) et sous quelle(s) approche(s) ?

Les pratiques alimentaires sont plus ou moins liées à l'appartenance sociale, ce dont rendent compte, entre autres, l'anthropologie alimentaire et l'ethnographie. Les stéréotypes sociaux le rapportent largement : la consommation des plats comme le *nkui* (sauce gluante) est directement associée aux ethnies bamiléké, le *kpem* (feuilles de manioc pilées) aux ethnies fang-beti, le *folléré* (oseille de Guinée) aux Peuls, la *boule* de manioc aux Gbaya, le *mbongo* (sauce noire) aux Bassa'a pour ne citer que ces exemples. Cependant, l'appartenance sociale ne saurait être réduite essentiellement à l'ethnie. Il peut s'agir d'un groupe dont les membres ont en partage une vision commune, y compris sur le plan des pratiques alimentaires ou culinaires dans les événements festifs, par exemple. Alors, quelles perceptions valorisantes peut-on avoir des pratiques alimentaires ou culinaires ?

Au regard de cette construction paradigmatique, la place de la gastronomie camerounaise semble être à déterminer dans cette perspective patrimoniale de l'UNESCO, tant il est vrai que la gastronomie, dans l'espace camerounais, paraît encore être davantage confinée à la simple satisfaction de besoins physiologiques qu'être également vouée à l'élaboration d'un véritable art de la bonne chère. En dépit de la notoriété déjà engrangée par certains de leurs mets par-delà le monde, les Camerounais sont peu convaincus de la qualité artistique de leurs spécialités culinaires. La transmission des connaissances gastronomiques à la jeune génération, est parsemée d'embûches pour au moins deux raisons. Premièrement, les langues camerounaises ne sont pas toujours efficacement transmises à cette jeunesse or, les langues nationales sont les premiers vecteurs de transmission de telles connaissances, surtout lorsqu'il s'agit des plats complexes comme le *nkui* ou la *sauce jaune*, entre autres. Deuxièmement, les connaissances alimentaires et culinaires déjà répertoriées ne sont pas suffisamment diffusées, encore moins valorisées. Dans ces conditions, quels enjeux et quelles démarches pour la patrimonialisation de la gastronomie camerounaise ?

Parallèlement, le tourisme culturel peut également susciter des avancées dans le domaine des politiques culturelles. Au Cameroun, il existe une très grande variété de préparations culinaires et de multiples traditions régionales, si bien qu'il est difficile de parler

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

de la cuisine camerounaise comme un tout unifié. Il existe de nombreux plats régionaux qui se sont développés au point d'être reconnus au niveau national et international comme du *poulet DG* ou du *Ndolé*. Beaucoup de plats régionaux à l'origine, se sont également multipliés à travers le pays avec quelques variations d'une région à une autre.

En effet, la cuisine camerounaise est très variée de par la diversité de ses groupes ethniques, de par son histoire qui a amené des influences culinaires diverses et, de par son climat contrasté qui donne accès à des produits végétaux et animaux différents selon le climat dans ses régions. De façon générale, l'alimentation des Camerounais est largement basée sur les produits végétaux comme le mil, le manioc, les arachides, l'igname, la patate douce, le Ndolé et les fruits tropicaux (banane, banane plantain, ananas, mangue, papaye...). Les Camerounais consomment aussi de la viande (bœuf, chèvre, porc, veau, (sous forme farcie ou grillée...)) et beaucoup de poissons et de crevettes (sous forme grillée ou fumée et fraîche en eau douce), particulièrement dans les régions maritimes avec un emploi important de diverses épices.

Avec la CAN Total Energies 2021, les autorités ont mis en vitrine les trésors du terroir pour attirer les nationaux et étrangers touristes. L'on a par exemple assisté le 27 septembre (2021), au Bois sainte Anastasie de Yaoundé, à un galop d'essai de ce que pourrait offrir le Cameroun dans sa tradition culinaire. L'on a pu apprécier un échantillon des mets et repas des quatre aires culturelles du pays. Au-delà de cet événement festif, le ministère de Tourisme et des Loisirs (MINTOUL) par l'entremise du Ministre d'Etat, en charge du Tourisme, Bello Bouba Maigari, a déclaré que *« l'entrave du covid-19 a certes mis en berne l'activité touristique dans notre pays. La prochaine Can Total Energies 2021 sera une occasion propice de faire montre du Made in Cameroun »*.

Une déclaration faite en marge de la cérémonie qui traduit la volonté du gouvernement de soutenir les opérateurs du secteur du tourisme et des loisirs. Des réflexions qui mettent en lumière le pouvoir du *« tourisme pour une croissance inclusive »* ont été engagées auprès de ceux-ci, jusque dans les régions. Ils mettent en évidence des avantages engendrés par le développement du tourisme interne, une alternative aux différents chocs externes tel qu'on l'expérimente en ce moment avec le covid-19 qui a mis à l'arrêt toute la chaîne de valeurs. La cuisine traditionnelle diffère selon les régions que vous visiterez, chacune possédant ses propres spécialités.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

A Yaoundé par exemple et, dans la région du Centre du Cameroun de manière plus générale, les plats typiques sont le *kpwem*, le *ndombanam*, le *namwondo* et l'*okok*. Le *kpwem* est préparé à base de feuilles de manioc pilées mélangées au jus de noix de palme. Il s'accompagne en général de *bananes plantain* (moins sucrées et plus pâteuses que le fruit), de *macabo* (une variété de tubercule qui se cuisine comme les *pommes de terre*), de *bâtons de manioc* ou de *manioc*. C'est un plat très nourrissant, qui constitue l'alimentation de base de la majorité de la population et qui est réputé pour augmenter la longévité de celui qui en mange. Le *ndombanam*, quant à lui, est servi dans la plupart des restaurants de Yaoundé. Il s'agit de poisson ou de viande, mélangé à de la purée d'arachides, le tout cuit à l'étouffée dans des feuilles de bananiers. Le *nam wondo* est une sorte de *ndomba nam* (mais on remplace parfois la pâte d'arachide par des concombres), accompagnée de *miondos* ou *bobolos* (petits bâtons de manioc) ou de *macabo*. Enfin, l'*okok* est un plat végétarien, à base de feuilles de gnetum cuites dans du jus de noix de palme, auxquelles on ajoute des arachides écrasées.

A Douala, dans la région du Littoral- Cameroun, l'un des plats traditionnels le plus répandu est sans aucun doute le *ndolé*. C'est un plat relativement long à préparer et proche du *kpwem*. Il est à base de légumes cuits dans de la pâte d'arachide, avec des crevettes séchées ou fraîches, de la viande et du poisson. Vous pourrez aussi essayer le *mitumba*, sorte de pain de manioc qui accompagne souvent les grillades de poissons. A l'Ouest Cameroun, en pays Bamiléké, le plat typique est le *nkui*, une soupe gluante au goût étrange, en général de couleur beige, qui se prépare en principe avec douze (12) condiments (ou gombos) et que l'on accompagne de couscous de maïs. Dans la région du Nord-Ouest, les restaurants proposent du *Achu*, un Pilé de *taro* (tubercule) assaisonné d'une sauce à base d'huile de palme et d'épices, du *Eru* accompagné de *Tapioca* ou *Water fufuet* du *Corn tchap*, plat de maïs bouilli et salé, accompagné de haricots, de tomates et d'épices. Si vous voulez commander du couscous de maïs dans cette région anglophone, il vous faudra parler le pidgin et demander du "*fufu corn*". Et si vous voulez des légumes pour l'accompagner, ajoutez "*and some Ndjama-Ndjama*".

Le Sud est surtout connu pour ses nombreux et délicieux desserts à base de fruits exotiques le plus souvent : noix de coco, bananes, ananas, papayes, oranges, goyaves, etc. Vous pourrez aussi y déguster du manioc en croquettes, des gâteaux à la noisette, du poulet aux graines de courge, des crevettes grillées de la Lobé, de la salade de carottes et de pamplemousses, ou bien encore *dunjaha* (poisson aux mangues). Chez les Bulu, les Ntoumou

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

et les Fangs, vous pourrez manger de la sauce de " *ndo'o* " (noix de mangue sauvage) à la viande de gibier, accompagnée de plantain pilé.

Enfin, dans le nord du pays, les plats traditionnels sont le plus souvent à base de mil (comme le mil frais au lait), de maïs et de sorgho (comme la crème au sorgho, plat *foulbé*). Pour accompagner les plats de bœuf, de poulet ou de poisson (notamment le poisson Kotoko ou le poisson à l'oseille, un autre plat foulbé), on vous proposera peut-être une sauce aux graines de concombres (plat *moussey*) ou de la courge aux haricots.

Parlant de boissons, les Camerounais boivent de la bière (33, Mützig, Beaufort, Guinness, Castel, Castle, Tuborg, Isenberg, Amstel...), les brasseries du Cameroun. Vous pourrez en trouver absolument partout, même dans les plus petits villages à la campagne. Les Brasseries du Cameroun représentent en effet l'une des premières industries du pays, et la bière reste une boisson adulée. Les Camerounais en fabriquent également une un peu particulière : la bière de mil ou de maïs. Celle-ci, appelée *kwata*, se trouve dans le Littoral, le Nord-ouest...

Pour ce qui est du vin, il est rare et toujours importé, donc cher en général. Mais les Camerounais fabriquent aussi le leur. Il s'agit du vin de palme ou de raphia qui est surtout servi dans l'Ouest, le Centre et le Littoral (où il est parfois appelé *matango*). Il est d'une couleur blanchâtre et fermente très vite. Vous pourrez le trouver également sous l'appellation de *haa* ou *arki*, un alcool fort produit de manière artisanale, mais dont la vente est illégale. Il n'est pas rare non plus de voir dans les épiceries des boissons alcoolisées (en général du whisky " frelaté ") ou de l'eau, vendues dans de petits sachets en plastique (*kitokos*)... Enfin, le Cameroun étant un producteur de café, de thé et de cacao, vous pourrez aussi commander un expresso ou un chocolat chaud au petit déjeuner ou après le repas.

Le Cameroun est un pays où l'on mange bien, partout... La cuisine camerounaise est très diversifiée et c'est un vrai plaisir de consommer les fruits et légumes locaux (oranges, bananes, bananes plantain, manioc, arachides ; zébus, les poissons comme la sole, le bar ou le capitaine). Ce pays est l'un de ceux qui produisent le plus en Afrique. Finalement, la principale chance des Camerounais est d'avoir une agriculture assez efficace. Bien sûr, leur pays n'est pas devenu le grenier d'Afrique tant espéré mais, presque tous arrivent à manger à leur faim. Il existe aussi tout un éventail de restaurants où l'on peut être servi toute la journée.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Dans lesquels certains mets traditionnels ont disparu pour laisser la place aux mets européens ou asiatiques. Au Cameroun plus qu'ailleurs, on peut manger partout. Chaque hôtel, chaque parc ou attraction possède son petit restaurant. Manger au Cameroun est un vrai plaisir.

Les restaurants camerounais sont classés en trois catégories, selon leur taille notamment. Les grands restaurants sont les plus luxueux. On les trouve généralement dans les grands hôtels et dans les quartiers chics de Douala, Bafoussam, Limbé, Bamenda et de Yaoundé. La nourriture y est la plupart du temps exclusivement européenne (ou asiatique dans le cas des restaurants chinois aux prix tout aussi prohibitifs). Les restaurants de catégorie moyenne proposent, eux, de la nourriture européenne et également de la nourriture africaine. Les petits restaurants représentent la cuisine typiquement camerounaise, pour un prix très bas. Le cadre est très simple, mais très convivial et chaleureux. Enfin, les circuits sont des gargotes et autres petits restaurants ouverts dans des endroits à l'ambiance à moitié familiale et à moitié commerciale. Les circuits sont très réputés pour leur discrétion et leurs menus très locaux, où se retrouvent toutes les couches de la population.

1.2.1.2. La spécificité gastronomique du Cameroun

Une étude menée par (Akam et Minche, (2010) ; Mba (2008) ; Njenguoué Ngamaleu (2012), explore la psychologie des mets traditionnels camerounais dans un contexte d'acculturation et d'inter culturalité. Il se trouve que les aliments traditionnels constituent des matériaux de construction des identités ethniques, même si certains mets ne sont toujours consommés de manière régulière ou positivement appréciés. La patrimonialisation des aliments est un processus qui ne peut ignorer les savoirs profanes en la matière, vu qu'elle appelle aussi à une éducation populaire, sans doute, le volet alimentaire peut servir de socle à la promotion du vivre ensemble au Cameroun.

La remarquable diversité ethnique et linguistique du Cameroun (Akam et Minche, (2010) ; Mba (2008) ; Njenguoué Ngamaleu (2012), mentionnent que cette richesse peut se rapporter à l'alimentation aussi à travers les plats dits traditionnels. Les mets traditionnels, d'un point de vue psychosocial, au même titre que la langue, les croyances, les cultes, les modes vestimentaires pour ne citer que ceux-là, peuvent servir de matériaux de construction de l'identité ethnoculturelle, entendue comme la perception qu'un individu a de lui-même en tant que membre d'un groupe ethnique précis (Tajfel, 1978 ; Tajfel et Turner, 1979 ; Stets et Burke, 2002).

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Après une analyse des mets traditionnels, le top sept des mets traditionnels du Cameroun que les participants interrogés lors de l'étude apprécient sont : le (Nord-Ouest), le *Ndolè* (Littoral), l'*Okok* (Centre), le *Bongo Tchobi* (Littoral), le *Koki* (Ouest), le *Sanga* (Centre), l'*Ekwang* (Sud-Ouest). Aussi, nous observons que 63,5% des participants trouvent que les mets traditionnels de leur région d'origine sont riches en huile, ce qui implique qu'ils exposent les consommateurs au risque de prendre du poids ; (63,50%), sans doute parce-que riches en matière grasse. En clair, 42,80% sont d'avis que leurs mets traditionnels sont dangereux pour la santé s'ils sont consommés sur la base journalière. Le fait que 75,60% des participants estiment que leur temps de cuisson est très long, reste une caractéristique négative et préjudiciable attribuée à nos mets traditionnels. Il n'y a tout simplement plus assez de temps pour concocter nos mets traditionnels.

Près de 80% des participants prétendent que leurs mets traditionnels sont très appréciés par des Camerounais des groupes ethniques de non- appartenance. De même, ils estiment à près de 70% qu'ils ont un attrait esthétique indéniable sur un buffet. Le fait d'indiquer que les cuisines modernes ne sont pas les plus idoines pour les préparer (66%) semble marquer un désir d'exclusivité valorisante. C'est l'estime de soi qui est promue à travers les repas traditionnels, symboles identitaires à travers les enjeux inter-ethniques socialement valorisés. Parlant de l'accessibilité, près de 57,5% participants sont d'avis qu'on ne trouve pas couramment les mets traditionnels de leur région d'origine dans les restaurants, et quand bien même ils y sont, près de 70% pensent qu'ils sont coûteux. Pour 40%, leur consommation devient une question d'occasion.

Pour ce qui est de « l'ingénierie artisanale », pour plus de 75% de l'échantillon, il ne fait l'ombre d'aucun doute que les ingrédients pour faire les plats traditionnels sont disponibles dans les marchés mais, encore faut-il savoir réussir la préparation qu'un peu plus de 81% de participants considèrent d'abord comme une œuvre du foyer traditionnel à base de feu de bois. Les techniques de cuisine modernes ne sont pas envisagées comme outils qui donnent aux mets traditionnels leur « vraie saveur ».

Près de 55% des répondants indiquent que les plats traditionnels sont plus consommés en famille que les autres. 20% disent ne pas réclamer les mets traditionnels qu'ils ont mis du temps sans consommer. Par conséquent, près de 90% des répondants affirment avoir été habitués à manger les mets traditionnels dès l'enfance et en famille. 49% des répondants estiment que les mets traditionnels sont mieux réussis au village qu'en ville et presque, 77%

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

de participant trouvent qu'en la matière, les femmes des générations précédentes les préparent mieux que celles des plus jeunes. Les talents culinaires traditionnels sont opposés à toute adaptation ou ajustement à la modernité. Pour les personnes concernées, il s'agit de se donner une certaine peine pour confectionner ces plats qui ne pourront pas aisément se conserver au frais par la suite.

Par la suite, 31,70% des répondants trouvent que les mets traditionnels de leur région d'origine sont riches en sels, par conséquent est un atout pour la santé ; par contre, l'apprentissage de leur cuisson dans des cadres formels constitue une gageure pour 33,30%. Enfin, ils sont 35,80% qui trouvent les mets en question sont salissants pour ce qui est du facteur « propreté ». Ce que les Camerounais considèrent comme mets traditionnels servent d'éléments d'identification des groupes ethniques. Ils permettent de construire une identité sociale positive même si tous ne sont pas consommés régulièrement.

Si les mets traditionnels ne sont pas généralement considérés comme riches en sel et en sucre, leur teneur en huile fait l'objet d'appréhensions. La modernisation de leur préparation, la croyance qu'ils conservent toute leur saveur lorsqu'ils sont cuisinés de façon artisanale persiste. L'appréciation des mets traditionnels des groupes ethniques de non - appartenance permet de valoriser divers plats qui semblent passer au statut des mets nationaux. Le patrimoine alimentaire comme un vecteur de cohésion, d'intégration nationale, d'acceptation, et de valorisation de la différence par les communautés culturelles. La patrimonialisation est aussi un phénomène d'appropriation par le peuple de son héritage culturel grâce au bénéfice d'une éducation populaire et un changement d'attitudes à travers la vulgarisation des savoirs édifiants. Les mets traditionnels assurent l'acceptation et la valorisation des différences inter ethniques.

1.2.2. Enjeux du tourisme culturel

Le tourisme culturel est porteur de nombreux enjeux. Il est par ailleurs porteur d'autres formes de cultures qui se développent aujourd'hui et sont d'ailleurs plus attractifs.

1.2.2.1. Les enjeux du tourisme culturel

Le tourisme est un moyen d'émancipation, de création d'emploi dans la société. Le tourisme est beaucoup plus qu'un loisir pour la société que pour l'économie ; en ce sens que malgré sa vitalité, on ne peut pas garantir sa stabilité du moment que la moindre fluctuation du marché ou un évènement extérieur peut engendrer un impact grandiose sur tout le secteur

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

mais aussi des chutes comme c'est le cas avec le COVID-19, qui l'a totalement bouleversé. Discours du secrétaire général de L'OMT (2021). De ce fait, faire du tourisme un moteur socio-économique présente beaucoup d'enjeux. Le tourisme est défini comme l'ensemble des activités déployées par une personne lors de son séjour d'une durée inférieure en dehors de son environnement habituel à des fins de loisir ou d'affaires. Grâce à la mondialisation et à l'amélioration du transport, l'activité touristique s'est démocratisée et est devenue accessible à tout le monde constituant un vrai vecteur de croissance et d'emplois. Selon l'OMT, un emploi sur dix provient du tourisme, qui lui-même représente 10% du PIB mondial.

De plus, le secteur touristique est vital pour le développement car, il protège nos sites naturels et l'héritage culturel ; constitue un véritable outil d'intégration et de cohésion pour les populations ; créant des opportunités permettant une émancipation économique des jeunes, des femmes. Si d'une part, le secteur touristique a un rôle de levier de croissance, d'autre part, il peut menacer les équilibres environnementaux et socio-économiques. C'est un secteur en pleine expansion, mais d'une manière linéaire, ce qui résulte des différentes mutations qu'il enregistre du côté de l'offre avec l'entrée en lice des pays en développement et ceux émergents ; mais aussi du côté de la demande.

L'enjeu environnemental n'est pas en reste. Selon la revue scientifique *Nature Climate Change*, le tourisme est responsable de 8% des émissions de gaz à effet de serre. S'il n'est pas bien maîtrisé, le tourisme peut participer à la détérioration des sites naturels par exemple. Les perspectives futures du tourisme s'inscrivent dans le cadre d'une approche caractérisée par la durabilité. La gestion rationnelle des ressources naturelles ; l'usage des moyens de transport ; la protection des sites et la digitalisation peuvent être résumés en un développement de tourisme de proximité, de tourisme de luxe.

En dépit de sa volatilité liée aux circonstances, le tourisme constitue un secteur vital pour les économies. Il présente des enjeux relatifs aux équilibres socio-économiques, environnementaux tout en contribuant également à des perspectives de développement durable pour les années à venir. Le tourisme culturel stimule le tissu économique et l'emploi en s'appuyant sur les ressources. De manière croissante, le tourisme culturel est utilisé comme un axe stratégique par les pays et les régions pour sauvegarder les cultures traditionnelles, attirer les talents, développer de nouvelles ressources et produits culturels, faire émerger des pôles créatifs ou encore stimuler le développement des industries culturelles et créatives.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Le tourisme culturel constitue un levier d'éducation culturelle, notamment par le biais des musées. L'intérêt manifesté par les visiteurs peut également contribuer à la transmission des pratiques du patrimoine culturel immatériel aux jeunes générations. Cette tendance mondiale a orienté l'investissement dans les équipements urbains, porté à la fois par les pouvoirs publics et le secteur privé, notamment en faveur du transport, de la restauration des zones historiques, ainsi que de la revitalisation des espaces publics. L'essor des réseaux de villes, parmi lesquelles le programme des villes du patrimoine mondial de l'UNESCO ou le Réseau des villes créatives, reflète également cette dynamique.

Dans le champ des politiques publiques, de nombreux pays à travers le monde entier mettent le tourisme culturel au service de différents objectifs stratégiques. Au Panama, le tourisme culturel constitue un élément fondamental du Plan directeur pour le tourisme durable 2020-2025. Récemment adopté par le pays, le plan stratégique a pour ambition de positionner le Panama comme une référence mondiale en matière de tourisme durable à travers le développement de routes patrimoniales. L'UNESCO s'est également associée à l'Union Européenne (UE) et à National Geographic pour élaborer le projet « *Voyages du patrimoine mondial* », une plateforme qui se propose d'accompagner l'expérience touristique au travers de quatre itinéraires culturels associant trente-quatre sites du patrimoine mondial.

En écho, le tourisme culturel en Europe a été stimulé par le développement d'itinéraires culturels axés sur les produits locaux alimentaires et vinicoles, ainsi que sur des actions visant à valoriser l'agriculture locale notamment au moyen de labels et de certificats d'origine contrôlée. La région d'Émilie-Romagne en Italie, par exemple, produit plus de produits agricoles et viticoles à origine certifiée qu'aucune autre région du pays. L'une des villes de la région, Parme – ville créative de l'UNESCO (gastronomie) et capitale italienne de la culture (2020-2021) – projette de reprendre ses activités culturelles pour stimuler le tourisme une fois les restrictions assouplies. De même, l'Espagne a quant à elle récemment pris des mesures pour relancer son industrie touristique par le biais de ses villes inscrites sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

Les gouvernements et les collectivités locales collaborent avec des entités internationales telles que l'UNESCO, l'OMT et l'OCDE dans le domaine du tourisme durable. En 2020, l'UNESCO a formé un Groupe d'étude sur la culture et le tourisme résilient en collaboration avec les organisations consultatives de la Convention du patrimoine mondial

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

de 1972 (ICOMOS, UICN, ICCROM. Cette structure a renforcé son action dans le domaine de l'accompagnement du tourisme culturel sur le terrain par le biais d'initiatives nationales ou régionales en appui aux États membres). Cette plateforme mondiale permet d'offrir un espace de dialogue sur des problématiques liées au tourisme et à la gestion du patrimoine surtout lors de la récente crise sanitaire.

Dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030, le tourisme constitue un moteur pour atteindre, directement ou indirectement, l'ensemble des dix-sept Objectifs de développement durable (ODD). Il est fait une mention directe au tourisme dans la formulation des ODD 8, 12 et 14 qui correspondent respectivement à la croissance économique inclusive et durable, à la consommation et la production durables et à l'exploitation durable des océans et des ressources marines. Certains pays s'appuient sur le tourisme culturel comme voie privilégiée pour la croissance et la diversification économiques. Dans le cadre de sa vision nationale 2030, le Qatar a ainsi engagé un plan de développement qui fait la part belle au tourisme culturel par exemple. Le rôle crucial du tourisme comme levier de développement économique durable était également souligné dans la déclaration finale des ministres du tourisme du G20.

À la faveur de la convention UNESCO de 2003, plusieurs pays ont vu leur gastronomie ou quelques-unes de leurs spécialités culinaires inscrites au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Ces pays sont entre autres, la France (Sergo, 2011), le Mexique, la Croatie, la Corée du Sud (Pasquier, 2015) ou le Portugal. Le patrimoine culturel immatériel selon la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de 2003 (p. 2), est l'ensemble des pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur.

1.2.2.2. Les enjeux du tourisme gastronomique

Au cours des dernières années, le tourisme culinaire est devenu l'un des segments les plus dynamiques de l'industrie, il constitue un facteur de revitalisation et de diversification, de l'offre touristique et développement économique des destinations qui savent mettre en avant leurs richesses gastronomiques. Porteuse des valeurs de durabilité, d'authenticité, de mode de vie sain, d'identité territoriale et de tradition locale, la gastronomie représente un élément de plus en plus indispensable de l'expérience touristique. En effet, le tourisme culinaire fait partie de nouvelles tendances de la consommation culturelle. Ceci dit, la gastronomie en tant

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

qu'héritage culturel, constitue une manière expérientielle d'aborder la culture : c'est pour cette raison que l'offre doit reproduire le plus fidèlement la cuisine locale afin de garantir une expérience authentique au touriste.

Grâce au tourisme culinaire, la demande des produits de qualité, fabriqués selon les méthodes ancestrales a connu une forte augmentation. (Novembre 2018); tourisme culinaire c'est voyager à travers les goûts/ Ostela Rabat. Culinaire-voyager-travers-les goûts : Stratégies de promotion gastronomique associées au tourisme dans des zones géographiquement marginalisées. Les conséquences importantes de la consommation de produits alimentaires sur les lieux touristiques ont été reconnues et ont donné lieu à des débats (Mark et al, 2012). La consommation de la nourriture en particulier, en dehors de chez soi, est une expérience sensorielle agréable qui constitue un « *facteur d'attraction* » et un instrument de marketing qui n'est pas à sous-estimer. La gastronomie est un élément essentiel des voyages touristiques (Bessière, 1988).

Le tourisme culinaire est celui qui associe le but d'une visite touristique à un produit alimentaire. Cet intérêt pour l'alimentation, cette quête d'authenticité au travers de produits porteurs de l'identité d'un lieu et d'une culture locale. Son but est de découvrir et d'explorer la culture et l'histoire d'un lieu à travers son alimentation et, les activités liées à la création d'expériences mémorables. Lorsqu'on l'évoque, il s'agit en définitive d'insister sur l'idée de connaissance et d'imprégnation de culture, de société, ou d'un lieu à travers les plats et ou les boissons consommées. L'originalité des produits du terroir et des produits artisanaux est telle qu'ils sont à même de véhiculer une image d'authenticité et de culture, correspondant aux attentes du touriste. L'authenticité comme le définit Camus (1951), a permis de faire émerger une échelle de mesure de l'authenticité d'un produit pour les consommateurs en trois dimensions : origine du produit, singularité du produit, projection des valeurs du consommateur dans le produit.

Le concept de représentation mentale nous permet de mieux comprendre les rejets ou les acceptations des individus envers certains aliments. C'est un ensemble de croyances permettant au sujet de comprendre son environnement (Chaney, 2008). Le tourisme favorise l'intégration nationale ; il favorise les relations interrégionales ; aide au développement de la compréhension internationale et nationale. Le tourisme est important en ce sens qu'il apporte un afflux de richesse ; est une source de revenus diversifiés ; crée des opportunités d'emploi ;

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

permet la construction et l'amélioration des infrastructures d'un pays ; renforce les liens sociaux ; promeut la protection de l'environnement ; crée des opportunités commerciales.

1.2.2.3. Du tourisme culturel au tourisme durable.

Le développement touristique doit favoriser un mode de développement touristique durable, la planification mise en œuvre par les autorités publiques en partenariat avec le secteur privé et la société civile. Le développement durable correspond à la volonté de se doter d'un nouveau projet de société qui tente de remédier aux excès, d'un mode de développement dont les limites sont perceptibles dès le début des années 1970, (des atteintes à l'environnement visibles, des pollutions déforestation, pluies acides, l'effet de serre,) sont quelques atteintes aux milieux naturels. Sur le plan social et économique, les politiques de ces vingt dernières années accentuent les inégalités entre les pays riches et les pays pauvres. L'homme est au service des intérêts économiques alors qu'il devrait être maintenu au centre d'un processus de développement destiné à répondre à ses besoins fondamentaux ; assurer son bien-être au nord comme au sud. De même, il conduit à une exploitation des ressources naturelles qui ne saurait se poursuivre sans dégradation de notre environnement.

Le développement économique ne peut plus se concevoir aujourd'hui et pour l'avenir sans prendre en compte le progrès social, la lutte contre les inégalités et la préservation de l'environnement et des ressources naturelles. Il est défini comme « *un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures et répondre aux leurs.* » ceci étant, le tourisme durable « *n'est pas un produit, ni une nouvelle façon de vendre une activité ; mais un processus, un mode de développement qui dépend des facteurs globaux et locaux, puisqu'il veut s'adapter aux territoires et aux populations locales dans sa mise en œuvre et dans ses retombées* ».

Au niveau économique, le développement durable implique l'amélioration de la compétitive des entreprises (agences de voyage, séjours, restauration hébergement...) et les sites de transport, les services d'accueil, d'information. Au niveau social, le tourisme durable doit apporter une réponse appropriée à toutes les catégories de touristes potentiels, en particulier les jeunes, les personnes âgées, les personnes handicapées ... Il doit satisfaire l'amélioration des conditions de travail des personnes employées dans le tourisme. Au niveau environnemental, le tourisme durable doit mettre en valeur tout le potentiel d'un territoire sans être trop consommateur d'espace. Il recherche une gestion rationnelle des ressources (en eau, prévention des pollutions, traitement des eaux avant leur rejet dans le milieu naturel). Le

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

tourisme durable implique une bonne gestion des déchets et, doit accroître l'efficacité énergétique et l'utilisation des énergies renouvelables. L'objectif primordial du tourisme durable est de préserver un équilibre entre : « *le progrès économique, la préservation des ressources et la vie des populations locales.* » ODCE.

1.2.2.4. Le tourisme culturel face à de nombreux défis.

Nous pouvons citer l'insuffisance des outils d'application du concept aux projets micro-économiques ; les pesanteurs sociopolitiques (faiblesse de la décision publique), la nécessité d'une veille technologique, le choix stratégique pour le futur. Malgré son potentiel indéniable comme levier de transformation économique et sociale, le tourisme culturel soulève un certain nombre de défis notamment celui de trouver un équilibre entre bénéfices économiques et intégrité culturelle. En effet, le rôle crucial du tourisme en faveur du développement inclusif des communautés reste souvent en marge de la planification et de la mise en œuvre des politiques.

La sécurité pour sa part est un problème majeur. L'industrie touristique dans le monde et au Cameroun en particulier est un secteur dont la sécurisation implique des secteurs multisectoriels : les acteurs institutionnels et les acteurs non- institutionnels. De prime à bord, il faut noter que la sécurité de manière générale et la sécurisation de l'activité touristique en particulier, sont des missions régaliennes de l'Etat. Par ailleurs, dans la Loi N°98/006 du 4 avril 1998 en son Article 4 Alinéa 3 relative à l'activité touristique stipule que : « l'Etat garantit la sécurité des touristes sur l'ensemble du territoire national. » .Il faut noter que la sécurité du touriste étant indissociable de la sécurisation des sites ; l'Etat assure la protection permanente des activités liées à la promotion et le développement de l'industrie touristique. Le Cameroun comporte un potentiel touristique diversifié : des sites naturels aux sites artificiels en passant par des opérateurs économiques.

Les transports sont un secteur à améliorer. S'il est un secteur qui constitue un véritable frein au tourisme au Cameroun, c'est bien celui des transports. En effet, l'état des routes est assez déplorable et rend l'accès aux sites touristiques difficiles surtout en saison des pluies. En plus de ces différents moyens de transport, nous avons le train et l'avion. Le problème avec le train est que l'heure et le jour d'arrivée ne sont jamais certains. Cette situation plus que critique du secteur des transports constitue un élément de découragement des touristes. L'analyse des arrivées annuelles des touristes entre 2013 et 2014 au Cameroun, d'une vue de l'extérieur, nous a permis de constater le plus gros effectif des touristes est constitué par des

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Camerounais eux-mêmes. Nous devons louer cet effort des Camerounais de découvrir leur pays, mais dans une logique économique, il est nécessaire d'encourager le tourisme à l'extérieur.

Les populations camerounaises n'ont pas encore la culture touristique. En effet, cette acculturation touristique n'est pas le seul obstacle rencontré par l'activité touristique. La nécessité de former le personnel impliqué dans le tourisme est un atout indéniable pour la valorisation et la pérennité de ce secteur. Nous pouvons penser à l'initiation des programmes d'éducation et de sensibilisation des jeunes à la chose du tourisme ; l'Etat doit impliquer les populations dans la gestion des sites touristiques car, elles ne bénéficient pas des retombées liées aux activités touristiques ...

Le chapitre nous a permis de mettre en exergue dans un premier temps, le sens premier de chaque concept clé du sujet. Le chapitre nous a donc permis de faire une clarification conceptuelle qui nous permis de saisir le sens de chaque concept de cette étude. Mieux encore, nous avons dans ce chapitre abordé les facteurs du tourisme culturel et également les particularité gastronomiques et culturelle du Cameroun. En somme, le chapitre nous a permis d'évoquer les facteurs qui bloquent le développement du tourisme culturel au Cameroun. Dans le chapitre suivant, nous allons aborder les facteurs de la formation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

CHAPITRE 2
**FORMATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES
CULINAIRES**

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Dans le présent chapitre, nous allons présenter les mécanismes de formation extrascolaire des jeunes à la conservation des techniques culinaires. Il s'agit en outre de voir dans cette partie du travail, comment se fait la formation vicariante des jeunes en situation pratique. Le chapitre est organisé autour de deux grandes parties, d'abord les mécanismes de formation des jeunes à la conservation des techniques culinaires. Ensuite, nous présenterons le lien qui existe entre les arts culinaires et le tourisme culturel.

2.1. LA FORMATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Le tourisme culinaire est celui qui associe le but d'une visite touristique à un produit alimentaire local. Cet intérêt pour l'alimentation, cette quête d'authenticité au travers des produits porteurs de l'identité d'un lieu et, d'une culture locale est légitime et nécessaire pour certains individus. Le tourisme culinaire consiste à « par la création *découvrir et explorer la culture et l'histoire d'un lieu à travers son alimentation et les activités qui lui sont liées d'expériences mémorables* » (Long, 1998, P.186). Il existe plusieurs types de tourisms culinaires selon ces auteurs à savoir : au plus bas de l'échelle, le tourisme culinaire occasionnel qui peut être amené à participer à des activités culinaires ; mais celle-ci ne sont pas sa motivation première. Il s'agit alors d'un « rural/ urbantourism » selon Hall et Mitchell (2005).

Au niveau intermédiaire, le tourisme culinaire proprement dit, choisira sa destination en fonction de l'intérêt culinaro-culturel qu'elle représente. Il recherche plutôt une authenticité lui permettant de saisir « l'esprit du lieu » à travers de multiples activités comme les visites des marchés locaux, de festivals, mettant à l'honneur un produit local (Jacobs, Smits, 2007). Enfin le tourisme gastronomique qui est moins à la recherche d'une authenticité que celle de vivre des expériences gustatives uniques dans un cadre d'excellence.

Le tourisme culinaire est propice à la recherche des liens entre les individus autour des valeurs communes, consécutifs des contextes sociaux qui façonnent l'expérience de consommation ; Il est donc une forme de tourisme qui privilégie l'approche d'un lieu et de sa culture au travers des activités qui entourent l'alimentation. Le tourisme culinaire, dans sa quête de découvertes locales et authentiques, permet de « *capter l'esprit du lieu* » pour reprendre Jacobs et Smits (2007), va promouvoir la diversité biologique. Nous pensons aux restaurants qui sont en contact avec les touristes pour promouvoir les produits locaux.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Ceci étant, la fabrication artisanale d'un produit est porteuse d'une préservation de la richesse culturelle d'un lieu : critère retenu comme faisant partie intégrante du tourisme durable. En effet, un produit authentique est un produit dans lequel on reconnaît l'origine locale, la singularité et la projection des valeurs du consommateur. L'engouement actuel pour le tourisme culinaire est une occasion supplémentaire nous permet de repenser le tourisme. Par son approche qui privilégie la découverte d'un lieu et de savoir-faire locaux, le tourisme culinaire recherche avant tout l'authenticité aussi bien des rencontres au travers des produits locaux qu'il consomme ou qu'il est susceptible d'acheter.

L'éducation à travers le tourisme : Le tourisme n'est pas un concept fréquemment utilisé dans l'éducation. Cette situation est due au fait que « faire du tourisme » renvoie au loisir, au plaisir ; tandis que l'éducation est associée aux objectifs, aux activités obligatoires et au système éducatif. Le tourisme pour jeunes est différent du tourisme des adultes. Ses caractéristiques sont dues à l'âge du public et aux objectifs de formation. Pour la plupart des cas, ce sont les parents qui choisissent le type de voyage, la destination mais, les activités courantes sont décidées sur place par le personnel d'encadrement, tout en respectant le rythme de développement et d'apprentissage des jeunes, en réalisant des activités de loisir.

Au départ, l'idéologie centrale était de faire le tour de son pays tout en développant des comportements citoyens et l'amour pour la nation et le territoire. Le livre ou le roman était utilisé pour l'apprentissage de la lecture et de la morale ; En plus de leur valeur formative, les livres de lecture courante *répondaient* « à cette imagination qui sommeille dans toute imagination enfantine : voyager, être transporté dans un pays inconnu, un pays de rêve, où l'on garde du matin au soir une complète liberté, où l'on parcourt des forêts et des montagnes » (Downs, 2009).

La santé a contribué à la vulgarisation du tourisme en ce sens que les enfants atteints des maladies telles que la tuberculose, le rachitisme étaient pris en charge par pouvoirs publics dans les campagnes, loin de leurs parents, de leurs locaux habituels pour bénéficier de la cure en grand air, avec de nouvelles habitudes de propreté et d'hygiène. (Julien, 1923 :92).

Cette éducation complète réclamée par les médecins passe par une éducation physique et hygiénique mais aussi, par l'éducation à la vie quotidienne. L'imitation et, l'exercice dénué de toute contrainte pouvaient servir à l'éducation des jeunes pendant les vacances. Le fait de se retirer loin des familles fut-il pour des cas de maladies et, être en contact avec la nature, faire la rencontre de nouvelles personnes, acquérir de nouvelles expériences permettait

à ces jeunes de découvrir et d'apprendre en même temps. C'est dire que tourisme et éducation sont liés.

2.2. LE RAPPORT ENTRE LES ARTS CULINAIRES ET LE TOURISME CULTUREL SAISONNIER

Le tourisme est un vecteur de développement durable. Quel que soit la forme, le tourisme modifie profondément le futur d'une population plus que toute autre activité. Le tourisme en plus de la dimension économique, comprend une autre dimension sociale qui relève de l'économie sociale et solidaire, une dimension à caractère humanitaire. Pour cela, chaque acteur doit mettre en œuvre les actions nécessaires (l'Etat, les entreprises, les collectivités locales, les associations...) pour protéger l'environnement ; du respect des droits de l'homme ; en adoptant des règles de conduite afin, d'atteindre un développement économique et social qui répond en même temps aux exigences du tourisme durable et du développement durable, Texter (2005).

La dimension sociale renvoie à l'aspect moral, responsable (responsabilité des acteurs touristiques face à leurs pratiques social et environnementale). Le tourisme sous toutes ses formes peut être facteurs de risque et ses retombées sont inévitables selon le niveau de développement des pays. Selon l'OMT, grâce à la diversité des acteurs, le tourisme solidaire et responsable réduit les effets des diverses nuisances économiques ,sociales, culturelles , et environnementales .Ceci étant, le tourisme a d' autres préoccupations qui constituent les enjeux majeurs d'un développement durable qui « *répond aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacités des générations futures de répondre aux leurs.* » par conséquent, il existe un lien étroit entre le tourisme et le développement durable. OCDE (2010).

Le tourisme mondial et le développement durable. A l'échelle internationale, les opérateurs et toutes les parties prenantes, en exerçant certaines activités cherchent à parvenir au développement durable. L'application des principes de développement durable dans tous les aspects, est devenue un moteur de croissance et de changement sociétal. Ainsi, dans le monde entier, le tourisme est concerné par toutes les préoccupations économiques ; écologiques ; et sociales qui constituent les trois pôles d'une politique durable. Depuis plusieurs décennies, les organisations internationales (OMT, PNUD, Banque Mondiale) ont mis en relation le développement durable et le tourisme. Par ailleurs, le développement d'un

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

tourisme durable impose que les activités touristiques respectent les principes du développement durables afin de réaliser un équilibre des trois aspects.

L'aspect économique : les activités touristiques doivent générer des valeurs dans le but d'assurer la pérennité des activités et des entreprises touristiques. Une meilleure rentabilité économique permet de maintenir la capacité du secteur à long terme ; L'aspect social : le respect des droits des personnes ; la lutte contre la précarité et l'égalité des chances, la protection et la diversité culturelle etc. sont ses priorités majeures. En effet, les richesses créées par les activités touristiques doivent être réparties de façon équitable entre toutes les parties prenantes dans le but de renforcer de manière durable le développement des régions, des collectivités locales et des Etats et, d'améliorer durablement le niveau de vie des individus ;L'aspect environnemental ;la relation tourisme et développement durable s'exprime dans le sens des impacts croisés de l'activité touristique sur la dégradation ou, à l'inverse de la conservation de l'environnement et, des exigences de la protection et de la valorisation des ressources environnementales .

Les attentes sont multiples, les enjeux nombreux et donc les gouvernements et tous les acteurs doivent intensifier les efforts afin de faire de l'industrie touristique un important levier de développement économique au niveau national que mondial. Pour réaliser un tourisme durable, des mécanismes doivent être mis en place à savoir : l'amélioration et la protection de l'inter activité des emplois dans le secteur du tourisme ,l'instauration d'un environnement favorable aux entreprises, propre à attirer les investissements dans le secteur du tourisme ; la valorisation et la promotion du caractère unique de chaque destination ; l'assurance d'un développement du tourisme plus économe en énergie et plus durable qui passe par l'encouragement des investissements dans les installations et les services de voyage et de tourisme économes en énergie afin de réduire les coûts et d'améliorer la rentabilité des entreprises et des activités liées aux tourisimes.

La réduction des obstacles au développement du tourisme par exemple par l'élimination des obstacles réglementaires et administratives inutiles aux voyages et de la mobilité des touristes ; le renforcement des connaissances sur le tourisme en sensibilisant par exemple les décideurs et autres parties prenantes à la nature de la contribution apportée par le tourisme à l'économie et à la société aussi, assurer une diffusion efficace des recherches et des informations auprès de ces derniers par la pratiques des nouvelles technologies de l'information et de la communication.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

L'ensemble de ces actions stratégiques concourent à la démarche globale des enjeux du développement durable. Le tourisme international est une locomotive puissante de la croissance économique. Il constitue une source indispensable de recettes d'exportation pour un grand nombre de pays qu'ils soient développés ou en voie de développement ; il est un élément important de la croissance économique, avec une part significative dans le PIB mondial. Ainsi dans le monde entier et au Cameroun en particulier, le tourisme constitue une opportunité à saisir par les pays soucieux de lutter contre la pauvreté, le chômage, de créer des emplois, d'aménager leur territoire, de favoriser la circulation des personnes, biens, des idées ; l'entrée des devises, afin, de maintenir l'efficacité économique des entreprises et l'amélioration de leur compétitivité.

En incorporant d'autres dimensions (sociale, patrimoniale, environnementale) il est devenu un instrument de développement durable supportable à long terme sur le plan écologique, viable sur le plan économique et équitable sur le plan éthique et social pour les populations. En outre, si les activités touristiques ont des retombées bénéfiques sur le développement économique des populations visitées, elles peuvent également avoir des effets néfastes et non souhaités sur les équilibres sociaux, culturels et environnementaux de ces pays, Caccoma (2007). C'est pour cette raison que le développement d'une industrie touristique durable, responsable et créatrice de richesses est devenu une priorité économique des gouvernements dans un contexte de développement durable.

2.3. IMPORTANCE DE LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES PAR LE BIAIS DU TOURISME CULTUREL SAISONNIER.

Aujourd'hui plus que jamais, la question de l'éducation s'invite à tous les débats sur le développement. On tend de plus en plus vers une économie du savoir. L'opinion publique s'accorde à dire que c'est le moyen privilégié pour parvenir au mieux-être des populations. C'est dans le même sens que l'OCDE stipule que :« *L'éducation occupe une place plus importante dans le programme d'action politique... [et] elle est considérée comme la clé des problèmes sociaux, mais aussi des problèmes économiques.* »(OCDE, 2008, p.48). L'éducation constitue donc le socle d'un développement durable et une priorité régalienne (loi d'orientation de l'éducation au Cameroun, article 2, alinéa 1 et 2, 1998).

Dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030, le tourisme constitue un moteur pour atteindre directement ou indirectement, l'ensemble des dix-sept(17) Objectifs de développement durable (ODD). Il est fait une mention directe au tourisme dans la

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

formulation des ODD 8, 12 et 14 qui correspondent respectivement à la croissance économique inclusive et durable, à la consommation et la production durables et, à l'exploitation durable des océans et des ressources marines.

Certains pays s'appuient sur le tourisme culturel comme voie privilégiée pour la croissance et la diversification économiques. Dans le cadre de sa vision nationale 2030, le Qatar a ainsi engagé un plan de développement qui fait la part belle au tourisme culturel autour du renforcement de la production culturelle, en particulier la calligraphie, l'artisanat et les pratiques du patrimoine vivant. Dans le cadre de la présidence saoudienne du G20 en (2020), l'OMT et le groupe de travail sur le tourisme du G20 ont lancé en octobre dernier le Cadre pour un développement inclusif au travers du tourisme pour accompagner le développement des communautés et la mise en œuvre des ODD. Le rôle crucial du tourisme comme levier de développement économique durable était également souligné dans la déclaration finale des ministres du tourisme du G20.

À la faveur de la convention UNESCO de 2003, plusieurs pays ont vu leur gastronomie ou quelques-unes de leurs spécialités culinaires inscrites au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Ces pays sont entre autres, la France (Csergo, 2011), le Mexique, la Croatie, la Corée du Sud (Pasquier, 2015) ou le Portugal. En Afrique, et au Cameroun en particulier, le tourisme culturel constitue un marché en pleine expansion, motivé par la richesse de son patrimoine culturel, son secteur artisanal et ses événements culturels nationaux et régionaux. Il s'agit pour le Cameroun d'inventorier l'actif du patrimoine culturel puis, la localiser de façon précise enfin, de résoudre l'équation de sa mise en valeur.

Le Cameroun est une mosaïque de près de deux-cent cinquante (250) ethnies aux coutumes et traditions variées. Le tourisme peut aussi goûter à la présence dans l'architecture traditionnelle, le folklore, la religion, l'artisanat sans oublier la cuisine. Aussi, le Cameroun est présenté comme une Afrique en miniature car, le brassage des populations aux modes de vie différentes influence les mœurs et coutumes des peuples qui y vivent. De plus, la gastronomie camerounaise et ses ingrédients s'exportent de plus en plus, avec des noms locaux, notamment vers l'Europe même si leur promotion est questionnable. Pourtant, la gastronomie a depuis longtemps fait sa mue ; désormais, elle revêt des enjeux économiques aussi bien nationaux qu'internationaux.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Le Cameroun souvent présenté par une formule désormais consacrée : « *Afrique en miniature* » traduit bien sa diversité sur plusieurs plans, dont la gastronomie. Le pays compte, par ailleurs, au nombre des pays au monde qui ont la bonne fortune de jouir d'un art de la bonne chère, à la fois riche et diversifiée. Cette richesse est tributaire de sa diversité culturelle. Pour tout dire, les dix régions du Cameroun ont des plats spécifiques que reflètent les noms utilisés couramment par les locuteurs camerounais et étrangers puisque quelques mets ont désormais acquis une notoriété internationale. Il n'est pas rare, pour un Camerounais qui décline sa nationalité à l'étranger, de se faire rappeler un plat de chez lui. Il en est ainsi du *ndolè*, du *poisson braisé*, du *bobolo* (*bâton de manioc*), du *poulet DG*, du *pèpè soupe*, du *koki* ou du *eru*, entre autres. Les migrations des populations de plus en plus importantes ont joué un rôle majeur de ce point de vue.

En effet, ces noms gastronomiques figurent dans les menus des restaurants africains, en général, et camerounais, en particulier. Les productions littéraires et audiovisuelles constituent également d'excellents mécènes des différents mets camerounais. Désormais, les épiceries commercialisant les produits alimentaires africains en Europe, proposent la vente, de plusieurs produits importés sous leurs noms originels, en langues camerounaises précisément (Tabuna, 1999, 2000). Les pratiques alimentaires sont plus ou moins liées à l'appartenance sociale. Les stéréotypes sociaux le rapportent largement : la consommation des plats comme le *nkui* (sauce gluante) est directement associée aux ethnies bamiléké, le *kpem* (feuilles de manioc pilées) aux ethnies fang-beti, le *folléré* (oseille de Guinée) aux Peuls, la *boule* de manioc aux Gbaya, le *mbongo* (sauce noire) aux Bassa'a pour ne citer que ces exemples. Cependant, l'appartenance sociale ne saurait être réduite essentiellement à l'ethnie. Il peut s'agir d'un groupe dont les membres ont en partage une vision commune, y compris sur le plan des pratiques alimentaires ou culinaires dans les événements festifs, par exemple. Alors, quelles perceptions valorisantes peut-on avoir des pratiques alimentaires ou culinaires ?

Au regard de cette construction, la place de la gastronomie camerounaise semble être à déterminer dans cette perspective patrimoniale de l'UNESCO, tant il est vrai que la gastronomie, dans l'espace camerounais, paraît encore être davantage confinée à la simple satisfaction de besoins physiologiques qu'être également vouée à l'élaboration d'un véritable art de la bonne chère. La transmission des connaissances gastronomiques, à la jeune génération, est parsemée d'embûches pour au moins deux raisons. D'abord, les langues camerounaises ne sont pas toujours efficacement transmises à cette jeunesse or, les langues

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

nationales sont les premiers vecteurs de transmission de telles connaissances, surtout lorsqu'il s'agit des plats complexes comme le *nkui* ou la *sauce jaune*, entre autres. Après, les connaissances alimentaires et culinaires déjà répertoriées ne sont pas suffisamment diffusées, encore moins valorisées. Dans ces conditions, quels enjeux et quelles démarches pour la patrimonialisation de la gastronomie camerounaise ?

Pour conclure ce chapitre, il ressort que le tourisme culturel peut également susciter des avancées dans le domaine des politiques culturelles. Au Cameroun, il existe une très grande variété de préparations culinaires et de multiples traditions régionales, si bien qu'il est difficile de parler de la cuisine camerounaise comme un tout unifié. Il existe de nombreux plats régionaux qui se sont développés au point d'être reconnus au niveau national et international. En effet, la cuisine camerounaise est très variée de par la diversité de ses groupes ethniques, de par son histoire qui a amené des influences, et de par son climat contrasté qui donne accès à des produits végétaux et animaux différents selon le climat dans ses régions. De façon générale, l'alimentation des Camerounais est largement basée sur les produits végétaux comme le mil, le manioc, les arachides, l'igname, la patate douce, le Ndolé et les fruits tropicaux (banane, banane plantain, ananas, mangue, papaye...). Dans la partie suivante, nous allons aborder les axes méthodologiques et opératoires de notre étude.

**DEUXIEME PARTIE
CADRE METHODOLOGIQUE ET EMPIRIQUE DE L'ETUDE**

CHAPITRE 3

**ETUDE DES INFERENCES DU TOURISME CULTUREL SAISONNIER
ET METHODOLOGIE DE L'ETUDE**

Il s'agit dans ce chapitre de procéder à une insertion théorique de l'étude. La théorisation est le processus de construction claire d'une théorie (Assogba, 2004). La théorie se trouve donc à la base de tout travail scientifique et son rôle est déterminant dans le processus d'explication des phénomènes sociaux.

3.1. L'APPRENTISSAGE EXPERIENTIEL

Définie à ces débuts comme une démarche de construction de savoir, la notion « d'expérimental learning » glisse au fil du temps vers la recherche et entraîne avec elle la notion d'apprentissage. Depuis la moitié XX^{ème} siècle, l'éducation expérientielle ou « expérimental learning » s'est développée autour de la notion d'apprentissage et d'expérience en tenant compte de la culture, l'environnement, l'action communautaire, le changement social... Trois auteurs influents placent l'expérience au centre de la pensée éducative.

3.1.1. Dewey (1938) et la pensée progressiste.

Dewey (1938), envisage l'expérience comme une source importante de l'apprentissage et ne se détache jamais du système scolaire institutionnalisé où l'expérience est considérée comme un des concepts clés de l'éducation nouvelle. En effet, l'expérience est la vie elle-même et s'inscrit résolument dans le temps. De plus il s'agit d'un événement social qui implique des contacts et des communications à l'intérieur desquels se joue sans cesse le principe de l'inter action entre conditions objectives de l'environnement et les états subjectifs de la personne. Car pour Dewey (1938), chaque expérience devrait contribuer à préparer une personne à des expériences futures plus poussées et plus profitables.

3.1.2. Linderman (1926) et le changement social

Il est l'un des pères fondateurs de l'éducation des adultes avec une vision globale sociale. Dans ses écrits des années 1920 – 1930, Linderman montre l'importance de l'expérience dans la construction de l'identité de l'adulte. Ainsi, le développement doit être un processus qui intègre émotions, pensées et capacité d'évolution et que, « l'expérience découle de toutes les situations qui accompagnent un élargissement de la pensée. »Linderman (1926, p 110).

3.1.3. Knowles (1990) et l'apprentissage de l'adulte

Héritier de Dewey et de Linderman, la théorie de Knowles est beaucoup plus centrée sur les besoins de l'individu (Fisher et Podeschi, 1989). Il va encore plus loin en considérant l'expérience comme un élément déterminant de l'adulte ; « pour les enfants, l'expérience signifie ce qui leur est arrivée, alors que pour l'adulte c'est « ce qu'ils sont » Knowles (1990, p.72). Pour (Javis 1987), la saisie et la prise en compte de l'expérience humaine étaient vitales pour la compréhension de l'apprentissage.

3.1.3.1. L'émergence du concept

La fin des années 1960 marque le début de l'ère de « l'expérimental learning » quand Rogers (1969), fait le lien entre l'expérience et l'apprentissage. L'apprentissage se fait en profondeur et affecte le comportement et les attitudes de l'apprenant ; il est évalué par l'apprenant lui-même qui est le seul à savoir ce qu'il rencontre. C'est aussi un apprentissage qui est essentiellement significatif, ancré dans l'expérience tout entière. Rogers. (1969, P.5).

3.1.3.2. Définitions

Pour Keeton (1976), apprendre par expérience est vu comme « l'apprentissage qui survient en dehors de salle de classe. » (Keeton, 1976, p.4). Coleman (1976), traite le sujet mais de manière différente en opposant assimilation de l'information (à l'école) et l'apprentissage expérientiel (en dehors de l'école). C'est dire tout ce qui s'apprend de manière informelle, au travail, au sport... C'est l'apprentissage à travers l'expérience de la vie. C'est un apprentissage au cours duquel l'apprenant est directement en contact avec la réalité qu'il étudie.

L'apprentissage expérientiel y voit quatre plans d'expérience selon Torbert à savoir : le monde extérieur, le comportement de la personne, sa structure interne d'un point de vue cognitif, émotionnel et sensible, et l'évolution de sa conscience et de ces buts dans la vie. Pour Kolb (1984, p.155), l'apprentissage est « le processus par lequel le savoir est créé à travers la transformation de l'expérience. »

Pour Coleman, l'apprentissage expérientiel met l'accent sur la participation qui procure à l'individu des occasions de faire des expériences et d'apprendre à partir des situations réelles de la vie (1972). Cet apprentissage va au-delà des limites formelles de la classe. Coleman (1995). La conception dynamique de l'apprentissage et partant de l'éducation

perçue comme « l'acquisition des connaissances, des habiletés et des attitudes par l'étude l'expérience et l'enseignement. » Jarvis (1983, P.5). L'auteur va plus loin lorsqu'il affirme : « qu'apprendre est la transformation de l'expérience dans la connaissance, les habiletés et les attitudes. » Jarvis, (1987, P.164).

En outre, la participation individuelle de chaque apprenant à son apprentissage ; les liens entre l'activité d'apprentissage et le monde extérieur (salle de classe, institution d'enseignement...) ; le contrôle par l'apprenant de l'expérience d'apprentissage dans lequel il s'engage dès lors qu'il peut y intégrer ses propres modes de fonctionnement sont là les caractéristiques de l'éducation expérientielle d'après Boud (1978). L'expérience est donc une réponse totale d'une personne à une situation, ou à un évènement : ce qu'elle ressent, ce qu'elle conclut plus tard dans le temps ou dans l'immédiatement après l'évènement.

Pour Merriam et Clark (1993), l'expérience acquise par l'apprenant doit avoir un impact sur l'amélioration de ses compétences et de ses habiletés. Par contre, plusieurs auteurs ont critiqué les précurseurs de l'apprentissage expérientiel. Pour Usher (1992), le reproche qui peut être fait à Knowles, Kolb ou Jarvis est que l'expérience est présentée comme si elle était vécue essentiellement de façon individuelle sans tenir compte du lien étroit qui existe entre l'expérience et la situation historique et sociale du sujet. Issu de pratiques sociales de l'éducation des adultes et poussé par elles au cours de son élaboration et de son évolution, l'apprentissage expérientiel semble vivre un paradoxe. En effet, né loin des bancs de l'école, pour légitimer les apprentissages réalisés en dehors des institutions scolaires, il est ramené dans le giron scolaire comme si l'école s'estimait la seule à rendre justice à tous ces savoirs issus des situations de la vie. L'expérience est donc en fin de compte un évènement qui nous traverse... ou que nous traversons.

3.2. L'APPRENTISSAGE SOCIAL (Bandura, 1963).

La nature humaine est en partie gouvernée par le choix que l'on fait des valeurs et des normes d'évaluation personnelle. Pour Bandura, la croyance sur son auto-efficacité ou le sentiment d'efficacité (SEP) est le fondement de la motivation, du bien-être et de l'accomplissement humain. Ce sentiment ne consiste pas seulement à savoir, qu'il faut être motivé ou ce qu'il faut faire. Il s'agit plutôt d'une capacité productrice au sein de laquelle des sous-compétences cognitives, sociales, émotionnelles et comportementales doivent être organisés efficacement pour servir de nombreux buts.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

La théorie de l'apprentissage social construite par Bandura repose sur trois piliers théoriques fondamentaux à savoir : le rôle des processus vicariants, symboliques et auto-régulateurs. L'apprentissage vicariant ou par modelage est fondé sur l'observation réfléchie d'un modèle remplissant certaines conditions favorables aux yeux de l'observateur. C'est un processus qui comporte quatre facettes à savoir : l'attention, la mémorisation, la reproduction et la motivation ; le deuxième pilier renvoie au potentiel humain de symbolisation pour analyser ses propres expériences, afin de communiquer, créer, imaginer, anticiper et évaluer ses propres actions ; les processus auto-régulateurs mettent en exergue le rôle de l'action propre du sujet. L'apprentissage social ou « *social learning* » est un apprentissage qui découle de l'utilisation des médias sociaux. Pour Vaufrey, l'apprentissage est pour bon nombre « réduit à une injonction frénétique d'usage des outils numériques de réseautage social dans les organisations » (2010, paragraphe 10). Bandura publie en 1963, *social learning and personality* dans lequel se forge le concept de l'apprentissage social. Pour cet auteur, tout apprentissage est social en ce sens que nous apprenons en regardant les autres et en tentant ensuite de les imiter.

Pour lui, l'observation suivie de l'imitation permet de faire des économies dans le processus d'apprentissage : si on observe attentivement une personne compétente dans un domaine, et que l'on s'attèle à reproduire son comportement, l'on n'a pas besoin de procéder par une fastidieuse série d'essais-erreurs (comme le défendaient les behavioristes) pour parvenir au comportement ou au savoir – faire juste. Il convient donc d'observer une personne dont on se sent proche pour reproduire son comportement et, lorsque l'on réussit à reproduire à un niveau satisfaisant le comportement observé, cela génère un sentiment d'auto-efficacité qui est essentiel.

Gaonac'h et al (1995), souligne la position particulière de l'apprentissage social. Les apprenants apprennent beaucoup en observant leur entourage et, en tentant d'imiter ce qu'ils observent. Ces capacités d'imitation apparaissent alors très tôt. C'est une forme d'apprentissage fortement présente dans la vie quotidienne. Cette théorie décrit comment l'enfant peut apprendre de nouveaux comportements en observant d'autres personnes. Il imite des modèles de comportement qui font l'objet de récompenses et non de punition. Bandura (1963) désigne trois procédures d'acquisition qui ont leur source dans l'entourage de l'individu. L'apprentissage dit vicariant est donc celui qui résulte de l'imitation par l'observation d'un pair qui exécute le comportement à acquérir ; la facilitation sociale désigne

l'amélioration de la performance de l'individu dirigé par un ou plusieurs observateurs qui conduit la formation dans le groupe ; l'anticipation cognitive qui est l'intégration d'une réponse par raisonnement à partir des situations similaires.

3.3. PRECISION ET FORMULATION DES HYPOTHESES DE L'ETUDE.

Le présent travail s'appuie sur quatre questions de recherche entre- autre une question principale et trois questions de recherche secondaires. La question de recherche de cette étude est dès lors formulée ainsi qu'il suit : *Comment le tourisme culturel saisonnier participe-t-il à l'éducation et à la conservation des techniques culinaires par les jeunes ?*

3.3.1. Hypothèse générale de l'étude

C'est une réponse provisoire à une question posée, c'est encore la réponse présumée à la question qui oriente une recherche. Fonkeng, Chaffi et Bonda (2013) définissent l'hypothèse comme :

Une supposition à partir de laquelle des conséquences sont envisageables. Il s'agit d'un énoncé qui admet un lien entre les variables (dépendante et indépendante), lequel lien ne sera validé ou infirmé qu'au terme d'une analyse, d'une investigation et d'un test rigoureux et reproductible.

Dans un souci de congruence, le présent travail s'appuie sur quatre questions de recherche telles que formulées dans les chapitres précédents, ce qui conduit à formuler également quatre hypothèses, une hypothèse générale et trois hypothèses spécifiques. L'hypothèse générale qui a orienté cette étude se formule ci-dessous.

Dans le cas de la présente recherche, l'hypothèse générale est la réponse à la question principale. Pour ce qui est de cette recherche, l'hypothèse générale de notre étude est ainsi formulée : *Il existe plusieurs composantes du tourisme culturel saisonnier qui participent à l'éducation et à la conservation des techniques culinaires par les jeunes.*

3.3.1.1. Variables de l'hypothèse générale

On entend par variable un concept, une notion qui peut être changée, comme une caractéristique ou une valeur. Dans les études en psychologie, les variables sont utilisées pour établir une relation de causalité entre les différentes valeurs de l'étude, en d'autres termes, elles sont employées afin de déterminer si des changements apportés ici entraînent ailleurs.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

On distingue habituellement deux types de variables, une variable dite dépendante, une autre dite indépendante. La variable dépendante est celle qui est mesurée par l'expérimentateur, elle est aussi dite variable dépendante "effet" c'est-à-dire la variable qui subit. La variable indépendante quant à elle est la variable qui est contrôlée et manipulée par l'expérimentateur ; la variable indépendante est la variable "cause", celle qui induit les effets sur la variable dépendante. Pour procéder à la vérification des hypothèses de notre étude, il convient d'opérationnaliser les variables en les éclatant en modalités et en indicateurs. Le tableau synoptique proposé ci-dessous présente de façon succincte les modalités et les indicateurs des différentes variables. Dans le cadre de cette recherche, le sujet est formulé autour de deux variables :

***Sujet* : Tourisme culturel saisonnier et éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires**

Afin de mieux comprendre l'influence de notre variable indépendante (VI) sur la variable dépendante (VD), nous avons éclaté la VI en deux modalités à savoir :

❖ La variable indépendante (VI) : Tourisme culturel saisonnier

- Modalité 1 : les politiques culturelles étatiques
 - Indicateur 1 : Aménagements des espaces – indice : *Bonne, moyenne, faible*
 - Indicateur 2 : Formation du personnel-indice : *Bonne, moyenne, faible*

- Modalité 2 : Tourisme gastronomique
 - Indicateur 1 : Valorisation de la gastronomie - indice : *Bonne, moyenne, faible*
 - Indicateur 2 : Conservation de la gastronomie - indice : *Bonne, moyenne, faible*

- Modalité3: les foires et les festivals culinaires
 - Indicateur 1 : Exposition des mets locaux - *indice : Bonne, moyenne, faible*
 - Indicateur 2 : Promotion de la cuisine locale- *indice : Bonne, moyenne, faible*

❖ La variable dépendante (VD) : éducation des jeunes la conservation des techniques culinaires

Modalité1 : Conservation de l'art culinaire :

- Indicateur 1 : Pérennisation des techniques culinaires : Indices : *très faible, faible, moyen, élevé.*

- Indicateur 2 : Promotion de l'art culinaire : indices : *très faible, faible, moyen, élevé.*

3.3.2. Hypothèses de recherche spécifiques

La présente étude s'appuie sur deux hypothèses secondaires :

H1 : les politiques culturelles étatiques influencent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

H2 : le tourisme gastronomique favorise l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

H3 : les foires et les festivals culinaires impactent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

Pour vérifier ces hypothèses, l'étude a choisi un devis qualitatif, qui s'est faite par des entretiens de type semi-directifs. Elle est menée dans la région du Centre précisément à Yaoundé. La collecte des données s'est faite à trois endroits notamment au Ministère du tourisme et des loisirs, au CMPJ de Madagascar, au département du tourisme et loisirs de la Faculté des arts, lettres, et sciences humaines de l'Université de Yaoundé 1. La population d'étude est constituée des responsables en charge des questions de tourisme mais aussi, des jeunes de la ville de Yaoundé, avec un échantillon de six (06) personnes. La méthode d'entretien choisie est l'entretien semi-directif. L'instrument utilisé est le guide d'entretien. L'analyse des données s'est faite par l'analyse thématique de contenus.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Tableau 1: SYNOPTIQUE.

Questions de recherche	Objectifs	Hypothèses de l'étude	Variables	Modalités	Indicateurs				
Tourisme culturel saisonnier et éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires	Question principale <i>Comment le tourisme culturel saisonnier participe-t-il à l'éducation et à la conservation des techniques culinaires par les jeunes ?</i>	Objectif général. <i>Analyser les composantes du tourisme culturel saisonnier qui participent à l'éducation et à la conservation des techniques culinaires par les jeunes.</i>	Hypothèse générale de l'étude <i>Il existe plusieurs composantes du tourisme culturel saisonnier qui participent à l'éducation et à la conservation des techniques culinaires par les jeunes.</i>	V.I. Tourisme culturel saisonnier	<i>Les politiques culturelles étatiques</i>	Aménagements des espaces <i>Formation du personnel</i>			
					Tourisme gastronomique	Valorisation de la gastronomie Conservation de la gastronomie			
					Les foires et les festivals culinaires	Exposition des mets locaux Promotion de la cuisine locale			
				V.D. <i>éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires</i>	<i>Conservation de l'art culinaire</i>	<i>Pérennisation des techniques culinaires</i> <i>Promotion de la cuisine</i>			
					Question Secondaire 1 <i>En quoi les politiques culturelles étatiques influencent-elles l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ?</i>	Objectif spécifique 1 <i>Analyser en quoi les politiques culturelles étatiques influencent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires</i>	Hypothèse spécifique 1: <i>les politiques culturelles étatiques influencent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires</i>	V.I. <i>les politiques culturelles étatiques</i>	Les politiques culturelles étatiques
				V.D. <i>éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires</i>	<i>Conservation de l'art culinaire</i>	<i>Pérennisation des techniques culinaires</i> <i>Promotion de la cuisine</i>			
Question Secondaire 2 <i>Comment le tourisme gastronomique favorise-t-il l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ?</i>	Objectif spécifique 2 <i>Explorer Comment le tourisme gastronomique favorise l'éducation des jeunes</i>	Hypothèse spécifique 2: <i>le tourisme gastronomique favorise l'éducation des jeunes à la conservation des</i>	V.I. Tourisme gastronomique	Tourisme gastronomique	Valorisation de la gastronomie Conservation de la gastronomie				

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

		<i>à la conservation des techniques culinaires.</i>	<i>techniques culinaires</i>	V.D. <i>Éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires</i>	<i>Conservation de l'art culinaire</i>	<i>Pérennisation des techniques culinaires</i> <i>Promotion de la cuisine</i>
	Question Secondaire 3 <i>En quoi les foires et les festivals culinaires impactent-ils l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ?</i>	Objectif spécifique 3 : <i>Analyser en quoi les foires et les festivals culinaires impactent sur l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.</i>	Hypothèse spécifique 3 <i>les foires et les festivals culinaires impactent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires</i>	V.I. Les foires et les festivals culinaires	Les foires et les festivals culinaires	Exposition des mets locaux Promotion de la cuisine locale
				V.D. <i>Éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires</i>	<i>Conservation de l'art culinaire</i>	<i>Pérennisation des techniques culinaires</i> <i>Promotion de la cuisine</i>

3.4. METHODOLOGIE DE L'ETUDE

De son étymologie grecque, la méthodologie est un mot composé de trois vocables notamment « meto » (après, qui suit), « odos » (chemin, voie, moyen) et « logos » (étude). La méthodologie renvoie donc aux méthodes de recherche permettant d'arriver à certains objectifs au sein d'une science. La méthodologie de la recherche renvoie à l'ensemble des techniques et méthodes que le chercheur utilise pour mener une étude. Elle exprime en outre, l'ensemble des procédés et des techniques mis en branle pour répondre à une question de recherche, tester les hypothèses et rendre compte des résultats (Fonkeng, Chaffi, Bomda 2014 : 83). Pour Gautier (1992), la méthodologie est l'art de diriger l'esprit humain dans la recherche de la vérité. Il est donc question dans notre étude de définir dans un premier temps la nature ou encore le type d'étude qui va guider notre recherche.

3.4.1. Type de recherche.

L'exercice de recherche est un exercice qui se veut scientifique, astreint son auteur à adopter nécessairement une méthodologie ou une démarche devant lui permettre d'élaborer et de présenter des résultats fiables et concrets. Dans leurs travaux, Quivy et Campenhoudt (1995), soulignent cet aspect important de toute étude : « Il importe avant tout que le chercheur soit capable de concevoir et de mettre en œuvre un dispositif d'élucidation du réel, c'est-à-dire dans son sens plus large, une méthode de travail. » Dans la même optique Rousseau (1996), affirme qu'une approche de recherche traduit une manière d'être et de faire qui est en accord avec ce que nous estimons être justes dans les rapports que nous entretenons avec le réel.

Cette recherche s'inscrit dans une démarche essentiellement explicative. En effet, la recherche se propose d'expliquer les effets que peut avoir le tourisme culturel saisonnier sur l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires. Elle s'inscrit dans le champ des sciences de l'éducation qui s'intéressent aux situations éducatives (Van Der Maren, 2010), et plus particulièrement celui de l'éducation extrascolaire. La situation éducative dont il est question dans cette recherche n'est pas une situation construite par le chercheur (Van Der Maren, 2010), mais bien plus, elle est construite sur la base d'un matériel dont nous devons tenir compte et elle s'exprime en valeurs, en concepts et notions socialement construites par les différents acteurs. L'objet de la recherche en éducation et dans le cas de cette recherche est donc socialement donné.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

La recherche en éducation conduit à la construction de divers types de savoirs. Cette recherche s'intéresse aux déterminants du tourisme saisonnier qui peuvent engendrer la conservation de l'art culinaire locale. Dans un contexte tel que décrit dans le chapitre liminaire de l'étude, la conservation des techniques culinaires locales apparaît comme un défi majeur si l'on ne souhaite pas voir disparaître à jamais certains mets locaux et surtout si l'on veut promouvoir le tourisme gastronomique au Cameroun. Ces déterminants étant à la fois qualitatifs et quantitatifs, s'appuient sur des repères observés dans l'environnement et constituent une vision syncrétique à propos du système de relations entre les actions et les signes non appliqués (Van Der Maren, 2010).

Cette recherche s'inscrit dans l'approche explicative dans la mesure où elle cherche à expliquer en quoi le tourisme culturel saisonnier peut constituer un facteur d'éducation non seulement à la conservation des techniques culturelles locales, mais aussi à la vulgarisation de l'art culinaire Camerounais. En effet, avec Paillé et Mucchielli (2016), la recherche explicative est un positionnement intellectuel qui admet l'hypothèse de recherche de l'hétérogénéité entre les faits humains ou sociaux et les faits des sciences naturelles et physiques ; les faits humains étant de faits porteurs de significations véhiculées par des acteurs, parties prenantes d'une situation interhumaine. Elle admet également la possibilité qu'à tout homme de pénétrer le vécu et le ressenti d'un autre homme (Paillé et Mucchielli, 2016).

Aussi, la recherche explicative qui sous-tend cette recherche comporte-t-elle un ou plusieurs moments de saisie intuitive, à partir d'un effort d'empathie, des significations dont tous les faits humains sont porteurs (Paillé et Mucchielli, 2016). Cet effort conduit par synthèses progressives, à formuler une hypothèse de recherche finale, plausible socialement, qui donne une interprétation en « *explication* » de l'ensemble étudié.

Le choix de cette approche obéit à la démarche explicative qui subordonne un domaine phénoménal à un système de causalité au moyen d'un nombre limité d'éléments bien déterminés, constitutives du système, soutient que, les sciences sociales dans lesquelles s'inscrivent les sciences de l'éducation dans lesquelles les faits observés sont produit par les hommes, doivent utiliser une méthode qui doit décrire un ensemble qui est toujours donné primitivement. De ce fait, elle ne doit pas être compréhensive, ni historique, mais explicative et tenir compte des faits présents. Pour Dilthey (1895), en effet, ce qui caractérise les sciences

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

sociales et éducatives en particulier c'est la recherche des significations. Et, pour atteindre le sens, il faut d'après lui s'efforcer de comprendre le contexte présent. Pour lui, seul le contexte peut faire apparaître la signification, laquelle n'est pas dans la connaissance des causes mais, bien plus dans la connaissance de tous les éléments présents reliés entre eux.

S'inscrivant dans l'approche explicative, la recherche adopte un devis essentiellement qualitatif. L'analyse qualitative d'une part dont il est question dans cette recherche s'inspire de l'approche proposée par Paillé et Mucchielli (2013), pour qui, la recherche qualitative s'apparente à une expérience du monde, une transaction expérientielle, une activité de production de sens qui ne peuvent être réduits à des opérations techniques. Selon eux, l'analyse qualitative comporte ceci de mystérieux du fait qu'elle s'inscrit dans la construction d'une sensibilité (celle du chercheur) et d'une expérience (celle d'un participant à la recherche). Aussi, l'analyse qualitative est une activité humaine qui sollicite l'esprit curieux, le cœur sensible et la conscience attentive.

Nous avons opté pour la démarche qualitative car elle est une démarche discursive de reformulation, d'explicitation ou de théorisation de témoignages, d'expériences ou de phénomènes. Nous nous inscrivons dans la logique de Paillé (2013). En effet, la logique dans ce type de démarche participe d'après Paillé (2013), de la découverte et de la construction de sens. La démarche qualitative adoptée ici nécessite des échanges, des points de vue, pour être valide, généreuse et complète. Ainsi, son résultat sera donc une combinaison des analyses qualitatives, c'est entre- autre une qualité, une extension, une conceptualisation. L'analyse qualitative est comprise ici comme une activité de l'esprit humain tentant de faire du sens face à un monde qu'il souhaite comprendre et interpréter, voire transformer.

Pour ce faire, la recherche fait appel à des processus qui sont ceux de la pensée qualitative de l'être humain ordinaire pensant avec intelligence le monde autour de lui, avec des types de cognition et de présence au monde. Il est ainsi question dans l'analyse qualitative d'après Paillé (2016), de procéder par un travail intellectuel pour faire surgir le sens qui n'est jamais un donné immédiat et qui est toujours implicite et à la fois structurant et structuré, participant de manière diffuse à un ensemble de phénomènes.

Dans le cas de cette étude, la recherche sera donc qualitative. A partir du sujet de recherche qui met en exergue les effets du tourisme culturel saisonnier sur la conservation des techniques culinaires locales, des hypothèses et des objectifs sus formulés, notre étude est

orientée vers une recherche qui se veut qualitative. Le volet qualitatif cherche à éclairer la collecte des données via un entretien de type semi- directif.

Afin de mieux orienter la collecte de ces données, l'on a procédé à un échantillonnage de la population-cible. Les résultats seront présentés sous la forme de données grammaticales, littérales. La partie qualitative de cette étude a en outre consisté à faire une analyse de contenus des entretiens qui ont été menés avec les enseignants.

3.4.2. Sites de l'étude

La présente étude présente une spécificité. Contrairement à bon nombre d'études en science sociale, cette étude se fera de manière diversifiée dans plusieurs endroits bien identifiés. Mais, il est important de préciser que la recherche se fait dans la région du centre, précisément dans le département du Mfoundi, ville de Yaoundé. La recherche va couvrir plusieurs établissements diversifiés de la ville de Yaoundé notamment : le Ministère du Tourisme et des Loisirs et, celui des Arts et de la culture , le CMPJ de Madagascar, le département de tourisme et des loisirs de la Faculté des Arts, lettres et sciences humaines de l'Université de Yaoundé1, ISTAG, un établissement de formation.

3.4.2.1. Sites d'accueil et justification du choix

La collecte des données de cette étude va se faire dans quatre principaux lieux. Elle se fera entre- autre, dans les Ministères du Tourisme et des loisirs et, celui des Arts et de la culture. Outre ces établissements publics, la collecte des données se fera auprès des apprenants des institutions spécialisées dans la formation des jeunes en art culinaire notamment les Centres Multifonctionnels de promotion des jeunes (CMPJ) en l'occurrence celui de Madagascar. L'étude se fera enfin auprès d'un établissement hôtelier de la ville de Yaoundé.

Le choix de ces établissements respecte les variables mises en exergue dans cette étude. Il est important de rappeler que le tourisme au Cameroun relève d'une activité promue à la fois par le ministère des arts et de la culture et le ministère du tourisme et des loisirs. Afin de mieux comprendre les mécanismes mis sur pied par les institutions spécialisées telles que le département de tourisme et des loisirs de la Faculté des Arts, lettres et sciences humaines de l'université de Yaoundé 1, ou encore ISTAG etc.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Les CMPJ ont été choisis en raison de la qualité de la formation diversifiée que ces centres offrent à la jeunesse. Notamment, une formation en art culinaire pour les services traiteurs etc. Enfin, les établissements hôteliers sont des établissements par excellence pour la promotion et la vente des mets.

3.4.2.2. Présentation des établissements d'accueil.

Plusieurs établissements ou structures ont servi de cadre de collecte des données pour la présente étude. Pour ce faire, il est important dans cette partie, de procéder à la présentation de ces structures.

- **Ministère du tourisme et des loisirs**

Par le Décret N° 2003/28 du 15 Octobre 2003, le président de la république organisait le ministère du tourisme et des loisirs. Ainsi, dans son article 1 et Alinéa 1, le ministère est placé sous l'autorité d'un Ministre. Dans l'Article 2, Le Ministre du tourisme et des loisirs est responsable de l'élaboration et de la mise en œuvre de la politique du Gouvernement en matière de promotion et de développement du tourisme et des loisirs. A ce titre, il est chargé de :

l'élaboration et la mise en œuvre de la politique gouvernementale en matière de tourisme ; l'élaboration et la réalisation des programmes gouvernementaux relatifs à la promotion du tourisme, de l'hôtellerie et des loisirs; l'inventaire et la mise en valeur des sites touristiques ainsi que l'aménagement des voies d'accès aux dits sites ; la gestion et l'exploitation des parcs nationaux à des fins touristiques ; la formation en matière touristique et hôtelière ; la promotion du tourisme Camerounais à l'échelle internationale ; la tutelle des sociétés hôtelières à capital public et des établissements de formation touristique et hôtelière.

Dans son article 2, Le ministère pour l'exercice de ses missions, dispose : d'un Secrétariat Particulier du Ministre ; de deux (2) Conseillers Techniques ; d'une Inspection Générale ; d'une Administration Centrale ; des Services Extérieurs. Il représente l'instance principale en charge des questions de tourisme et d'hôtellerie au Cameroun. Le ministère est situé au Cameroun, dans la région du Centre, département du Mfoundi. Le ministère du Tourisme et des loisirs est situé à l'immeuble rose.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

- **Les centres multifonctionnels de promotion des jeunes (CMPJ).**

Le Décret N° 2010/1099/PM du 07 Mai 2010 portant organisation et fonctionnement des centres multifonctionnels de promotion des jeunes. Dans l'article 2 de ce décret, il est précisé que les centres sont des services rattachés du Ministère en charge de la jeunesse ayant pour mission l'encadrement et l'accompagnement extrascolaire de la jeunesse en vue de son épanouissement. À ce titre, ils sont chargés : d'offrir des dispositifs adéquats d'activités socio-éducatives, socioculturelles, sportives, socio-économiques et socioprofessionnelles en faveur de la jeunesse ; d'entretenir un partenariat dynamique entre les jeunes et les promoteurs d'initiatives en leur faveur ; d'assurer l'appui méthodologique, la planification et la réalisation du développement local et communautaire par et pour les jeunes ; d'accueillir sans discrimination aucune, les jeunes, individuellement ou en groupes organisés, diplômés ou non, soit en quête de formation ou d'information, soit disposant d'une expertise à offrir.

Dans l'Article 3, Les Centres sont administrés au plan national, par le Comité d'orientation stratégique et au plan local par un conseil de direction et une direction. Dans l'Article 4, L'organisation et le fonctionnement des centres multifonctionnels de promotion des jeunes sont fonction de leur classification. En raison de leur capacité d'accueil, de leur orientation stratégique, de leur circonscription d'implantation, de leur rayon d'action et de leur impact dans leur milieu, les centres multifonctionnels de promotion des jeunes sont classés en quatre catégories : Le centre de référence ; Le centre de région ; Le centre du département ; Le centre d'arrondissement. Dans l'article 5, Les centres de référence, de région, de département, d'arrondissement, offrent une gamme importante de services et Dans l'article 10, Le centre de référence qui a vocation nationale se démarque par la qualité de développement des activités en fonction des réalités de leurs lieux d'implantation.

Ses ressources humaines d'encadrement ainsi que de ses adhérents, par le développement en son sein, des filières socio-économiques spécifiques ayant un impact direct sur la production nationale et l'emploi des jeunes, et par l'entretien d'un partenariat multilatéral de haut niveau. Pour le cas de cette étude, le Centre choisi est le centre de référence de Yaoundé 2 situé au quartier Madagascar dans la ville de Yaoundé.

- **Département de tourisme et Hôtellerie/UY 1**

Situé dans l'enceinte de l'Université de Yaoundé 1, dans la région du Centre Cameroun, Département du Mfoundi et arrondissement de Yaoundé 3, le département de

tourisme et hôtellerie est un des nombreux départements de la Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaines. Le département offre des formations professionnelles en tourisme et en hôtellerie aux étudiants titulaires d'une licence. Les domaines de formation sont les suivants : Guide touristique national, Management en entreprises touristiques et hôtelières, Développement et aménagement touristiques du territoire. Les étudiants de ce département d'étude ont servi d'échantillon à notre étude.

3.4.2.3. Population de l'étude

Mimché (2017), décrit la population d'étude comme étant « la population d'étude est l'ensemble des éléments possédant les informations désirées pour répondre aux objectifs de l'étude ». Il s'agit ainsi de l'ensemble des individus pouvant entrer dans le champ d'une enquête et parmi lesquels sera choisi l'échantillon. Selon Tsafack (2004), la population d'étude est considérée comme l'ensemble fini ou infini d'éléments définis à l'avance et sur lesquels portent les observations. Dans le cadre de cette étude, il s'agit d'une combinaison, d'une population de couches diverses constituées à la fois des responsables ministériels et des jeunes en formation dans les centres identifiés.

De cette population d'étude découle la population cible et la population accessible. Notre population d'étude sera donc constituée non seulement des responsables chargés de la promotion du tourisme et de la culture, mais aussi des jeunes de la ville de Yaoundé. Il est à rappeler que l'étude porte sur Tourisme culturel saisonnier et éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

3.4.2.4. Population cible

C'est l'ensemble d'individus répondant aux critères généraux de l'étude, c'est-à-dire des participants concernés par la recherche. Elle réfère selon Tsafack (1998), à « la population souche ou parente qui englobe l'ensemble des individus répondant aux critères généraux de l'étude ». En effet, il s'agit de la population qui est constituée d'un ensemble des sujets ayant les mêmes critères et caractéristiques, et, soumis aux mêmes conditions de vie ou d'apprentissage. On parle ainsi de ceux chez qui la recherche va s'appliquer.

- **La population accessible.**

C'est la partie de la population cible dont l'accès s'ouvre aisément au chercheur sans grande difficulté. C'est donc une partie de la population cible disponible au chercheur (Tsala Tsala, 2007). Autrement dit, c'est l'ensemble d'individus disponibles au chercheur et à qui l'étude va être destinée. Notre population-cible a été constituée de l'ensemble des jeunes en formation dans les centres spécialisés et des responsables des Ministères du tourisme et de la culture en charge des questions d'art culinaire.

- **Caractéristiques de la population de l'étude**

Le choix de l'échantillon a été orienté par plusieurs aspects. La population de notre étude est principalement caractérisée par leur âge. L'étude s'adresse en majorité à une population jeune qui doit constituer les ambassadeurs de leurs cultures respectives là où, ils se trouvent. Pourtant le constat fait apparaître une disparition des techniques culturelles locales au profit de la gastronomie étrangère dont cette tranche de la jeunesse voue justement un attrait particulier. A côté de cette jeunesse, l'étude est davantage centrée vers les responsables des structures spécialisées dans la promotion et l'éducation à l'Art culinaire.

Pour ce qui est du critère de l'âge, il était important de travailler avec des jeunes dont l'âge est constant, c'est-à-dire l'ensemble des jeunes dont la tranche d'âge n'est pas large. Quant au sexe, nous avons obtenu un échantillon homogène. Autant de jeunes filles, autant de jeunes garçons. L'étude aurait pu être orientée seulement sur les jeunes de sexe féminin, car étant les principales actrices dans la conservation des techniques culinaires. Mais, nous avons étendu cette étude sur les jeunes garçons et les jeunes filles car, ils constituent des acteurs non négligeables dans ce processus. Ils sont des promoteurs de restaurants, des chefs de famille etc. Trois principales (03) caractéristiques de la population de l'étude ont été retenues notamment le sexe désigne principalement les deux (02) genres, le statut et l'âge doit être situé dans la même tranche pour qu'il soit homogène.

3.4.2.5. Critères de sélection des sujets

Plusieurs critères ont conditionné le choix, ou l'inclusion des sujets de cette étude. Tout d'abord, le facteur âge, sexe. Ensuite, les facteurs maîtrisant de sa culture. Pour cela une simple question était adressée aux jeunes élèves. Pour les participants de l'étude, la maîtrise de sa culture notamment des mets traditionnels, de leurs appellations était un facteur clé.

Pour certains jeunes, il fallait être inscrit dans une institution de formation en hôtellerie pour avoir des données des acteurs directs qui reçoivent une formation dans ce domaine.

- Être jeune inscrit dans un centre ou structure de formation
- Être responsable en charge des questions d'Art culinaire
- Connaitre sa culture

3.4.3. Technique d'échantillonnage et échantillon

Dans cette partie, nous avons présenté la méthode d'échantillonnage et la taille de l'échantillon. Selon Amin (2005), l'échantillon est une représentation parfaite de la population totale avec toutes ses spécificités et ses caractéristiques. Ceci permet à la fin de l'étude de pouvoir faire une généralisation des résultats obtenus.

3.4.3.1. Technique de l'échantillonnage.

La technique d'échantillonnage est la sélection d'une partie dans un tout qui produit une sélection d'échantillon à étudier. C'est le processus par lequel on détermine l'échantillon d'étude. L'un de ses buts est l'atteinte d'une représentativité impartiale de la population d'étude ; ceci permettant de limiter le plus possible les cas de biais et de discrimination dans la recherche.

Selon Mimché (2018), il existe deux principales techniques d'échantillonnage notamment les méthodes dites aléatoires ou probabilistes et les méthodes dites non aléatoires ou non probabilistes ou empiriques ou pragmatiques. Pour notre étude, nous avons opté pour la méthode probabiliste dans laquelle chaque unité a une chance d'être sélectionnée. C'est la méthode la plus précise, qui permet de construire les échantillons les plus proches de la population parente.

Il existe plusieurs méthodes dites probabilistes notamment : l'échantillonnage simple, échantillonnage systématique, échantillonnage avec probabilité proportionnelle à la taille, échantillonnage stratifié, échantillonnage par grappe, échantillonnage à plusieurs degrés, échantillonnage à plusieurs phases. Nous nous sommes appuyés pour le recueil des données auprès de nos répondants, sur une méthode non probabiliste par étude de cas. Pour ce qui est de l'étude cas, Berg (2000), la considère comme une approche méthodologique qui vise systématiquement la collecte suffisante d'informations sur une personne, un événement ou un

système social (groupe d'individu ou organisation) afin de permettre au chercheur de comprendre comment celui-ci fonctionne ou se comporte en situation réelle.

3.4.3.2. L'échantillon.

Mimché (2017), définit l'échantillon de la manière suivante : « l'échantillon est l'ensemble des individus sélectionnés dans la population pour être enquêtés ». Il est représentatif de la population cible, c'est-à-dire présente les mêmes caractéristiques que la population d'où il est tiré. La constitution de l'échantillon est une étape très importante de la collecte des données ; cette étape permet au chercheur de faire des investigations en vue de vérifier ses hypothèses et de dégager des règles générales qui pourraient s'appliquer à l'ensemble de la population parente. L'échantillon de cette étude a été constitué par l'ensemble des jeunes en formation dans les CMPJ et les jeunes intéressés par la question de la culture, ainsi que les promoteurs culturels.

3.4.3. Méthode de collecte des données

Les données dont il est question ici, renvoient à l'ensemble des informations collectées afin d'expliquer ou de justifier un fait ou un phénomène. Ces données peuvent, en fonction du type d'étude menée être soit qualitatives ou quantitatives.

3.4.3.1. Présentation de la méthode et de l'instrument de collecte des données : l'entretien

La méthode : La méthode qui a conduit à la collecte des données de la présente étude est l'entretien. L'entretien est défini comme une situation de communication orale entre deux personnes. Dans le cadre d'une enquête, l'entretien est la situation de communication orale entre l'enquêté et l'enquêteur. On distingue donc à ce titre trois (03) types d'entretien.

L'entretien directif qui s'apparente au questionnaire à la seule différence que l'entretien directif se fait de manière orale alors que le questionnaire est écrit. Ici, l'enquêteur pose des questions selon un protocole préparé minutieusement.

L'entretien semi-directif, lui, porte sur un certain nombre de thèmes qui sont identifiés dans un guide préparé par l'enquêteur. Les questions sont posées de manière précise en quête d'informations ciblées. Enfin, **L'entretien non-directif**, qui pour sa part

repose sur une expression libre de l'enquêté à partir d'un thème proposé. Pour le cas d'espèce, la méthode d'entretien choisie est **l'entretien semi-directif avec des questions de relance**.

3.4.3.2. Description de l'instrument de collecte des données : le guide d'entretien

L'instrument : Pour ce qui est de l'instrument de collecte des données relatifs à la présente étude, l'on a opté pour le guide d'entretien Non directif. C'est un document écrit sur lequel nous avons consigné les thèmes et les questions de l'entretien.

En réalité, le guide d'entretien est un ensemble de questions et ou de thèmes et items adressés à des personnes précises. Il permet à l'interlocuteur de s'exprimer largement sur la question posée, ceci à travers le caractère ouvert des questions. Nous avons à cet effet, conçu un guide d'entretien composé de trois thèmes adressés aux enseignants de l'établissement concerné. Ce guide nous a permis d'avoir des points de vue ouverts sur la question du numérique éducatif.

3.4.3.3. Structure du guide d'entretien

Le guide d'entretien qui a servi à collecter les données qualitatives de cette étude est organisé en trois principales sections.

✚ Section 1 : entête : explication de l'objectif de l'étude

✚ Section 2 : thèmes et sous-thèmes

Thème 1 : Tourisme culturel saisonnier

- Impact des foires gastronomiques
- Impact des festivals

Thème 2 : Education à la conservation des techniques culinaires.

3.4.4. Validation des instruments de collecte des données

Il s'agit d'un testing des instruments avant leur administration proprement dite et suivi éventuellement d'un réajustement. Ce test des instruments permet d'évaluer le niveau de compréhension des cibles, la formulation des questions etc. Il s'agit à cet effet d'un ensemble d'items portant sur du tourisme culturel saisonnier sélectionnés sur l'éducation à la conservation des techniques culturelles locales. Ce test nous permettra d'évaluer la pertinence, la fiabilité et la validité de nos instruments. En effet c'est un test de validité des instruments.

Ce test consiste à une première collecte sur un échantillon réduit afin de s'assurer de la clarté des questions formulées dans le questionnaire. Il faut noter que la validité d'un instrument est d'abord interne, c'est-à-dire que l'on s'assure ici que l'outil proposé permettra véritablement de collecter les informations qui permettront de vérifier les hypothèses et les objectifs de l'étude. Ensuite, l'on a la validité externe, il s'agit ici de se rassurer que l'outil, notamment les questions formulées ne sont pas ambiguës, elles sont compréhensibles et ne prêtent pas à confusion. Ensuite, un test de fiabilité a été effectué. En d'autres termes, ces pré-tests ont été effectués avant la collecte finale et ont permis un réajustement des outils proposés pour la collecte des informations.

3.4.5. Procédure ou méthode de collecte des données

La collecte des données est l'opération qui consiste à rassembler systématiquement des données de diverses sources dans un but particulier y compris les questionnaires, des entrevues, des observations, des enregistrements existants et des dispositifs électroniques. C'est le processus préliminaire à l'interprétation et l'analyse des éléments et informations regroupés que le chercheur jugera utile pour cette étude. Ces données sont principalement de deux natures : secondaires ou primaires.

3.4.5.1. Les données primaires.

Les données primaires constituent l'ensemble d'informations qui n'existent pas encore et qui doivent être collectées ou recueillies sur le terrain par le chercheur pour répondre à la problématique et aux objectifs développés dans le travail. Il s'agit ici de diverses enquêtes de terrain, des entretiens et surtout de l'administration des questionnaires aux personnes cibles. Pour collecter ces données, nous avons procédé par des descentes sur le terrain en deux phases.

3.4.5.2. Les pré-enquêtes

Le processus de recherche scientifique en général requiert au chercheur d'effectuer plusieurs descentes sur le terrain afin de prendre part de la réalité du terrain pour mieux cadrer son travail tant sur le fond que sur la forme, afin d'ajuster les diverses orientations à donner au travail. En effet, nous avons effectué quatre descentes sur notre site d'étude :

- **La première descente faite le 28 juin 2022**, nous a permis d'obtenir l'autorisation des autorités administratives de l'école pour mener notre enquête au sein de leur établissement. Cette descente nous a également permis de distribuer les formulaires de consentement aux élèves. Il faut rappeler que du point de vue éthique et déontologie, les élèves sur lesquels est menée cette étude ne sont pas encore en âge de répondre eux-mêmes à une étude de cette envergure. Cela dit, il a été question d'élaborer un formulaire de consentement que les élèves devaient faire signer par leurs parents afin que ces derniers leur donnent l'accord pour prendre part à cette étude.
- **La deuxième descente faite le 4 juillet 2022**, nous a permis de faire un constat général sur le thème de l'étude. Cette descente nous a également permis de faire un pré test afin d'assurer la validité, la fiabilité de nos outils de collecte. En effet, grâce à cette descente, les outils de collecte élaborés ont été soumis à un échantillon réduit, cette démarche a pour objectif de vérifier que l'outil élaboré est pertinent et est bien construit sans ambiguïté.
- **A la troisième descente, le 10 juillet 2022**, nous avons procédé à un pré-test du questionnaire et cela nous a permis de relever les marges d'erreurs, mauvaises formulations et de mieux les recadrer par rapport au thème d'étude. Durant cette descente, nous avons par ailleurs distribué le formulaire de consentement aux élèves afin qu'ils l'apportent à leurs parents pour avis.

3.4.5.3. Les enquêtes

La phase d'enquête s'effectuera à partir de **la quatrième descente sur le terrain prévue pour le 14 Juillet 2022**, période pendant laquelle nous allons recueillir les données proprement dites. Nous avons mené des entretiens non directifs auprès de la population cible.

- **Les entretiens**

Le guide d'entretien nous a permis de collecter des informations beaucoup plus qualitatives afin de mieux cerner les phénomènes dans d'autres aspects. Ces entretiens étaient de type non directif. Ainsi, ces entretiens nous ont permis d'obtenir des informations sur l'impact du numérique en éducation en temps de crise.

3.4.6. Analyse des données : analyse thématique de contenus

Les traitements de texte passent par une analyse du contenu. Cette analyse consiste à un examen systématique et méthodique des documents textuels et graphiques. Il s'agit pour Berelson (cité par Raymond, 1968), « d'une technique de recherche pour la description objective, systématique et quantitative du contenu manifeste de la communication ». A cet effet, nous avons utilisé cette méthode pour l'analyse des informations obtenues par les entretiens auprès des personnes ressources, nous avons ainsi monté une grille d'analyse. Nous avons à cet effet appliqué une analyse de contenu de type thématique.

L'analyse thématique est l'une des méthodes les plus anciennes utilisées en sciences sociales selon (Fonkeng, Chaffi et Bonda, 2013). Elle fonctionne par description puis découpage des propos des répondants par thèmes et/ ou par sous-thèmes. Pour le cas présent, le découpage tourne autour des différents thèmes et sous-thèmes contenus dans le guide d'entretien qui a servi à réaliser les entretiens. En outre, il convient d'analyser les liens entre les expressions des enseignants et participants de cette étude. La description se fera dans un tableau à plusieurs entrées où l'on retrouvera des informations sur l'enquêté, les thèmes et sous thèmes, les contenus et les rapprochements de ces derniers.

L'analyse de contenu thématique porte sur les entrevues réalisées avec les sujets. Le but de cette analyse de contenu était de recueillir le point de vue des acteurs culturels. Plus précisément, il s'agit de répondre à la question suivante : Quelles sont les composantes du tourisme du culturel saisonnier qui peuvent constituer des vecteurs pour l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ?

Autrement dit, le tourisme culturel saisonnier conduit-il à une éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ? En guise de réponse, les manuscrits des entrevues ont été soumis à l'analyse de contenu. Cette analyse comporte trois principales étapes à savoir :

La première étape se manifeste dans la lecture, à plusieurs reprises, des corpus recueillis pour se familiariser avec les données. Ceci nous a permis d'avoir une vue d'ensemble sur les données, d'estimer le type d'unités à retenir pour une classification ultérieure et d'appréhender certaines subdivisions significatives (thèmes et catégories). La deuxième étape consiste à ressortir les unités de classification en découplant les données en énoncés ayant un sens et qui seront réorganisés en thème, enfin la classification.

3.4.7. Méthode et outil d'analyse des données : analyse de contenus thématique.

Les traitements de texte passent par une analyse du contenu. Cette analyse consiste à un examen systématique et méthodique des documents textuels et graphiques. Il s'agit pour Berelson (cité par Henri Raymond, 1968, p.96), « d'une technique de recherche pour la description objective, systématique et quantitative du contenu manifeste de la communication ». A cet effet, nous avons utilisé cette méthode pour l'analyse des informations obtenues par les entretiens auprès des personnes ressources, nous avons ainsi monté une grille d'analyse.

3.4.7.1.Méthode d'analyse des données

L'analyse des contenus est le principal outil d'analyse de données mobilisées dans cette recherche. Elle a permis de repérer les unités sémantiques qui constituent l'univers discursif des différents énoncés. De ce fait elle s'est rapprochée de l'approche de Berelson (1952), qui la conçoit comme un ensemble d'outils regroupant à la fois les analyses de presse et l'analyse systématique, objective, quantitative et qualitative du contenu de toute communication, écrite ou verbale, linguistique ou paralinguistique. Précisant le but de l'analyse de contenu, Bardin (2013), affirme que :

Le but de l'analyse de contenu est l'inférence de connaissances aux conditions de production (ou éventuellement de réception), à l'aide d'indicateurs quantitatifs ou non. L'analyste est comme un archéologue. L'analyste tire parti du traitement des messages qu'il manipule pour inférer (déduire de manière logique) des connaissances sur l'émetteur du message. (Bardin, 2013, p. 39).

Nous avons à cet effet appliqué une analyse de contenu de type thématique. L'analyse thématique est l'une des méthodes les plus anciennes utilisées en sciences sociales selon (Fonkeng, Chaffi et Bonda, 2013). Elle fonctionne par description puis découpage des propos des répondants par thèmes et/ ou par sous-thèmes. Pour le cas présent, le découpage tourne autour des différents thèmes et sous-thèmes contenus dans le guide d'entretien qui a servi à réaliser les entretiens. En outre, il convient d'analyser les liens entre les expressions des participants de cette étude. La description se fera dans un tableau à plusieurs entrées où l'on retrouvera des informations sur l'enquêté, les thèmes et sous thèmes, les contenus et les rapprochements de ces derniers.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Dans le cadre de cette recherche purement qualitative, la première étape consistait à faire l'inventaire des informations recueillies et les mettre en forme par écrit. Il était question de s'approprier un texte appelé verbatim qui représente les données brutes de l'entretien. La transcription permettait d'organiser le matériel d'enquête sous un format directement accessible à l'analyse. Plutôt que de traiter directement des enregistrements audios, il est préférable de les mettre à plat par écrit pour en faciliter la lecture et en avoir une trace fidèle (Auerbach, Silverstein, 2003). Nous avons retranscrit les interviews à la main (Silverman, 1999), puis nous les avons saisis. Le report mot à mot de tout ce que disait les interviewés, sans en changer le texte, sans l'interpréter et sans abréviation. De temps en temps, en fonction de la pauvreté du discours verbal nous avons intégré les comportements gestuels d'approbation ou de rejet (par exemple les mimiques).

Le codage est l'étape la plus sensible de l'analyse des données qualitatives. Il consiste à explorer ligne par ligne, étape par étape, les textes d'interviews ou d'observations (Berg, 2003). Il décrit, classe et transforme les données qualitatives brutes en fonction de la grille d'analyse. Les données qualitatives étant retranscrites, avant de les coder, une grille d'analyse est construite. Elle est composée de critères et d'indicateurs que l'on appelle les catégories d'analyse. Leurs choix peuvent être établis d'après des informations recueillies ou être déterminés à l'avance en fonction des objectifs d'étude.

3.4.7.2. Instrument d'analyse des données : la grille d'analyse

Notre grille d'analyse permet de ressortir les thèmes sur lesquels ont porté l'entretien, mais aussi sur les sous thèmes de ce guide d'entretien.

Tableau 2: grille d'analyse des données d'observation

THEMES	CODES	SOUS- THEMES	CODES	REPertoire COMPORTEMENTAL			
				(o)	(+)	(-)	(+-)
THEME 1	A	Sous thème 1	a1				
		Sous thème 2	a2				
		Sous thème 3	a3				
THEME 2	B	Sous thème 1	b1				
		Sous thème 2	b2				
		Sous thème 3	b3				
THEME 3	C	Sous thème 1	c1				
		Sous thème 2	c2				

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

0 : absent

+ : très présent

- : contraire au discours des participants

+₋ : confusion ou moyen.

Ce tableau d'analyse présente les modalités présentées sous forme de code. Ces modalités nous ont permis d'observer la présence ou l'absence d'indicateurs dans les discours des interviewés. Ces codes et significations sont différents en fonction des indicateurs car le nombre d'indices diffère d'un indicateur à l'autre.

Ainsi, la modalité « Xa0 » signifie qu'il y a une absence dans le discours. C'est-à-dire, le fait est absent dans les discours. La modalité « Xa+ » signifie une présence dans le discours. Ici les faits sont présents dans les discours. Le sujet l'exprime de façon claire et on y retrouve les modalités des disparités liées au genre. La modalité « Xa - » revient à dire qu'il y a présence dans le discours mais dans le sens contraire des variables. Les modalités des disparités liées au genre apparaissent mais demandent à être précisées. Tandis que la modalité « Xa= » signifie qu'il y a une confusion dans les propos. Les sujets ont des doutes ou sont confus dans leurs propos. A chaque fois, nous avons eu à cocher dans la case correspondante à l'indicateur pour traduire les différentes apparitions. Cependant, l'absence de l'information dans le discours ne signifie pas forcément que l'information n'est pas importante. Elle peut être latente, la question était de voir comment elle apparaît dans le discours.

Le chapitre nous a permis de mettre en lumière à la fois les théories explicatives et le cadre méthodologique de l'étude. Le cadre théorique met en exergue deux théories notamment l'apprentissage expérientiel qui est définie comme une démarche de construction de savoir, la notion « d'expérential learning » glisse au fil du temps vers la recherche et entraine avec elle la notion d'apprentissage. Et l'apprentissage social (bandura, 1963), pour qui la croyance sur son auto-efficacité ou le sentiment d'efficacité (SEP) est le fondement de la motivation, du bien-être et de l'accomplissement humain. Ce sentiment ne consiste pas seulement à savoir, qu'il faut être motivé ou ce qu'il faut faire. Pour ce qui est de la méthodologie, elle est qualitative.

CHAPITRE 4
PRESENTATION DES RESULTATS, DISCUSSION ET PERPECTIVES.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Dans ce segment de notre étude, nous procédons à la présentation des données collectées. Il faut avant toute chose préciser que la collecte s'est faite sur un échantillon diversifié afin d'avoir des points de vue qui épousent des angles de conception et d'expérience divers. Pour ce faire, nous avons collecté les données auprès d'un échantillon constitué à la fois des responsables de la structure en charge du tourisme au Cameroun, ainsi que des responsables chargés de la formation dans les structures spécialisées, enfin, des élèves et jeunes. Il sera question dans un premier temps de présenter les données collectées sur le terrain. La collecte des données s'est faite sur un échantillon diversifié selon une méthode d'étude de cas. Il est tout de même important de rappeler que la présente étude est de type qualitatif. Pour la collecte des données, l'on s'est appuyé sur des entretiens semi-directifs.

4.1. PRESENTATION DES RESULTATS

4.1.1. Responsable 1

Personnel administratif au Ministère du tourisme et des loisirs. Le répondant est cadre dans ce ministère depuis près d'une décennie. Il exprime son point de vue à travers cet extrait. Pour lui, le tourisme culturel englobe la visite de sites naturels, le tourisme architectural (urbain ou rural), mais aussi le tourisme religieux (pèlerinage), les déplacements effectués pour assister à des festivals (*Nguondo...*) et autres manifestations culturelles, le tourisme gastronomique, la visite de musées, de monuments, de galeries d'art. Ainsi, il contribue à préserver les patrimoines culturel et historique, matériel et immatériel, en finançant la protection et la réhabilitation de ces derniers. En effet, le tourisme culturel permet de trouver l'équilibre entre protection et utilisation du patrimoine, en tant que protecteur de l'environnement, consolidateur des valeurs humaines, générateur de revenus.

Lorsqu'on parle de tourisme culturel saisonnier, il s'agit des motivations liées à ce type de tourisme : sportif, gastronomique, festivals, etc. Le tourisme gastronomique désigne les voyages effectués vers des destinations où la nourriture et les boissons locales sont les principales motivations du voyage. Le tourisme culinaire tend à être en grande partie une activité de tourisme domestique, les consommateurs se rendant dans des endroits où ils peuvent manger et boire des produits spécifiques (généralement locaux ou encore spécialités locales).

En effet, l'Etat a mis des moyens tant humains que matériels et financiers afin de promouvoir la culture et valoriser l'héritage culturel du Cameroun. Ces mécanismes mis sur

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Le rôle de l'Etat contribue de manière indirecte à éduquer les jeunes à la conservation de nos valeurs culinaires. Par exemple avec l'ouverture des CMPJ, les écoles de formation en hôtellerie en tourisme. L'Etat a également aménagé et financé l'aménagement et le désenclavement de certains sites touristiques.

Il est sans doute perceptible que le tourisme gastronomique est l'une des premières formes de promotion et de valorisation de l'art culinaire. C'est grâce à cette forme de tourisme que certaines grandes nations telles que la Chine, l'Inde, l'Italie, la France etc. sont devenues des géants sur le plan culturel. Donc, il est sans aucun doute clair que le tourisme gastronomique est une activité phare pour l'éducation à l'art culinaire, mais aussi pour promouvoir, vulgariser et conserver ces techniques culinaires locales chez les jeunes qui aujourd'hui semblent tourner le dos à la culture locale au profit de la culture occidentale.

Bien sûr que les festivals et les foires sont des techniques d'éducation à la conservation de l'art culinaire, à travers les expositions des plats locaux pendant ces festivals, les jeunes partent à la découverte de leur culture. Au Cameroun on peut citer le cas du *Nguon*, du *Ngondo*, *Nnamwondo*, *Mbam'Art et développement* qui sont des festivals culturels camerounais qui participent de cette éducation et de cette valorisation de l'art culinaire, mais davantage de sa conservation par la jeune génération.

Les foires, festivals culinaires, les journées portes ouvertes (par exemple dans les lycées et collèges), les voyages d'expédition individuel et collectif peuvent être des moyens ou mécanismes d'éducation à la conservation mais à la vulgarisation des techniques culinaires. Maintenant, s'agissant des effets du tourisme culturel saisonnier, ils peuvent être positifs ou négatifs dans le court, moyen et long terme. On fait généralement référence aux différentes séquelles liées à cette activité

4.1.2. Responsable 2

Cadre d'administration au Ministère du tourisme et des loisirs, le responsable 2 est en service dans les services centraux dudit ministère. Pour lui, le tourisme culturel, c'est juste un tourisme en vue de découvrir les autres cultures, les autres régions. Et d'une manière générale de découvrir le mode de vie des habitants des zones que vous découvrez, il s'agit. Pour ce qui est du tourisme culturel saisonnier, qu'est-ce que ça peut bien signifier, selon mon entendement, c'est une forme de tourisme pendant des saisons, des périodes pendant

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

lesquelles, il y'a certains rythmes, certaines célébrations, dans d'autres cultures que les nôtres qu'on aimerait découvrir notamment le cas du *Ngondo* dans la région du littoral qui se déroule en Décembre, on peut donc décider de venir découvrir ce que c'est que le *Ngondo*, c'est saisonnier, le *Ngondo* c'est pas tous les jours.

Le tourisme gastronomique entre dans le même entendement que le tourisme saisonnier sauf que c'est particulier, il faut aller dans une région pour découvrir les mets particuliers de ces régions -là. Je vais aller à l'Ouest, pour découvrir la sauce jaune, je vais aller dans la région anglophone pour découvrir le *Eru*, je vais aller au Sud pour découvrir le plantain pilé. Donc c'est un tourisme où on découvre les mets traditionnels des régions des zones que nous visitons

L'organisation des foires culinaires, des festivals, l'autorisation de ces cérémonies par l'Etat est déjà un mécanisme par lequel l'Etat favorise la conservation des techniques culinaires. Par ailleurs, dans les établissements, il y 'a des leçons qui incluent le culinaire, tout cela permet à la jeunesse de garder la main et de conserver nos pratiques culinaires. L'Etat essaie d'introduire ces enseignements -là dans les curricula, par exemple en géographie on vous parlera de la dote, on étudie la dote en fonction de la zone où on se trouve. Il y'a également d'autres programmes comme l'agriculture en classe de troisième où on apprend aux enfants à utiliser les techniques culturelles ancestrales. Quand on regarde d'autres disciplines comme le français, on se rend effectivement compte que les curricula aussi là-bas le permettent. En dehors de ça, il y'a des commissions spécialisées créées par l'Etat comme le ministère de la culture le ministère du tourisme. Il y a aussi des salons de gastronomie organisés un peu partout à travers les communes. A Mbalmayo par exemple, il y'a ce qu'on appelle le village gastronomique.

Effectivement, c'est une forme de tourisme qui permet effectivement de conserver les techniques culinaires locales. Au de -la de la promotion et de la valorisation qui est faite. De mon point de vue, oui, ces festivals, ces foires sont des activités de conservation des techniques culinaires auprès de la jeunesse. Surtout lorsqu'on sait que les jeunes aujourd'hui n'aiment plus la cuisine locale et préfèrent se tourner vers la cuisine étrangère. Ces festivals sont des activités et des cérémonies indiquées pour conserver et valoriser les techniques culinaires.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Comme il l'a déjà précisé plus haut, plusieurs activités et mécanismes sont organisés et mis sur pied non seulement par l'Etat, mais aussi des particuliers notamment des foires gastronomiques, des festivals comme celui du *Ngondo*, l'Etat a consacré certains curricula à la question de la culture notamment en géographie et dans d'autres disciplines. Au-delà de ces mécanismes, l'Etat a autorisé la création de certaines structures spécialisées comme les écoles d'hôtellerie, le département de tourisme et hôtellerie e l'université de Yaoundé 1, les CMPJ ; etc.

Le tourisme culturel saisonnier joue un grand rôle dans la conservation de nos gastronomies dans le sens ou, j'ai pris l'exemple du *Ngondo* un peu plus haut, ce n'est pas seulement les *Sawa* qui assistent au *Ngondo*, il y a des personnes d'autres cultures tant européenne qu'africaine, cela permet à la culture visitée de se reprendre de manière générale, il y a des étrangers qui n'ont jamais goûté au *Ndolé* et autres à venir goûter. Non seulement ça donne la renommée du met, mais ça crée un engouement. Le tourisme culturel saisonnier a un impact positif sur les la conservation des techniques culinaires locales.

4.1.3. Etudiant 1

Etudiant au département de tourisme et hôtellerie de l'Université de Yaoundé 1, l'étudiant pour sa part soutient que le tourisme c'est le fait d'aller prioritairement à la découverte de quelque chose : lieux exotiques, sites naturels, etc il est une émulation à l'épanouissement, à la distraction et favorise l'inter communalité ou l'interculturalité. Tourisme culturel vante les mérites ou les richesses culturels d'un pays ou d'une localité. Pour le tourisme saisonnier je pense qu'en s'appuyant sur le morphème saison, on peut comprendre qu'il s'agit d'un tourisme qui se fait par saison. Le tourisme culturel gastronomique est une activité qui se développe de plus dans le monde et qui a un impact positif sur l'économie d'un pays. C'est une activité génératrice de revenus et qui valorise les cultures.

L'Etat du Cameroun participe à la promotion et valorisation de sa culture et ceci passe par la promotion des plats locaux. Cette politique de promotion passe par des agréments accordés aux hôtels, les festivals organisés, les centres spécialisés ouverts. Mais, il faut noter que dans le système éducatif Camerounais, l'éducation culinaire n'est pas très visible. Pourtant, s'il existait une discipline scolaire liée à ces apprentissages, les jeunes maîtriseraient mieux leurs techniques culinaires. L'Etat devrait intégrer ces enseignements dans la discipline « langues et cultures Camerounaises ».

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Il ressort de son point de vue que le tourisme gastronomique est justement le tourisme le mieux indiqué pour promouvoir non seulement l'apprentissage, mais aussi la conservation des techniques de cuisine chez les jeunes. Car l'école aujourd'hui notamment au secondaire, l'éducation culinaire n'est pas prise en compte. L'Etat du Cameroun gagnerait à promouvoir cette activité ; malheureusement le tourisme reste encore un secteur négligé ou du moins pas valorisé quand on sait que le tourisme dans certains pays reste l'une des principales activités qui développe un pays.

Les jeunes de nos jours sont paradoxalement des difficultés à faire la cuisine justement. Je pense que cela est dû à l'éducation parentale. Nous voyons que divers ménages ont opté pour les femmes de ménage qui fait tout à la maison. Même la femme patronne de maison n'a pas de temps pour préparer. Comment les enfants apprendront-ils à préparer ? Voilà à mon sens ce qui empêche les jeunes à bien faire la cuisine.

Malheureusement de nos jours les jeunes ne savent plus faire la cuisine. La faute ici est partagée. D'une part les parents n'encouragent plus les jeunes à se lancer dans l'apprentissage des recettes culinaires, lequel se faisait généralement auprès des grands parents. De plus on note un désintérêt des jeunes à l'art culinaire car la majorité de jeunes aujourd'hui se focalisent sur d'autres activités négligeant ainsi cette activité. Ceci peut se justifier par la recrudescence des restaurants et cafétérias dans nos différentes villes et même dans des villages aujourd'hui.

4.1.4. Etudiant 2

Etudiant inscrit au département de tourisme et hôtellerie de la Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaines de l'Université de Yaoundé 1. Pour lui, le tourisme désigne le fait de voyager pour son plaisir hors de ses lieux de vie habituelle, et d'y résider de façon temporaire. C'est aussi un secteur économique qui comprend en plus de l'hôtellerie, l'ensemble des activités liées à la satisfaction et aux déplacements des touristes. L'un des types de tourisme les plus populaires au monde est le tourisme culturel. Pour ce type de tourisme, les voyageurs ont pour lieux de prédilection la visite de certaines destinations particulières afin de découvrir et d'apprendre à connaître une culture particulière. Entre autres activités, la participation à des événements et des festivals, la visite de musées et la dégustation de produits du terroir et de boissons locales.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Pour cet étudiant, c'est une forme de tourisme qui prend corps de manière saisonnière, épisodique, ce type de tourisme n'est pas permanent. C'est un tourisme qui peut avoir lieu une fois par an à travers des activités telles que des festivals culturels communément organisés par des communautés à une période donnée. Ce type désigne les voyages effectués vers des destinations où la nourriture et les boissons locales sont les principales motivations du voyage. Estimation de la taille du marché mondial. Le tourisme culinaire tend à être en grande partie une activité de tourisme domestique, les consommateurs se rendant dans des endroits où ils peuvent manger et boire des produits spécifiques (généralement locaux).

Bon, ici, sur le plan scolaire, il soutient sans risque de se tromper qu'il n'y a presque pas de politique éducative sur la conservation et la promotion des techniques culinaires car aucun programme scolaire ne prend ces enseignements en compte. Mais, sur le plan général, l'Etat a déployé d'autres mécanismes notamment à travers des programmes dans les ministères du tourisme et celui de la culture. Aussi, nous avons pu observer les aménagements des sites touristiques et leurs entretiens. Les autorisations de manifestations accordées aux initiateurs des événements culturels et touristiques. Ces politiques étatiques participent de manière indirecte à la vulgarisation et la conservation de la culture en général et des arts culinaires en particulier.

C'est une forme de tourisme par excellence pour conserver les techniques culinaires et même les vendre à travers le monde. Nul doute que les foires et les festivals sont des activités qui participent de la conservation des techniques culinaires. Ces activités contribuent d'abord à la vulgarisation, c'est cette vulgarisation qui constitue en quelque sorte une forme d'éducation et de promotion de l'art culinaire locale vue qu'à l'école, les jeunes n'apprennent pas à cuisiner les mets locaux ; c'est à travers ce type d'activité qu'ils découvrent et apprennent à faire certains plats traditionnels.

Pour cette question et au vu de ce qui est observé, on peut noter et ceci pour le déplorer que beaucoup de nos jeunes ne savent pas faire la cuisine. La raison ? La non-collaboration avec ceux qui s'y connaissent. Nos jeunes accordent très peu d'importance à l'art culinaire et pensent la cuisine est l'apanage des seules techniciennes de surface. Je suis d'avis que le tourisme saisonnier est un facteur de conservation des techniques culinaires à travers ses activités, les visiteurs viennent découvrir et apprendre en même temps la cuisine locale.

4.1.5. Etudiant 3

Etudiant en formation en hôtellerie au CMPJ de Yaoundé, cet étudiant à partir de son expérience en hôtellerie s'exprime pour donner son point de vue. Il apparaît pour lui que le tourisme culturel c'est une forme de tourisme dont l'objectif est la découverte de la culture. Il faut par ailleurs préciser que la culture dans ce sens peut prendre plusieurs considérations. Il s'agit donc pour un groupe ou pour une personne de se déplacer d'un endroit à un autre dans l'optique de découvrir d'apprendre.

Comme son nom l'indique, c'est un tourisme qui est périodique, épisodique qui se déroule de manière répétitive à un moment donné et une période donnée. C'est de mon point de vue une forme de tourisme dont l'objectif est la promotion, la valorisation et la découverte de la gastronomie d'un peuple, d'une région donnée. L'Etat du Cameroun a mis sur pied des politiques notamment l'aménagement des espaces touristiques, l'organisation ou l'autorisation de certains événements culturels tels que les festivals qui visent la valorisation de la culture et de manière indirecte ces politiques à travers la création de certains centres (écoles de formation, CMPJ, écoles d'hôtellerie et restauration) spécialisés dans l'apprentissage mais aussi la conservation des techniques culinaires.

Le tourisme gastronomique concerne l'exposition des mets locaux, du savoir-faire local. Donc de manière logique cette forme de tourisme saisonnier est une forme d'éducation, voire de transmission des techniques culinaires aux visiteurs, à la jeunesse, c'est en même temps une valorisation de l'art culinaire local et de sa promotion. Donc, les foires gastronomiques sont en fait des mécanismes de conservation des techniques culinaires locales. Je suis d'avis que les foires, les festivals, sont des espaces par excellence pour éduquer, conserver et promouvoir les techniques culinaires locales. Parmi ces mécanismes, on peut avoir plusieurs, il y a des foires, des festivals qui sont habituellement organisés, même les programmes dans les écoles classiques, la création des écoles spécialisées. D'une manière générale, le tourisme culturel saisonnier à travers ses activités est un facteur de conservation des techniques culinaires. Il est vrai que l'Etat Camerounais doit encore faire beaucoup d'efforts pour mieux valoriser et promouvoir le tourisme.

4.2.6. Formateur

Formateur au CMPJ, ce répondant est spécialiste des questions d'hôtellerie car ayant suivi une formation dans ledit domaine. Il a par ailleurs gagné plusieurs prestations lors des événements (mariages etc). Pour lui, le tourisme culturel désigne une forme de tourisme dont l'objectif est de faire découvrir le patrimoine culturel et le mode de vie d'une région, ainsi que ses habitants. Il peut être aussi lié à l'apprentissage. C'est une forme de tourisme dont l'objectif est de découvrir les us et coutumes d'un peuple, d'une région, d'un pays. C'est une activité qui vise la découverte des différents arts culinaires d'une région donnée, les traditions culinaires d'un peuple donné.

Plusieurs mesures ont été prises par l'Etat pour assurer la continuité du tourisme et ces mesures, à mon sens assure non seulement la continuité du tourisme culturel, mais aussi sa promotion. A travers ces mesures prises par l'Etat du Cameroun, l'éducation à la conservation des techniques culinaires est assurée notamment à travers les écoles d'hôtellerie ouvertes pour la formation des jeunes, donc à mon sens, les politiques étatiques impactent positivement la conservation des techniques culinaires, mais aussi de la culture en général.

Le tourisme gastronomique est effectivement une forme de tourisme qui influence positivement la conservation des techniques culinaires locales. A travers ces foires, ces expositions, les exposants éduquent aux techniques culinaires ce qui fait que non seulement les techniques culinaires sont perpétuées, mais elles sont aussi valorisées et promues. De son point de vue, les foires et les festivals influencent positivement l'éducation à la conservation des techniques culinaires. Les expositions et les ventes des mets locaux dans ces cérémonies est une technique de conservation, de promotion des mets locaux. On peut citer plusieurs méthodes notamment, l'organisation des foires culturelles, des manifestations culturelles. Oui, le tourisme culturel saisonnier favorise l'éducation à la conservation des techniques culinaires locales.

4.2. ANALYSE DES RÉSULTATS

Dans cette partie de notre étude, nous allons procéder à l'analyse des corpus obtenus après transcription de données orales. Le type d'analyse utilisé ici est une analyse thématique de contenus.

4.2.1. Connaissance générale sur la thématique

Cette thématique fait ressortir trois items, de ces items, les avis des répondants sont presque convergents.

- **Tourisme culturel**

Le tourisme culturel apparait ainsi comme une immigration, une émigration en vue d'aller à la découverte des cultures autres que celle à laquelle l'on appartient. Ce tourisme se décline en plusieurs sous types qui chacun en fonction de son domaine a sa spécificité. Le tourisme culturel peut donc être interne, il peut être externe. Le tourisme culturel est interne lorsqu'un individu du même territoire pour la découverte de la culture d'un territoire, ou d'une civilisation voisine. Un Camerounais originaire des Grassfields fera ainsi un voyage pour aller à la découverte de la culture soudano-sahélienne. Ce tourisme culturel devient externe lorsqu'un étranger va à la découverte d'une culture nouvelle avec le franchissement des frontières internationales. Chacun des répondants par ses propres mots définit le tourisme culturel de sa manière c'est le cas pour le responsable 1 qui définit le tourisme culturel comme :

Le tourisme culturel englobe la visite de sites naturels, le tourisme architectural (urbain ou rural), mais aussi le tourisme religieux (pèlerinage), les déplacements effectués pour assister à des festivals (*Nguondo...*) et autres manifestations culturelles, le tourisme gastronomique, la visite de musées, de monuments, de galeries d'art. Ainsi, il contribue à préserver les patrimoine culturel et historique, matériel et immatériel, en finançant la protection et la réhabilitation de ces derniers. En effet, le tourisme culturel permet de trouver l'équilibre entre protection et utilisation du patrimoine, en tant que en tant que protecteur de l'environnement, consolidateur des valeurs humaines, générateur de revenus. (Responsable 1). (a1(+))

De son point de vue, le tourisme culturel peut-être à la fois urbain et/ou rural. C'est donc une activité qui peut générer non seulement des revenus, des emplois, mais aussi des devises en favorisant la promotion et la valorisation de la culture découverte. Cette activité qui s'est répandue au XXe siècle a favorisé l'émergence de nombreuses cultures qui étaient autrefois méconnues. Le tourisme culturel est donc une activité qui à partir du déplacement

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

des populations facilite également la diffusion, des cultures et leur brassage. C'est dans ce sens que convergent les déclarations de l'Etudiant 3 qui déclare : « *Le tourisme culturel désigne une forme de tourisme dont l'objectif est de faire découvrir le patrimoine culturel et le mode de vie d'une région, ainsi que ses habitants. Il peut être aussi lié à l'apprentissage.* » (a1(+)).

- **Tourisme culturel saisonnier**

Forme de tourisme temporaire, le tourisme culturel saisonnier est cette forme de tourisme qui se pratique de manière périodique autour d'une manifestation, d'une activité ponctuelle. Cette forme de tourisme englobe un certain nombre de manifestations culturelles qui ne sont organisées que périodiquement très souvent un fois chaque année. Ce tourisme se développe donc autour de ces activités à caractère culturel tels que les festivals, les foires, événements traditionnels tels que les mariages coutumiers, les célébrations funèbres. Cette idée se dégage des propos du l'étudiant 1 qui déclare : « *Pour le tourisme saisonnier je pense qu'en s'appuyant sur le morphème saison on peut comprendre qu'il s'agit d'un tourisme qui se fait par saison.* » (a2(+)).

Cette forme de tourisme se développe donc autour d'une célébration qui se veut ponctuelle dans le temps et de manière répétitive, il peut s'agir des célébrations à caractère publique nationale telles que la fête de l'unité au Cameroun, la fête de la jeunesse. Ou alors des célébrations à caractère culturel réduit, mais répétitif telles que le festival du *Ngouon*, le *Ngondo*, le *Mayi*, le festival du *Nnamwondo*. Il peut également s'agir des manifestations culturelles privées telles que les cérémonies de dotes, de mariage traditionnel, de funérailles. Le Responsable 2 interrogé à cet effet déclare :

Pour ce qui est du tourisme culturel saisonnier, qu'est-ce que ça peut bien signifier, selon mon entendement, c'est une forme de tourisme pendant des saisons, des périodes pendant lesquelles, il y'a certains rythmes, certaines célébrations, dans d'autres cultures que les nôtres qu'on aimerait découvrir notamment le cas du *Ngondo* dans la région du Littoral qui se déroule en Décembre, on peut donc décider de venir découvrir ce que c'est que le *Ngondo*, c'est saisonnier, le *Ngondo* c'est pas tous les jours. (a2(+)).

- **Tourisme culturel gastronomique**

Forme de tourisme spéciale et spécifique, le tourisme gastronomique est un tourisme dont l'objet principal est la découverte des spécificités culinaires d'un groupe, d'une culture, d'une région ou d'un peuple. Très répandue ces dernières années, le tourisme culinaire est une forme de tourisme qui se veut spécifique de par son attrait et les expositions qui sont faites. Cette forme de tourisme participe davantage à la promotion des mets et à leur commercialisation. Cet avis est partagé par le Responsable 1 interrogé à ce propos. Il déclare à cet effet que :

Le tourisme gastronomique désigne les voyages effectués vers des destinations où la nourriture et les boissons locales sont les principales motivations du voyage. Le tourisme culinaire tend à être en grande partie une activité de tourisme domestique, les consommateurs se rendant dans des endroits où ils peuvent manger et boire des produits spécifiques (généralement locaux ou encore spécialités locales). (Responsable 1). (a3(+)).

Selon cette forme de tourisme, les plats et les boissons locales de la zone visitée constituent l'objet principal d'attrait de ce peuple. Grâce à ce tourisme, de nombreuses cultures à travers le monde ont été découvertes à travers leurs spécificités gastronomiques. L'on peut ainsi prendre l'exemple de l'Italie avec sa célèbre pâtisserie, sa pizzeria, le cas de la France avec ses grands vins et ses plats, le cas de la Chine, de l'Inde, du Cameroun avec son art culinaire cosmopolite. Le tourisme gastronomique est donc principalement tourné vers la valorisation de l'art culinaire. Cet avis est également partagé par le Responsable 2 qui affirme :

Le tourisme gastronomique entre dans le même entendement que le tourisme saisonnier sauf que c'est particulier, il faut aller dans une région pour découvrir les mets particuliers de ces régions- là. Je vais aller à l'Ouest, pour découvrir la sauce jaune, je vais aller dans la région anglophone pour découvrir le *éru*, je vais aller au Sud pour découvrir le plantain pilé. Donc c'est un tourisme où on découvre les mets traditionnels des régions des zones que nous visitons. (a3(+)).

Toutes les déclarations des répondants interrogés traduisent la même idée notamment celle d'une forme de tourisme dont l'objet principal est la découverte des spécificités gastronomiques du peuple ou de la région visitée. Deux avantages peuvent donc découler de cette forme de tourisme, tout d'abord, la promotion, la valorisation et la vulgarisation de la cuisine à travers le monde et à travers les générations, en suite l'entrée des devises et la génération des emplois. L'Etudiant 3 est de cet avis lorsqu'il déclare : « *C'est de mon point de vue une forme de tourisme dont l'objectif est la promotion, la valorisation et la découverte de la gastronomie d'un peuple, d'une région donnée.* » (a3(+)).

4.2.2. Tourisme culturel saisonnier et ses effets.

Il est par ailleurs important d'étudier les facteurs du tourisme culturel saisonnier, mais davantage ses effets notamment le rôle qu'il joue sur la perpétuation de l'art culinaire entre les générations dans un contexte marqué par une jeunesse de plus en plus tournée vers les mets étrangers.

- **Les politiques culturelles étatiques et l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires**

De nombreuses mesures sont prises par les Etats en général et par celui du Cameroun en particulier pour promouvoir le tourisme et assurer la pérennisation et la conservation des acquis de manière trans générationnelle. En effet, l'Etat du Cameroun a pris de nombreuses mesures pour assurer la valorisation de la culture et sa pérennisation de manière indirecte par les générations à venir. Au sujet de l'impact du tourisme culturel saisonnier sur la conservation des techniques culinaires locales, le Responsable 1 affirme :

En effet, l'Etat a mis des moyens tant humains que matériels et financiers afin de promouvoir la culture et valoriser l'héritage culturel du Cameroun. Ces mécanismes mis sur pied par l'Etat contribuent de manière indirecte à éduquer les jeunes à la conservation de nos valeurs culinaires. Par exemple avec l'ouverture des CMPJ, les écoles de formation en hôtellerie en tourisme. L'Etat a également aménagé et financé l'aménagement et le désenclavement de certains sites touristiques. (b1(+)).

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Ces mesures prises visent donc à engendrer auprès de la jeunesse la maîtrise, mais aussi la transmission des techniques culinaires héritées de nos traditions de génération en génération afin qu'elles ne se perdent point et qu'elles continuent d'exister. Les déclarations des répondants sont presque toutes convergentes vers cette même idée. A ce propos, le **Formateur** répond :

Plusieurs mesures ont été prises par l'Etat pour assurer la continuité du tourisme et ces mesures, à mon sens assure non seulement la continuité du tourisme culturel, mais aussi sa promotion. A travers ces mesures prises par l'Etat du Cameroun, l'éducation à la conservation des techniques culinaires est assurée notamment à travers les écoles d'hôtellerie ouvertes pour la formation des jeunes, donc en mon sens, les politiques étatiques impactent positivement la conservation des techniques culinaires, mais aussi de la culture en général. (b1(+)).

Les mesures prises par l'Etat sont d'effets à susciter l'engouement et l'intérêt des jeunes à la cuisine locale.

- **Le tourisme gastronomique et l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.**

Tel que définit plus haut, le tourisme culturel gastronomique est porteur de plusieurs effets. Il peut s'apparenter au tourisme saisonnier, mais il a ses spécificités car il n'est tourné que vers la seule et unique promotion des mets et des boissons locales. Cette promotion et ces expositions ont plusieurs effets non seulement auprès des visiteurs étrangers, mais aussi auprès des visiteurs locaux et des visiteurs internes. L'Etudiant 1 répond en affirmant :

Oui oui, je pense à mon humble avis que le tourisme gastronomique est Justement le tourisme le mieux indiquer pour promouvoir non seulement l'apprentissage, mais aussi la conservation des techniques de cuisine chez les jeunes. Car l'école aujourd'hui notamment au secondaire l'éducation culinaire n'est pas prise en compte. (b2(+)).

Dans le même sens, son homologue répond en ces termes :

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Le tourisme gastronomique concerne l'exposition des mets locaux, du savoir-faire local. Donc de manière logique cette forme de tourisme saisonnier est une forme d'éducation, voire de transmission des techniques culinaires aux visiteurs, à la jeunesse, c'est en même temps une valorisation de l'art culinaire local et de sa promotion. Donc, les foires gastronomiques sont en fait des mécanismes de conservation des techniques culinaires locales. (Etudiant 3). (b2(+)).

Principal facteur d'éducation culturelle auprès des jeunes, le tourisme gastronomique garde tout son charme et tout son attrait auprès des visiteurs. Il permet d'aiguiser les papilles gustatives ceci à l'effet de faire découvrir aux visiteurs de nouvelles saveurs, de nouveaux goûts qui ne leurs sont pas familiers. Cette idée est traduite à travers les déclarations du Responsable 1 :

Il est sans doute perceptible que le tourisme gastronomique est l'une des premières formes de promotion et de valorisation de l'art culinaire. C'est grâce à cette forme de tourisme que certaines grandes nations telles que la Chine, l'Inde, l'Italie, la France etc. sont devenues des géants sur le plan culturel. Donc, il est sans aucun doute clair que le tourisme gastronomique est une activité phare pour l'éducation à l'art culinaire, mais aussi pour promouvoir, vulgariser et conserver ces techniques culinaires locales chez les jeunes qui aujourd'hui semblent tourner le dos à la culture locale au profit de la culture occidentale. (b3(+)).

- **Les foires, les festivals culinaires et l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.**

L'organisation des manifestations saisonnières à caractère culturelles est un vecteur de promotion et vulgarisation culinaire. Les foires, les festivals, les manifestations traditionnelles telles que les dotes, les cérémonies funèbres sont des moments de découverte pour les visiteurs et les personnes qui assistent. Lorsqu'on se penche de près vers le caractère culturel de ces grandes manifestations festives, il en découle un vaste mécanisme de promotion de la culture, mais aussi une forme d'éducation des générations les plus jeunes. C'est même une

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

forme d'initiation et de pérennisation des valeurs culturelles. L'idée est perceptible dans les déclarations de l'Etudiant 2 :

Nul doute que les foires et les festivals sont des activités qui participent de la conservation des techniques culinaires. Ces activités contribuent d'abord à la vulgarisation, c'est cette vulgarisation qui constitue en quelque sorte une forme d'éducation et de promotion de l'art culinaire locale vue qu'à l'école, les jeunes n'apprennent pas à cuisiner les mets locaux c'est à travers ce type d'activité qu'ils découvrent et apprennent à faire certains plats traditionnels. (b3(+)).

Au-delà de l'aspect économique et la propagande qui s'en dégagent, les foires et les festivals sont des événements culturels à caractère principalement éducation, culturel et d'initiation. Des exemples sont légion dans les cultures au Cameroun. Chaque peuple reposant sur une spécificité culturelle essaie de contribuer à la conservation de celle-ci entre les générations afin qu'elle ne se perde pas du fait de la rupture générationnelle. Cette idée se dégage des déclarations du Formateur :

De mon point de vue, les foires et les festivals influencent positivement l'éducation à la conservation des techniques culinaires. Les expositions et les ventes des mets locaux dans ces cérémonies est une technique de conservation, de promotion des mets locaux. (b3(+)).

Les foires et les festivals constituent donc des outils par excellence pour une meilleure conservation des techniques culinaires, une meilleure transmission et une conservation générationnelle. Le Responsable 2 interrogé confirme ce point de vue :

De mon point de vue, oui, ces festivals, ces foires sont des activités de conservation des techniques culinaires auprès de la jeunesse. Surtout lorsqu'on sait que les jeunes aujourd'hui n'aiment plus la cuisine locale et préfèrent se tourner vers la cuisine étrangère. Ces festivals sont des activités et des cérémonies indiquées pour conserver et valoriser les techniques culinaires. (b3(+)).

4.2.3. Education des jeunes à la conservation des techniques culinaires

La jeunesse de nos jours est principalement tournée vers toutes choses importées au détriment de ce qui est locale. C'est l'idée principale qui se dégage de nombreuses observations faites. Pour ce qui est de la culture, le constat est plus triste. La cuisine locale a progressivement cédé sa place à la cuisine occidentale, quant aux boissons, le constat est le même. Les conséquences sont donc nombreuses notamment la menace de disparition de certaines pratiques culturelles, de certains mets pour ce qui est du culinaire.

- **Mécanismes d'éducation à la conservation des techniques culinaires**

Il existe de nombreux mécanismes pour la conservation des techniques culinaires. Des mécanismes multiformes que chaque peuple développe pour assurer la pérennité de leur culture en général. L'étudiant 1 affirme à cet effet

Nous les jeunes de nos jours sont paradoxalement des difficultés à faire la cuisine justement. Je pense que cela est dû à l'éducation parentale. Nous voyons que divers ménages ont opté pour les femmes de ménage qui fait tout à la maison. Même la femme patronne de maison n'a pas de temps pour préparer. Comment les enfants apprendront-ils à préparer ? Voilà à mon sens ce qui empêche les jeunes à bien faire la cuisine. (c1(+)).

L'une des principales causes de cette acculturation réside dans la prolifération des mass médias, l'exode rurale qui créent une rupture entre les jeunes partis du village pour la ville et leur culture (les anciens restés au village). Le Responsable 2 déclare :

Comme je les dit plus haut, plusieurs activités et mécanismes sont organisés et mis sur pied non seulement par l'Etat, mais aussi des particuliers notamment des foires gastronomiques, des festivals comme celui *du Ngondo*, l'Etat a consacré certains curricula à la question de la culture notamment en géographie et dans d'autres disciplines. Au-delà de ces mécanismes, l'Etat a autorisé la création de certaines structures spécialisées comme les écoles d'hôtellerie, le département de tourisme et hôtellerie e l'université de Yaoundé 1, les CMPJ ; etc. (c1(+)).

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Il en est de même pour les mariages. Certains jeunes aujourd'hui durant les mariages privilégient les pratiques modernes au détriment de leur culture. C'est l'une des raisons pour lesquelles, les mariages coutumiers restent de véritables vecteurs de la tradition. Le Formateur classe au rang ces mécanismes : « *On peut citer plusieurs méthodes notamment, l'organisation des foires culturelles, des manifestations culturelles* » (c1(+)).

- **Impact du tourisme culturel saisonnier à la conservation des techniques culinaires**

Le tourisme culturel saisonnier composé de tous ses facteurs est un moyen de lutte contre la dépravaion des cultures. Il permet de lutter contre la perte, la disparition des cultures. Bien que la menace soit grande et profonde, le tourisme culturel saisonnier peut être une voie de sortie de ce gouffre qu'est l'attrait que les jeunes ont pour la culture étrangère au détriment de leur propre culture. L'Etudiant 1 affirme pour cela :

Malheureusement de nos jours les jeunes ne savent plus faire la cuisine. La faute ici est partagée. D'une part les parents n'encouragent plus les jeunes à se lancer dans l'apprentissage des recettes culinaires, lequel se faisait généralement auprès des grands parents. De plus on note un désintérêt des jeunes à l'art culinaire car la majorité de jeunes aujourd'hui se focalisent sur d'autres activités négligeant ainsi cette activité. Ceci peut se justifie par la recrudescence des restaurants et cafeterias dans nos différentes villes et même dans des villages aujourd'hui. (c2(+)).

Le tourisme culturel saisonnier constitue au regard des déclarations des répondants un facteur d'éducation et de conservation des techniques culturelles locales. Le responsable répondant à cette question pense que :

Le tourisme culturel saisonnier joue un grand rôle dans la conservation de nos gastronomies dans le sens ou, j'ai pris l'exemple du *Ngondo* un peu plus haut, ce n'est pas seulement les *Sawa* qui assistent au *Ngondo*, il y a d'autres personnes des autres cultures tant africaines qu'européennes, ça permet à la culture visitée de se reprendre de manière générale, il y a des étrangers qui

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

n'ont jamais goûté au *Ndolè* et autres de venir goûter. Non seulement ça donne la renommée du met, mais à crée un engouement. Le tourisme culturel saisonnier a un impact positif sur les la conservation des techniques culinaires locales. (c2(+)).

4.2.4. Synthèse des analyses.

Le Tourisme culturel d'une manière générale apparait comme un des types de tourisme les plus répandus et pratiqués dans le monde. Ce type de tourisme a des destinations privilégiées par les touristes, l'objectif est donc de découvrir et connaître une culture particulière. Le tourisme culturel inclut de ce fait plusieurs formes d'activités notamment activités des événements, des manifestations, des foires, des défilés de modes, des expositions et des festivals. Il peut également englober la visite de musées et la dégustation de produits du terroir et de boissons locales.

Le tourisme Culturel peut donc se décliner en plusieurs sous types parmi lesquels le tourisme culturel saisonnier. Ce type de tourisme désigne donc toute activité touristique temporaire, ponctuelle dans le temps et dans la durée qui induit des activités ponctuelles telles que des célébrations funèbres, (Funérailles), des célébrations joyeuses, tels que les mariages traditionnels, des foires, des festivals culturels des peuples spécifiques. Parmi les types de touristes saisonniers les plus répandus, on peut donc classer les festivals, le tourisme gastronomique. Pour ce qui est du tourisme gastronomique, il désigne les voyages effectués vers des destinations où la nourriture et les boissons locales sont les principales motivations du voyage. Estimation de la taille du marché mondial. Le tourisme culinaire tend à être en grande partie une activité de tourisme domestique, les consommateurs se rendant dans des endroits où ils peuvent manger et boire des produits spécifiques (généralement locaux).

Il apparait au regard de l'analyse des déclarations des répondants, que les techniques culinaires locales sont très peu maîtrisées et connues de la population principalement la population jeune. Cette tranche de la, population préfère se tourner vers la cuisine étrangère dont ils maîtrisent davantage les pratiques. Fort de ce constat, de nombreuses activités permettent donc non seulement de valoriser, mais aussi de promouvoir et d'assurer la conservation des techniques culinaires locales. Parmi ces mécanismes, il en existe qui sont institutionnels notamment la création des écoles spécialisées dans la formation des jeunes en hôtellerie, l'introduction dans les programmes d'enseignement des modules qui portent sur la

culture locale. Au-delà de ces mécanismes institutionnels, il existe des mécanismes sociaux tels que l'organisation des foires, le tourisme gastronomique.

Chacun de ces mécanismes développés contribue à sa manière à la conservation des techniques culinaires locales. D'une manière générale, le tourisme culturel saisonnier apparaîtrait comme un facteur important pour l'éducation à la conservation des techniques culinaires. Ce tourisme culinaire apparaîtrait comme un mécanisme palliatif dans un contexte où l'éducation formelle ne prend pas totalement en compte l'éducation à l'art culinaire.

4.3. DISCUSSION DES RÉSULTATS

Après avoir procédé à la présentation et l'analyse des résultats, il convient donc dans le présent chapitre de faire une interprétation de ces résultats en référence au cadre théorique convoqué dans le chapitre 2. Il sera pour cela question de faire un rappel des données théoriques et par la suite à un rappel de la problématique. Ensuite, nous procéderons à l'interprétation proprement dite des données, enfin le chapitre sera bouclé par des perspectives. La tâche dans cette partie du présent chapitre consiste à faire une interprétation des données à la lumière du cadre théorique convoqué. Mais avant cette interprétation proprement dite, l'on procédera d'abord au rappel de la problématique et des données théoriques.

4.3.1. Rappel de l'objet de l'étude et des données théoriques.

Dans cette partie de notre étude, il est question de procéder à un rappel de l'objet d'étude et du cadre théorique convoqué dans cette étude. Lequel cadre théorique servira à l'interprétation des données obtenues.

4.3.1.1. Rappel de l'objet de l'étude.

La présente étude, intitulée **Tourisme culturel saisonnier et éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires**, traite de l'impact du tourisme culturel saisonnier sur l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires. Dans un contexte où la moitié de la population est constituée de la population jeune, les techniques culinaires locales sont en perte de vitesse au détriment d'une culture occidentale adulée et admirée par cette population jeune.

La réflexion est à cet effet portée sur le tourisme saisonnier comme facteur d'éducation extrascolaire et son impact sur l'éducation non seulement à la conservation, mais

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

aussi à la vulgarisation des techniques culinaires traditionnelles. Pour mener à bien cette réflexion, la présente étude a formulé sa problématique ainsi qu'il suit :

Question principale de l'étude :

- *Comment le tourisme culturel saisonnier participe-t-il à l'éducation et à la conservation des techniques culinaires par les jeunes ?*

Questions spécifiques :

- En quoi les politiques culturelles étatiques influencent-elles l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ?
- Comment le tourisme gastronomique favorise-t-il l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ?
- En quoi les foires et les festivals culinaires impactent-ils l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ?

Hypothèse générale de l'étude

- *Il existe plusieurs composantes du tourisme culturel saisonnier qui participent à l'éducation et à la conservation des techniques culinaires par les jeunes.*

Hypothèses de recherche spécifiques

- H1 : les politiques culturelles étatiques influencent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.
- H2 : le tourisme gastronomique favorise l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.
- H3 : les foires et les festivals culinaires impactent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

Objectif général de l'étude

- *Analyser les composantes du tourisme culturel saisonnier qui participent à l'éducation et à la conservation des techniques culinaires par les jeunes.*

Objectifs spécifiques de l'étude :

- Analyser en quoi les politiques culturelles étatiques influencent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

- Explorer comment le tourisme gastronomique favorise l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.
- Analyser en quoi les foires et les festivals culinaires impactent sur l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

4.3.1.2. Rappel des données théoriques

Le cadre théorique de cette étude pour sa part s'appuie sur deux principales théories notamment la théorie de l'apprentissage expérientielle et la théorie de l'apprentissage social. Selon la première théorie, l'expérience est comme une source importante de l'apprentissage et ne se détache jamais du système scolaire institutionnalisé où l'expérience est considérée comme un des concepts clé de l'éducation nouvelle. En effet, l'expérience est la vie elle-même et s'inscrit résolument dans le temps. De plus il s'agit d'un événement social qui implique des contacts et des communications à l'intérieur desquels se joue sans cesse le principe de l'interaction entre conditions objectives de l'environnement et les états subjectifs de la personne.

Pour Coleman, l'apprentissage expérientiel met l'accent sur la participation qui procure à l'individu des occasions de faire des expériences et d'apprendre à partir des situations réelles de la vie (1972). Quant à la deuxième théorie, elle repose sur trois piliers théoriques fondamentaux à savoir : le rôle des processus vicariants, symboliques et auto-régulateurs. L'apprentissage vicariant ou par modelage est fondé sur l'observation réfléchie d'un modèle remplissant certaines conditions favorables aux yeux de l'observateur. C'est un processus qui comporte quatre facettes à savoir : l'attention, la mémorisation, la reproduction et la motivation ; Le deuxième pilier renvoie au potentiel humain de symbolisation pour analyser ses propres expériences, afin de communiquer, créer, imaginer, anticiper et évaluer ses propres actions ; les processus auto-régulateurs mettent en exergue le rôle de l'action propre du sujet.

Ainsi, l'observation suivie de l'imitation permet de faire des économies dans le processus d'apprentissage : si on observe attentivement une personne compétente dans un domaine, et que l'on s'attèle à reproduire son comportement, l'on n'a pas besoin de procéder par une fastidieuse série d'essais-erreurs (comme le défendaient les behavioristes) pour parvenir au comportement ou savoir – faire juste.

4.3.2. Interprétation des résultats

Il s'agit ici, d'une confrontation entre les données du cadre théorique d'une part et les données du cadre opératoire d'autre part. En effet, le chercheur doit opérer une étude en comparaison avec les résultats des travaux antérieurs. Les explications apportées par ce dernier doivent trouver un fondement et des justifications au travers des théories convoquées.

4.3.2.1. De l'incidence des politiques culturelles étatiques sur l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

Le développement du tourisme comme toute activité économique dans un pays, relève de la seule volonté de l'Etat à travers ses institutions spécialisées. Il en est de même pour le tourisme, la culture en général. Le cadre institutionnel de développement de la culture et du tourisme dépend des moyens tant matériels, infrastructurels, qu'humains et financiers que l'Etat met en œuvre pour développer ce domaine. En effet, les politiques culturelles étatiques constituent un grand levier pour non seulement la promotion de la culture mais aussi la pérennisation des pratiques culturelles. Ceci se traduit notamment à travers les mesures prises par ce dernier pour assurer cette fonction de conservation, de promotion et de pérennisation.

C'est donc dans ce sens que l'on peut dire de manière claire que les politiques mises sur pied par l'Etat du Cameroun sont des mesures de conservation des techniques culinaires locales. Cette idée trouve un sens à travers de nombreuses mesures prises par l'Etat notamment à travers la création des centres spécialisés dans la formation des jeunes à l'art culinaire. Il s'agit ici des Centres Multifonctionnels de Promotion des Jeunes (CMPJ). A côté de ces centres spécialisés, l'Etat du Cameroun a créé et aménagé des sites touristiques dans plusieurs localités à travers le triangle national. Les affirmations des responsables interrogés apportent à cet effet, davantage de crédit à cette vision. Un des responsables interrogés déclare :

En effet, l'Etat a mis des moyens tant humains que matériels et financiers afin de promouvoir la culture et valoriser l'héritage culturel du Cameroun. Ces mécanismes mis sur pied par l'Etat contribuent de manière indirecte à éduquer les jeunes à la conservation de nos valeurs culinaires. Par exemple avec l'ouverture des CMPJ, les écoles de formation en hôtellerie en tourisme. L'Etat a également aménagé et financé l'aménagement

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

et le désenclavement de certains sites touristiques. (Responsable 1).

Selon l'apprentissage social de Bandura (1963), le cadre social constitue un véritable facteur dans le processus d'apprentissage. En fonction des interactions que l'individu entretient avec son milieu, l'apprentissage se fera facilement ou avec beaucoup de difficultés. Au-delà de cet aspect, la qualité des aménagements des espaces d'apprentissage est très déterminante dans le processus d'apprentissage et d'adaptation. En d'autres termes, l'Etat en procédant à l'ouverture des centres spécialisés, des écoles spécialisées en hôtellerie met indirectement sur pied un cadre social d'apprentissage tant formel qu'informel qui permet une éducation à la conservation des valeurs et techniques culinaires. Le carré social que décrit Bandura (1963), est ainsi construit par des mécanismes étatiques dont la seule volonté est d'assurer le rayonnement de sa culture à travers le monde. L'un des responsables interrogés à ce propos affirme :

L'organisation des foires culinaires, des festivals, l'autorisation de ces cérémonies par l'Etat est déjà une politique par laquelle l'Etat favorise la conservation des techniques culinaires. Par ailleurs, dans les établissements, il y a des leçons qui incluent le cuisinier, tout ça permet à la jeunesse de garder la main et de conserver nos pratiques culinaires. L'Etat essaie d'introduire ces enseignements-là dans les curricula, par exemple en géographie on vous parlera de la dote, on étudie la dote en fonction de la zone où on se trouve. Il y a également d'autres programmes comme l'agriculture en classe de troisième où on apprend aux enfants à utiliser les techniques agricoles ancestrales. Quand on regarde d'autres disciplines comme le français, on se rend effectivement compte que les curricula aussi là-bas le permettent. En dehors de ça, il y'a des commissions spécialisées créées par l'Etat comme le ministère de la culture, le ministère du tourisme. Il y'a aussi des salons de gastronomie organisés un peu partout à travers les communes. A Mbalmayo par exemple, il y'a ce qu'on appelle le village gastronomique (Responsable 2).

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Les institutions construites, les écoles créées et équipées, les autorisations de manifestations accordées par l'Etat constituent des mécanismes, des politiques d'éducation à la conservation des techniques culinaires par les jeunes. Tous ces mécanismes concourent à la formation d'un cadre d'apprentissage vicariant et expérientiel au travers desquels, les jeunes vont à la rencontre de la culture. Merriam et Clark. (1993), dans ce sens pensent que l'expérience acquise par l'apprenant doit avoir un impact sur l'amélioration de ses compétences et de ses habiletés. En d'autres termes, les apprentissages reçus, les expériences acquises par les jeunes dans ces centres de formation font d'eux des ambassadeurs de la culture et indirectement des promoteurs de la culture et des arts culinaires locaux. Ces connaissances acquises par ces derniers seront transmises et perpétuées. Un formateur interrogé à ce propos déclare :

Plusieurs mesures ont été prises par l'Etat pour assurer la continuité du tourisme et ces mesures, à mon sens assure non seulement la continuité du tourisme culturel, mais aussi sa promotion. A travers ces mesures prises par l'Etat du Cameroun, l'éducation à la conservation des techniques culinaires est assurée notamment à travers les écoles d'hôtellerie ouvertes pour la formation des jeunes, donc à mon sens, les politiques étatiques impactent positivement la conservation des techniques culinaires, mais aussi de la culture en général. (Formateur).

Les centres de formation et les écoles ont donc pour rôle de donner à ces jeunes non seulement une connaissance, mais aussi des expériences à travers les stages et des décentes de terrain. Ces expériences leur permettront d'être plus performants et compétents. En effet, les techniques culinaires sont enseignées dans ces centres. L'objectif est de donner à ces jeunes une connaissance assez poussée de la cuisine locale. Ils deviennent donc au terme de cette formation des « Maitres cuisiniers », des « Maitres d'Hôtels » etc. Dewey (1938), envisage pour cela l'expérience comme une source importante de l'apprentissage et ne se détache jamais du système scolaire institutionnalisé où l'expérience est considérée comme un des concepts clé de l'éducation nouvelle.

4.3.2.2. Du tourisme gastronomique à l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires

Le Cameroun sur le plan culturel représente une mosaïque de près de deux cent-cinquante (250) ethnies aux coutumes et traditions variées. Aussi, le Cameroun est présenté comme une Afrique en miniature car, le brassage des populations aux modes de vie différents influence les mœurs et coutumes des peuples qui y vivent. Le Cameroun regorge une richesse alimentaire et culinaire considérable. De plus, la gastronomie camerounaise et ses ingrédients s'exportent de plus en plus, avec des noms locaux, notamment vers l'Europe même si leur promotion est questionnable. Pourtant, la gastronomie a depuis longtemps fait sa mue ; désormais, elle revêt des enjeux économiques aussi bien nationaux qu'internationaux. Le tourisme culturel gastronomique est donc un déplacement des populations à la découverte d'un peuple mais, uniquement sur le plan gastronomique. L'Etudiant 2 définit le tourisme gastronomique en ces termes :

Ce type désigne les voyages effectués vers des destinations où la nourriture et les boissons locales sont les principales motivations du voyage. Estimation de la taille du marché mondial. Le tourisme culinaire tend à être en grande partie une activité de tourisme domestique, les consommateurs se rendant dans des endroits où ils peuvent manger et boire des produits spécifiques (généralement locaux). (Etudiant 2).

Pour le Responsable 1, le tourisme gastronomique renvoie à

Le tourisme gastronomique désigne les voyages effectués vers des destinations où la nourriture et les boissons locales sont les principales motivations du voyage. Le tourisme culinaire tend à être en grande partie une activité de tourisme domestique, les consommateurs se rendant dans des endroits où ils peuvent manger et boire des produits spécifiques (généralement locaux ou encore spécialités locales).

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

De ce point de vue, cette nouvelle forme de tourisme s'est développée depuis plusieurs décennies autour de la gastronomie. Il s'agit du tourisme gastronomique qui de manière indirecte a une incidence considérable sur la conservation, mais aussi la promotion de la culture. Les expositions des mets qui prennent corps pendant les virées touristiques au village de la culture entraînent très souvent un apprentissage non seulement par imitation, mais par curiosité et par expérience. L'impact du tourisme gastronomique est autant perceptible dans les déclarations du Formateur qui affirme :

Le tourisme gastronomique est effectivement une forme de tourisme qui influence positivement la conservation des techniques culinaires locales. A travers ces foires, ces expositions, les exposants éduquent aux techniques culinaires ce qui fait que non seulement les techniques culinaires sont perpétuées, mais elles sont aussi valorisées et promues. (Formateur).

Akam et Minche, (2010) ; Mba (2008) ; Njenguoué Ngamaleu (2012), en explorant la psychologie des mets traditionnels camerounais dans un contexte d'acculturation et d'interculturalité parviennent à la conclusion selon laquelle les aliments traditionnels constituent des matériaux de construction des identités ethniques, même si certains mets ne sont toujours consommés de manière régulière ou positivement appréciés. La patrimonialisation des aliments est un processus qui ne peut ignorer les savoirs profanes en la matière, vu qu'elle appelle aussi à une éducation populaire, sans doute, le volet alimentaire peut servir de socle à la promotion du vivre ensemble au Cameroun. En d'autres termes, le tourisme autour de la gastronomie est un facteur de promotion de la culture, mais aussi une source d'éducation pour la conservation des pratiques culinaires locales. Dans le même sens, le Responsable 1 va affirmer :

Il est sans doute perceptible que le tourisme gastronomique est l'une des premières formes de promotion et de valorisation de l'art culinaire. C'est grâce à cette forme de tourisme que certaines grandes nations telles que la Chine, l'Inde, l'Italie, la France etc. sont devenues des géants sur le plan culturel. Donc, il est sans aucun doute clair que le tourisme gastronomique est une activité phare pour l'éducation à l'art culinaire, mais aussi pour

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

promouvoir, vulgariser et conserver ces techniques culinaires locales chez les jeunes qui aujourd'hui semblent tourner le dos à la culture locale au profit de la culture occidentale. (Responsable 1).

L'apprentissage dans ce contexte touristique se fait par imitation, par observation, il est donc dit vicariant. C'est l'idée que dégage Bandura (1963), dans sa théorie du *social learning and personality* dans lequel se forge le concept de l'apprentissage social. Pour Bandura, tout apprentissage est social en ce sens que nous apprenons en regardant les autres et en tentant ensuite de les imiter. Ce qui signifie d'une manière que les jeunes qui prennent part aux préparatifs des cérémonies, en regardant les adultes faire, ils apprennent par imitation et cela entraîne une éducation qui contribue à conserver et à perpétuer les techniques apprises. De manière simple, l'apprentissage par observation et par imitation qui prend corps durant les préparatifs des foires gastronomiques, entraîne un apprentissage chez les plus jeunes qui regardent les adultes à l'œuvre. De cette observation naîtra un apprentissage qui conduira non seulement à la perpétuation des pratiques, mais aussi à leur conservation car ces techniques se transmettront ainsi de génération en génération de la même manière (par imitation, de manière vicariante). L'un des jeunes interrogés déclarent au sujet du tourisme gastronomique que :

Oui oui, je pense à mon humble avis que le tourisme gastronomique est justement le tourisme le mieux indiquer pour promouvoir non seulement l'apprentissage, mais aussi la conservation des techniques de cuisine chez les jeunes. Car l'école aujourd'hui notamment au secondaire l'éducation culinaire n'est pas prise en compte. (Etudiant 1).

Akam et Minche, (2010) ; Mba (2008) ; Njenguoué Ngamaleu (2012) mentionnent que cette richesse peut se rapporter à l'alimentation aussi à travers les plats dits traditionnels. Les mets traditionnels, d'un point de vue psychosocial, au même titre que la langue, les croyances, les cultes, les modes vestimentaires pour ne citer que ceux-là, peuvent servir de matériaux de construction de l'identité ethnoculturelle, entendue comme la perception qu'un individu a de lui-même en tant que membre d'un groupe ethnique précis (Tajfel, 1978 ; Tajfel et Turner, 1979 ; Stets et Burke, 2002). L'étudiant 3 dans le même sens déclare :

Le tourisme gastronomique concerne l'exposition des mets locaux, du savoir-faire local. Donc de manière logique cette forme de tourisme saisonnier est une forme d'éducation, voire de

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

transmission des techniques culinaires aux visiteurs, à la jeunesse, c'est en même temps une valorisation de l'art culinaire local et de sa promotion. Donc, les foires gastronomiques sont en fait des mécanismes de conservation des techniques culinaires locales.

Pour Bandura (1963), l'observation suivie de l'imitation permet de faire des économies dans le processus d'apprentissage. Car si on observe attentivement une personne compétente dans un domaine, et que l'on s'attèle à reproduire son comportement, l'on n'a pas besoin de procéder par une fastidieuse série d'essais-erreurs (comme le défendaient les behavioristes) pour parvenir au comportement ou savoir – faire juste. Il convient donc d'observer une personne dont on se sent proche pour reproduire son comportement et, lorsque l'on réussit à reproduire à un niveau satisfaisant le comportement observé, cela génère un sentiment d'auto-efficacité qui est essentiel.

4.3.2.3. Influence des foires et les festivals culinaires impactent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

Le Cameroun souvent présenté par une formule désormais consacrée : « Afrique en miniature » traduit bien sa diversité sur plusieurs plans, dont la culture. Le pays compte, par ailleurs, au nombre des pays au monde qui ont la bonne fortune de jouir d'un art de la bonne chère, à la fois riche et diversifiée. Cette richesse est tributaire de sa diversité culturelle. Pour tout dire, les dix régions du Cameroun ont des plats spécifiques que reflètent les noms utilisés couramment par les locuteurs camerounais et étrangers puisque quelques mets ont désormais acquis une notoriété internationale.

Il n'est pas rare, pour un Camerounais qui décline sa nationalité à l'étranger, de se faire rappeler un plat de chez lui. Il en est ainsi du *ndolè*, du *poisson braisé*, du *bobolo* (*bâton de manioc*), du *pèpè soupe*, du *koki* ou du *eru*, entre autres. Les migrations des populations de plus en plus importantes ont joué un rôle majeur de ce point de vue. En effet, ces noms gastronomiques figurent dans les menus des restaurants africains, en général, et camerounais, en particulier. Les productions littéraires et audiovisuelles constituent également d'excellents mécènes des différents mets camerounais. Désormais, les épiceries commercialisant les produits alimentaires africains en Europe proposent, à la vente, plusieurs produits importés sous leurs noms originels, en langues camerounaises précisément (Tabuna, 1999, 2000a, 2000b). On est en droit de se demander s'il n'y a pas une « migration de noms

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

gastronomiques » ... Des travaux ont déjà été menés, notamment sur le vocabulaire qui lui ressortit (BitjaaKody, 1998 ; Echu, 2003a, 2003b, 2004 ; Ndinda, 2011 ; Nzessé 2012, 2015).

La culture camerounaise est très variée de par la diversité de ses groupes ethniques, de par son histoire qui a amené des influences culinaires diverses, et de par son climat contrasté qui donne accès à des produits végétaux et animaux différents selon le climat dans ses régions. De façon générale, l'alimentation des Camerounais est largement basée sur les produits végétaux comme le mil, le manioc, les arachides, l'igname, la patate douce, le ndolé et les fruits tropicaux (banane, banane plantain, ananas, mangue, papaye...). Les Camerounais consomment aussi de la viande (bœuf, chèvre, porc, veau, (sous forme farcie ou grillée...)) et beaucoup de poissons et de crevettes (sous forme grillée ou fumée et fraîche en eau douce), particulièrement dans les régions maritimes avec un emploi important de diverses épices. C'est d'ailleurs cette diversité culturelle qui est exultée à travers les nombreux festivals, les foires culturelles et bon nombre d'autres festivités organisées.

En effet, l'organisation des foires, des festivals est une forme de promotion et d'exaltation de la richesse culturelle d'un peuple qui en est fier et reconnaissant. Pour dire que le tourisme culturel qui se développe de manière périodique autour des festivals tels que le Ngondo, qui est un festival de référence, le Nguon, le festival Mabi constitue de manière indirecte une technique de conservation des acquis de la culture et de la tradition entre les différentes générations. C'est une manière à travers ces festivals pour les plus anciens d'apprendre et de léguer aux plus jeunes un héritage culturel qu'eux aussi ont hérité. Le responsable 2 répond à cette idée en affirmant :

De mon point de vue, oui, ces festivals, ces foires sont des activités de conservation des techniques culinaires auprès de la jeunesse. Surtout lorsqu'on sait que les jeunes aujourd'hui n'aiment plus la cuisine locale et préfèrent se tourner vers la cuisine étrangère. Ces festivals sont des activités et des cérémonies indiquées pour conserver et valoriser les techniques culinaires. (Responsable 2).

Tout comme le tourisme gastronomique, les foires et les festivals sont des fils conducteurs d'un apprentissage vicariant et expérientiel. A à la seule différence que les foires

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

sont des activités ponctuelles et très souvent répétées, qui prennent en compte plusieurs activités. Pourtant, la foire gastronomique n'a pour seul point d'encrage que la gastronomie et très souvent sont des activités organisées une seule fois.

La théorie de l'apprentissage social construite par Bandura (1963), pour expliquer l'apprentissage expérientielle, vicariant s'appuie sur trois piliers théoriques notamment : le rôle des processus vicariants, symboliques et autorégulateurs. L'apprentissage vicariant ou par modelage est fondé sur l'observation réfléchie d'un modèle remplissant certaines conditions favorables aux yeux de l'observateur. C'est un processus qui comporte quatre facettes à savoir : l'attention, la mémorisation, la reproduction et la motivation ; Le deuxième pilier renvoie au potentiel humain de symbolisation pour analyser ses propres expériences, afin de communiquer, créer, imaginer, anticiper et évaluer ses propres actions. En outre, les foires offrent donc un cadre d'observation, d'imitation, d'échange d'expériences qui conduit non seulement à l'apprentissage des techniques culturelles en général, mais aussi leur conservation et leur perpétuation. Cette idée est également perçue par l'Etudiant 2 qui déclare

Nul doute que les foires et les festivals sont des activités qui participent de la conservation des techniques culinaires. Ces activités contribuent d'abord à la vulgarisation, c'est cette vulgarisation qui constitue en quelque sorte une forme d'éducation et de promotion de l'art culinaire locale vue qu'à l'école, les jeunes n'apprennent pas à cuisiner les mets locaux c'est à travers ce type d'activité qu'ils découvrent et apprennent à faire certains plats traditionnels. (Etudiant 2).

Gaonac'h et al (1995), souligne la position particulière de l'apprentissage social. Les apprenants apprennent beaucoup en observant leur entourage et, en tentant d'imiter ce qu'ils observent. Ces capacités d'imitation apparaissent alors très tôt. C'est une forme d'apprentissage fortement présente dans la vie quotidienne. Bandura (1963), désigne dans ce sens trois procédures d'acquisition qui ont leur source dans l'entourage de l'individu. L'apprentissage dit vicariant est donc celui qui résulte de l'imitation par l'observation d'un pair qui exécute le comportement à acquérir ; la facilitation sociale désigne l'amélioration de la performance de l'individu dirigé par un ou plusieurs observateurs qui conduit la formation dans le groupe. C'est en outre cette forme d'apprentissage qui se dégage dans l'organisation des foires et des festivals.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Pour Merriam et Clark. (1993), l'observation issue des pratiques sociales de l'éducation des adultes et poussé par elles au cours de son élaboration et de son évolution, l'apprentissage expérientiel semble vivre un paradoxe. En effet, né loin des bancs de l'école, pour légitimer les apprentissages réalisés en dehors des institutions scolaires, il est ramené dans le giron scolaire comme si l'école s'estimait la seule à rendre justice à tous ces savoirs issus des situations de la vie. L'expérience est donc en fin de compte un évènement qui nous traverse... ou que nous traversons. Dans ce sens, les foires, les festivals sont des activités sociales qui contribuent à la conservation des techniques culturelles. Cette idée se dégage de la déclaration du formateur qui affirme

De mon point de vue, les foires et les festivals influencent positivement l'éducation à la conservation des techniques culinaires. Les expositions et les ventes des mets locaux dans ces cérémonies est une technique de conservation, de promotion des mets locaux. (Formateur).

Dans le même sens, le responsable 1 déclare :

Bien sûr que les festivals et les foires sont des techniques d'éducation à la conservation de l'art culinaire, à travers les expositions des plats locaux pendant ces festivals, les jeunes partent à la découverte de leur culture. Au Cameroun on peut citer le cas du Ngouon, du Ngondo, Nnamwondo qui sont des festivals culturels camerounais qui participent de cette éducation et de cette valorisation de l'art culinaire, mais davantage de sa conservation par la jeune génération. (Etudiant 1).

4.3.2.4. Synthèse des discussions : Incidence du tourisme culturel saisonnier sur l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

Le tourisme culturel saisonnier à travers ses facteurs notamment le tourisme gastronomique, les foires, les festivals constituent un vecteur important de conservation des techniques culturelles en général et, des techniques culinaires en particulier. En effet, Everett et Aitchison (2008), soulignent la corrélation qui existe entre l'augmentation de l'intérêt pour le tourisme saisonnier et la préservation du capital culturel d'un territoire et de ses ressources

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

naturelles. Il apparait également comme un moyen d'assurer la viabilité des destinations touristiques qui ne se limite pas exclusivement à une seule saison.

Le tourisme saisonnier est donc propice à la recherche des liens entre les individus autour des valeurs communes, consécutifs des contextes sociaux qui façonnent l'expérience de consommation (Caru et Cova, 2006). Il est donc une forme de tourisme qui privilégiant l'approche d'un lieu et de sa culture au travers des activités qui entourent l'alimentation, est à même de répondre aux exigences et de susciter l'éducation et la conservation des techniques culinaires par la jeune génération. Le tourisme saisonnier, dans sa quête de découvertes locales et authentiques, permettant de « capter l'esprit du lieu » pour reprendre Jacobs et Smits (2007), va promouvoir la diversité biologique. Nous pensons aux restaurants qui sont en contact avec les touristes pour promouvoir les produits locaux. Pour mettre en lumière cette pensée, le Responsable 2 déclare :

Le tourisme culturel saisonnier joue un grand rôle dans la conservation de nos gastronomies dans le sens ou, j'ai pris l'exemple du Ngondo un peu plus haut, ce n'est pas seulement les *Sawa* qui assistent au Ngondo, il y a d'autres personnes des autres cultures tant africaines qu'européennes, ça permet à la culture visitée de se reprendre de manière générale, il y a des étrangers qui n'ont jamais goûté au *Ndolè* et autres de venir goûter. Non seulement ça donne la renommée du met, mais à crée un engouement. Le tourisme culturel saisonnier a un impact positif sur les la conservation des techniques culinaires locales. (Responsable 2).

Le tourisme culinaire est donc celui qui associe le but d'une visite touristique à un produit alimentaire local. Cet intérêt pour l'alimentation, cette quête d'authenticité au travers des produits porteurs de l'identité d'un lieu et, d'une culture locale est légitime et nécessaire pour certains individus notamment pour la pérennisation et la conservation de leur héritage culinaire. L'Etudiant 3 affirme à ce propos :

D'une manière générale, le tourisme culturel saisonnier à travers ses activités est un facteur de conservation des techniques culinaires. Il est vrai que l'Etat Camerounais doit encore faire beaucoup d'efforts pour mieux valoriser et promouvoir le tourisme.

Le tourisme culinaire consiste à « découvrir et explorer la culture et l'histoire d'un lieu à travers son alimentation et les activités qui lui sont liées par la création d'expériences mémorables » (Long, 1998, P.186). Lorsque l'on évoque le tourisme culinaire, il s'agit d'insister sur l'idée d'une connaissance et d'une imprégnation d'une culture, d'une société, ou d'un lieu à travers les plats et ou les boissons consommés (Jacobs, Smits, 2007). Il existe plusieurs types de tourisms culinaires selon ces auteurs à savoir : au plus bas de l'échelle, le tourisme culinaire occasionnel qui peut être amené à participer à des activités culinaires ; mais celles-ci ne sont pas sa motivation première. Il s'agit alors d'un « rural/ urbantourism » selon Hall et Mitchell (2005).

4.4. PERSPECTIVES

Après avoir procédé à l'interprétation des données empiriques à la lumière du cadre théorique, il est dès lors important d'envisager les perspectives qui ouvrent de nouvelles réflexions et qui marquent entre- autre des suggestions pour une amélioration des pratiques touristiques au Cameroun. Pour ce faire, la présente étude va s'appuyer sur des perspectives théoriques, mais aussi des perspectives empiriques.

4.4.1. Perspectives théoriques.

Sur le plan théorique, la présente étude s'est appuyée sur deux principales théories, notamment la théorie de l'Apprentissage social par des processus vicariants de Bandura (1963), et la théorie de l'apprentissage expérientielle. Ces deux théories ont permis de mettre en lumière les effets du tourisme culturel saisonnier sur l'éducation à la conservation des techniques culinaires par la jeune génération. Si le processus d'apprentissage des techniques culinaires se veut vicariant par l'observation et l'imitation, le tourisme en lui-même constitue une activité purement sociale.

Une activité anthropique à caractère sociale bien qu'il y ait des pans économiques et professionnels, signifie en d'autres termes que le cadre théorique de cette étude aurait également envisagé les implications de la théorie du socio constructivisme. Si tant est vrai que l'apprentissage par la jeunesse des techniques culinaires se veut vicariant et que le tourisme est une activité sociale qui suscite un apprentissage expérientiel. La théorie du socio constructivisme apporte des éléments supplémentaires à la compréhension de l'impact du tourisme saisonnier sur la conservation des techniques culinaires.

En effet, le socioconstructivisme est un modèle d'enseignement et d'apprentissage pour lequel trois éléments didactiques sont indissociables pour permettre le progrès, la dimension constructiviste qui fait référence au sujet qu'apprend l'apprenant, la dimension sociale qui fait référence aux partenaires en présence, les autres apprenants et l'enseignant, la dimension interactive qui fait référence au milieu, aux situations et à l'objet d'apprentissage organisé à l'intérieur de ces situations. L'objet de l'apprentissage proposé est le contenu d'enseignement. C'est pour cela que le socioconstructivisme a servi au Québec de référence aux instigateurs de la récente réforme scolaire qui favorise parmi d'autres approches, la pédagogie par projet à cause de son rapport à l'aspect « socio » du socio constructivisme.

La construction d'un savoir bien que personnel s'effectue dans un cadre social. Les informations sont en lien avec le milieu social, et proviennent à la fois de ce que l'on pense et de ce que les autres apportent comme interactions. Dans la construction de son savoir, la personne qui apprend joue un rôle actif. D'ailleurs, pour Piaget (1970), l'apprenant n'est pas simplement en relation avec les connaissances qu'il apprend, mais il organise son univers d'apprentissage en s'adaptant au fur et à mesure qu'il apprend. L'apprenant interagit avec son milieu de vie, assimile ce qu'il découvre et s'accommode avec ce milieu.

Il y a assimilation lorsqu'un apprenant intègre des données nouvelles en les reliant aux connaissances déjà élaborées qu'il a en sa possession. L'accommodation est une action de l'environnement sur l'apprenant qui provoque des ajustements dans sa manière de réagir, pour prendre en compte ces données nouvelles.

En d'autres termes, le tourisme étant une activité sociale, les apprentissages qui prennent corps durant cette activité sont informels et se font par observation, par imitation. Ce qui signifie en outre que les jeunes qui prennent part à ces activités sociales, apprennent de leur milieu de vie. Ils apprennent en regardant ce qui se passe autour d'eux. Le milieu social constitue en ce moment-là un cadre privilégié d'apprentissage pour les jeunes.

4.4.2. Perspectives Empiriques.

La place de la gastronomie camerounaise semble être à déterminer dans cette perspective patrimoniale de l'UNESCO, tant il est vrai que la gastronomie dans l'espace camerounais, paraît encore être davantage confinée à la simple satisfaction de besoins physiologiques qu'être également vouée à l'élaboration d'un véritable art de la bonne chère. En dépit de la notoriété déjà engrangée par certains de leurs mets par-delà le monde, les

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Camerounais sont peu convaincus de la qualité artistique de leurs spécialités culinaires. Ce qui rend parfaitement compréhensible le fait que les *foodstudies* soient encore largement balbutiants, voire méconnus au Cameroun.

La transmission des connaissances gastronomiques à la jeune génération, est parsemée d'embûches pour au moins deux raisons. Premièrement, les langues camerounaises ne sont pas toujours efficacement transmises à cette jeunesse or, les langues nationales sont les premiers vecteurs de transmission de telles connaissances, surtout lorsqu'il s'agit des plats complexes comme le *nkui* ou la *sauce jaune*, entre autres. Deuxièmement, les connaissances alimentaires et culinaires déjà répertoriées ne sont pas suffisamment diffusées, encore moins valorisées. Dans ces conditions, quels enjeux et quelles démarches pour la patrimonialisation de la gastronomie camerounaise ?

Parallèlement, le tourisme culturel peut également susciter des avancées dans le domaine des politiques culturelles. Cette activité va prendre une ampleur à l'échelle mondiale en 2021 alors qu'un marché nouveau, plus conscient des enjeux environnementaux et culturels, émerge de la crise de COVID-19. Au Cameroun, il existe une très grande variété de préparations culinaires et de multiples traditions régionales, si bien qu'il est difficile de parler de la cuisine camerounaise comme un tout unifié. Il existe de nombreux plats régionaux qui se sont développés au point d'être reconnus au niveau national et international comme du *poulet DG* ou du *Ndolè*. Beaucoup de plats régionaux, à l'origine, se sont également multipliés à travers le pays avec quelques variations d'une région à une autre.

Plusieurs perspectives sont envisageables sur le plan empirique pour améliorer la pratique du tourisme au Cameroun et, améliorer par la même occasion la conservation des techniques culinaires. Comme perspective, pour la promotion d'un tourisme rentable et culturellement actif, l'Etat doit d'avantage œuvrer pour que le tourisme culturel trouve un équilibre entre les bénéfices économiques et l'intégrité culturelle. En effet, au de-là de son aspect économique et financier, l'activité touristique crée des emplois et fait entrer des devises. Le tourisme doit être tourné vers la valorisation culturelle des espaces visités mais aussi, vers un aspect plus philanthropique. Le tourisme doit favoriser un développement inclusif des communautés.

L'aspect sécuritaire. Pour que le tourisme prenne son envol, l'Etat doit assurer une sécurité non seulement aux touristes, mais aussi une sécurité des sites touristiques. En effet, l'industrie touristique dans le monde et au Cameroun en particulier est un secteur dont la

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

sécurisation implique des secteurs multisectoriels : les acteurs institutionnels et les acteurs non- institutionnels. De prime à bord, il faut noter que la sécurité de manière générale et la sécurisation de l'activité touristique en particulier, sont des missions régaliennes de l'Etat. Par ailleurs, dans la Loi N°98/006 du 4 avril 1998 en son Article 4 Alinéa 3 relative à l'activité touristique stipule que : « l'Etat garantit la sécurité des touristes sur l'ensemble du territoire national. » Il faut noter que la sécurité du touriste étant indissociable de la sécurisation des sites ; l'Etat assure la protection permanente des activités liées à la promotion et le développement de l'industrie touristique. Le Cameroun comporte un potentiel touristique diversifié : des sites naturels aux sites artificiels en passant par des opérateurs économiques.

Le secteur des transports. S'il est un secteur qui constitue un véritable frein au tourisme au Cameroun, c'est bien celui des transports. En effet, l'état des routes est assez déplorable et rend l'accès aux sites touristiques difficiles surtout en saison des pluies. En plus de ces différents moyens de transport, nous avons le train et l'avion. Le problème avec le train est que l'heure et le jour d'arrivée ne sont jamais certains. Cette situation plus que critique du secteur des transports constitue un élément de découragement des touristes et peu faire changer d'avis aux moins téméraires et aux moins aventureux.

La sensibilisation de la population à la culture du tourisme. Les populations camerounaises n'ont pas encore la culture touristique. En effet, cette acculturation touristique n'est pas le seul obstacle rencontré par l'activité touristique. Nous assistons à une montée de l'europhobie de plus en plus observée. La nécessité de former le personnel impliqué dans le tourisme est un atout indéniable pour la valorisation et la pérennité de ce secteur. Nous pouvons penser à l'initiation des programmes d'éducation et de sensibilisation des jeunes à la chose du tourisme ; l'Etat doit impliquer les populations dans la gestion des sites touristiques car, elles ne bénéficient pas des retombées liées aux activités touristiques.

La création des instituts spécialisés en tourisme et la multiplication des festivals et des foires sur la promotion de la gastronomie locale. En effet, très peu d'événements à caractère culturel sont organisés chaque année par le gouvernement bien qu'un ministère spécialisé dans les questions du tourisme et des loisirs soit existant. Il est vrai que l'Etat contribue à sa manière à la promotion du tourisme et de l'art culinaire locale, il n'en demeure pas moins que beaucoup d'efforts sont encore à déployer. A ce titre, des événements nationaux à caractère culturel et culinaire doivent être organisés chaque année au même titre que YAFE, PROMOT etc. Les curricula de formation et d'enseignement doivent davantage prendre en compte cet

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

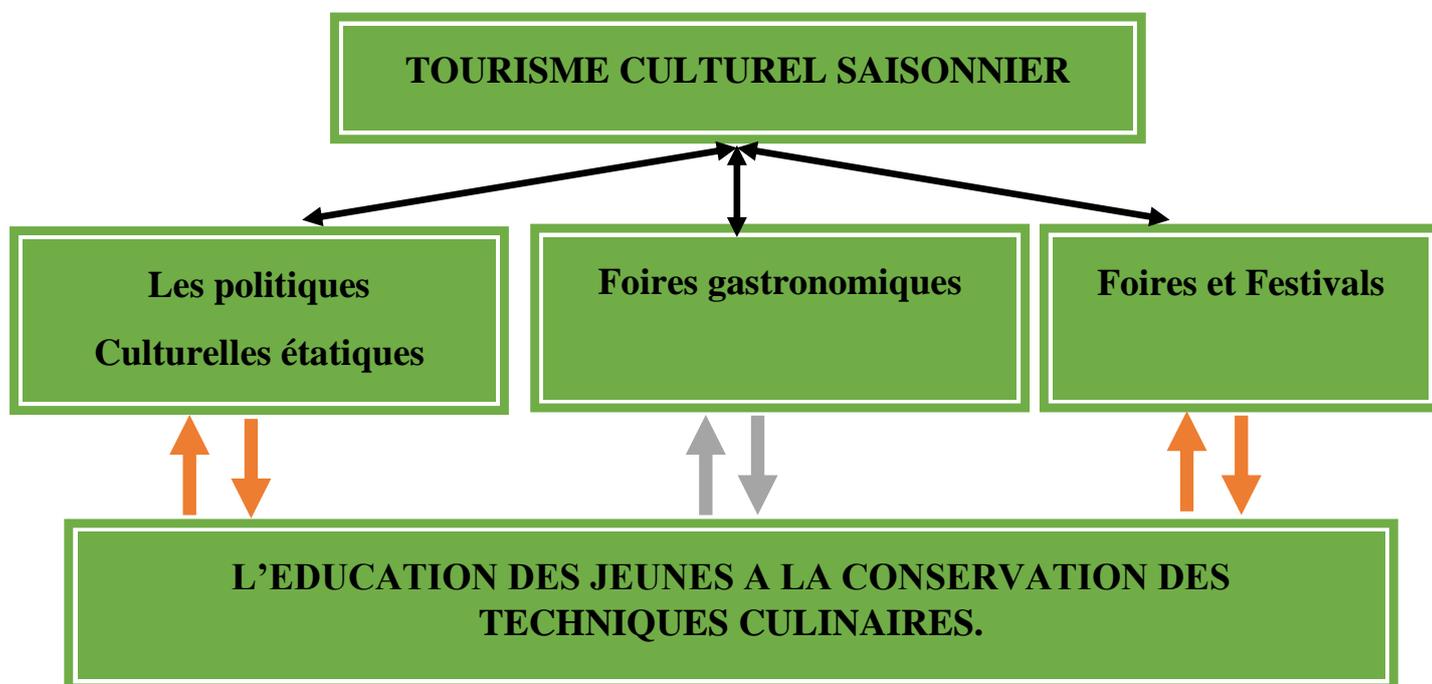
héritage culinaire que regorge la culture camerounaise. Au même titre de la spécialité « langue et culture Camerounaise » a été créée, l'Etat gagnerait à créer des programmes d'enseignement pour l'apprentissage de l'art culinaire et en faire une spécialité dans les cursus de formation. C'est d'ailleurs le point de vue qu'émet un des jeunes interrogés qui déclare :

L'Etat du Cameroun gagnerait à promouvoir cette activité malheureusement le tourisme reste encore un secteur négligé ou du moins pas valorisé quand on sait que le tourisme dans certains pays reste l'une des principales activités qui développent un pays.
(Etudiant 1).

4.5. UN MODELE RESOLUTIF

Il s'agit dans cette partie de présenter un modèle résolutif qui permettra de mieux comprendre les effets du tourisme culturel saisonnier sur la conservation des techniques culturelles chez les jeunes Camerounais en général. Ce modèle résolutif se présente sous la forme d'un schéma avec des interférences entre les différents éléments qui le constituent.

Figure 1: Modèle résolutif



Le présent modèle résolutif permet de mettre en lumière les inférences qui existent entre le tourisme culturel saisonnier et l'éducation à la conservation des techniques culinaires.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

En effet, le cadre théorique convoqué dans cette étude permet de mettre en exergue plusieurs facteurs associés au tourisme culturel saisonnier.

Parmi ces facteurs, il apparait les types de tourisms, la forme la plus rapprochée du tourisme culturel saisonnier est le tourisme gastronomique. Au-delà de ce facteur associé au tourisme culturel saisonnier, il apparait les foires, les festivals tels que Mbam art et développement, *le Ngondo, le Mabi, le Ngouon, le Nnam owondo* Par-dessus tout, il est également perceptible, les mécanismes étatiques notamment *les institutions spécialisées dans le domaine du tourisme, les programmes d'enseignement* ... sont des facteurs de valorisation du tourisme.

D'une manière générale, le schéma résolutif permet donc de comprendre comment chacun de ces facteurs agit sur l'éducation à la conservation des techniques culinaires. Le tourisme culturel saisonnier a donné naissance à trois principaux facteurs dont les politiques étatiques, les foires gastronomiques, les foires et festivals.

Les flèches orange utilisées symbolisent une très forte inférence entre les variables. Ce qui signifie en d'autres termes que les politiques étatiques et les festivals sont les facteurs dont les inférences sur la conservation des techniques culinaires est plus forte. Contrairement aux foires gastronomiques. En effet, l'Etat à travers des mécanismes, et des politiques pour la promotion de la culture impacte fortement sur la conservation et la valorisation de cette culture. C'est le cas aussi pour les festivals qui sont des activités festives ponctuelles qui drainent un grand nombre de curieux et mettent en lumière plusieurs aspects de la culture pas seulement l'aspect culinaire. Ce qui n'est pas le cas de la foire gastronomique.

CONCLUSION GÉNÉRALE

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Au terme de cette analyse portant sur tourisme culturel saisonnier et éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires, le problème mis en lumière par cette recherche était l'impact du tourisme culturel saisonnier sur l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires. La réflexion était donc portée sur le tourisme saisonnier comme facteur d'éducation extrascolaire et son impact sur l'éducation non seulement à la conservation mais aussi, à la vulgarisation des techniques culinaires traditionnelles.

Il apparait donc que le tourisme culturel constitue pour le Cameroun, un marché en pleine expansion, motivé par la richesse de son patrimoine culturel, son secteur artisanal et ses événements culturels nationaux et régionaux. Il s'agit de ce fait d'inventorier l'actif du patrimoine culturel puis, la localiser de façon précise enfin de résoudre l'équation de sa mise en valeur. Le Cameroun regorge une richesse alimentaire et culinaire considérable. La gastronomie camerounaise et ses ingrédients s'exportent de plus en plus, avec des noms locaux, notamment vers l'Europe. La gastronomie a depuis longtemps fait sa mue. Désormais, elle revêt des enjeux économiques aussi bien nationaux qu'internationaux.

Malgré cette richesse gastronomique et culturelle, le constat fait état de ce que la culture camerounaise a du mal à se perpétuer. Face à une jeunesse qui s'intéresse de plus en plus aux cultures importées, à une gastronomie étrangère au détriment de sa propre gastronomie, on assiste à une perte des valeurs culinaires locales. Cette acculturation passe par des préférences non seulement vestimentaires, mais aussi comportementales, culinaires et même langagière. Malgré des mesures prises par l'Etat, le problème persiste et perdure c'est-à-dire celui de l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires. Face à ce constat, l'éducation extrascolaire, l'éducation sociale telle que définit par Bandura (1963), constitue une mesure palliative. Pour ce faire, la présente étude s'est donc donnée pour objectif principal d'Etudier l'impact du tourisme culturel saisonnier sur l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.

Cet objectif a permis entre- autre de formuler l'hypothèse générale suivante :Le tourisme culturel saisonnier impacte l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires. L'analyse des facteurs et des indicateurs de cette hypothèse ont permis de formuler les hypothèses spécifiques suivantes : H1 : les politiques culturelles étatiques influencent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ; H2 : le tourisme

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

gastronomique favorise l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires ; H3 : les foires et les festivals culinaires impactent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires. Pour résoudre ce problème , trois solutions sont envisageables à savoir : la mise en place des politiques étatiques, l'organisation constante des foires gastronomiques, des foires et des festivals.

Plus est, l'Etat du Cameroun doit davantage œuvrer pour que le tourisme culturel trouve un équilibre entre les bénéfices économiques et l'intégrité culturelle aussi, le tourisme doit favoriser un développement inclusif des communautés.

L'aspect sécuritaire, les transports, la sensibilisation des jeunes à la culture du tourisme, la création des institutions spécialisées en tourisme et, la multiplication des foires et des festivals sur la promotion de la gastronomie locale sont autant de perspectives envisageables.

A la lumière du cadre théorique de cette étude, il apparait que le tourisme culturel saisonnier attire les touristes et entraîne la conservation des techniques culinaires en fonction de l'intérêt culinaro-culturel qu'il représente. Il met en exergue une authenticité lui permettant de saisir « l'esprit du lieu » à travers de multiples activités comme les visites des marchés locaux, de festivals, mettant à l'honneur un produit local (Jacobs, Smits, 2007). Enfin le tourisme gastronomique qui en découle met en exergue une authenticité que celle de vivre des expériences gustatives uniques dans un cadre d'excellence.

Le tourisme culturel saisonnier est propice à la recherche des liens entre les individus autour des valeurs communes, consécutifs des contextes sociaux qui façonnent l'expérience de consommation. Il est donc une forme de tourisme qui privilégiant l'approche d'un lieu et de sa culture au travers des activités qui entourent l'alimentation, est à même de répondre aux exigences d'un tourisme durable qui favorise la promotion et la conservation des techniques culinaires locales. Le tourisme culturel saisonnier, dans sa quête de découvertes locales et authentiques, va promouvoir la diversité biologique. Il s'agit ici des restaurants qui sont en contact avec les touristes pour promouvoir les produits locaux.

Observer, imiter, expérimenter sont des activités qui font du tourisme culturel saisonnier un facteur d'éducation à la conservation des techniques culinaires. Cette conception rejoint la définition que Durkheim propose à l'éducation comme étant l'action par laquelle les générations adultes influencent les générations les moins matures. A travers cette

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

conception de l'éducation, le tourisme culturel saisonnier qui met en contact les générations matures garantes de la culture avec les générations les moins matures favorise non seulement un transfert de connaissance, d'expérience et de savoirs, mais aussi une promotion et une perpétuation de la culture. Pour donc parvenir à ce résultat, de nombreuses mesures doivent être prises par l'Etat afin d'assurer la valorisation et la conservation de la culture.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- A, F. (2004). Tourism as an Ordering: Towards a New Ontology of Tourism. *Tourist Studies*, 4 (3) : 277-301.
- Akam, E. et Mimche, H.b(2020). Une diversité ethnique sans pareille. In *Kengne Fodouop (Ed), le Cameroun. Autopsie d'une exception plurielle en Afrique. (pp.131-150). Paris : L'Harmattan.*
- Behnassi, M. (2005). *Enseignant-chercheur à la Faculté de Droit d'Agadir*. Directeur du Centre Nord- Sud de Recherche en Sciences Sociales-NRCS « Tourisme Durable : Fondements, Indicateurs et Apports au Développement des Pays du Sud ». Imitation archive, online etymology dictionary.
- Bouba Abdou, A. (2009). *Contribution à l'étude du développement d'un aliment fonctionnel à base d'épices du Cameroun : caractérisation physico-chimique et fonctionnelle*. Thèse présentée devant L'Institut National Polytechnique de Lorraine et l'Université de Ngaoundéré, Spécialité : Procédés Biotechnologiques et alimentaires, 2009, pp 21-22
- Bourdieu, P.(1984). La jeunesse n'est qu'un mot , entretien avec A-M. Métalité, « les jeunes et l'emploi », *Association des âges, 1978, p.520-530, rééd. Dans Questions de sociologie*. Paris, Minuit, P.143-154.
- Bulot, R, ; Messenger,,M. (2010). *Le poids économique et social du tourisme* . Ministère de L'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi ; Conseil National du Tourisme. France, Session 2010.
- Caccoma, J-L. (2007). *Fondements d'économie du Tourisme : acteurs, marchés, stratégies ; série : les métiers du Tourisme*. Editions De Boeck ; Mai 2007
- Camilleri, C. et Vinsonneau, G. (2002). *Psychologie et cultures, concepts et méthodes*. Paris : Armand Colin.
- Chaney,D.(2010). Management, et avenir/ 6. N°20.
- Chartrand, T et Bargh, J. (2014). *The chameleon effect: the perception-behavior link and social interaction*. sur yalee du, New York university (consulté le 28 septembre2014).

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

- Collectif d'enseignants chercheurs, (2019). *ALIPA : Alimentation Patrimoniale des Africains. Enjeux et défis de l'indépendance alimentaire pour le développement*. Editions du CERDOTOLA (Centre International de Recherche et de Documentation sur les Traditions et les Langues Africaines). Yaoundé- Cameroun.
- Dand, Holmes, M. (2003). Highland and Other Haunt: Ghosts in Scottish Tourism. *Annals of Tourism Research*, 30: 5063.
- De Royer, A. (2015). *Formations culinaires*. aurelie.deroyer@atelierdeschefs.com tel : (+33) 01 44 97 01 86 16 rue Guillaume Tell -75017 Paris www.atelierdeschefs.fr.
- Dee Downs. L. (2009). *Histoires des colonies de vacances*, Paris, Perrin.
- Dictionnaire national *Bescherelle*. (1862).
- Dictionnaire *petit Larousse*. (1980).
- Dupont, N. (2014). Le *Télémarque* 2014/2 (n°46), p-p 21-34.
- Fonkeng Epah, G. et Chaffi, C. I. (2012). *Précis de méthodologie pour étudiants et chercheurs en sciences sociales/sciences humaines*. Yaoundé : inédit.
- Fonkeng, G. E., Chaffi, C. I et Bomda, J. (2014). *Précis de méthodologie de recherche en sciences sociales*. Yaoundé : graphicam.
- Belin., E. (1884). *Le Tour de la France par deux enfants*. Devoir et patrie. Livre de lecture courante avec plus de 200 gravures instructives pour les leçons des choses, Paris, Eugène Belin.
- Galland, O. (2009). *Les jeunes*, Paris, Ed. La Découverte, coll. Repères.
- Grimaldi, J. ; Bikia, A. (1985). *Le Grand Livre de la Cuisine Camerounaise*. p.98 ; édition SOPECAM, Yaoundé (Cameroun).
- Hayer, D. (2012). La culture : des questions essentielles. *Humanisme* 2012/2 (N°296), pages 85-88.
- Hepburn, S. (2002). Touristic Forms of Life in Nepal. *Annals of Tourism Research*, 29 (3): 611-630.
- Hollinshead, K. (1998). Tourism, Hybridity, and Ambiguity: The Relevance of Bhabha's 'Third Space Cultures. *Journal of Leisure Research*, 30 (1): 121-156.
- Hopper, M. L. (2010). *De ferred imitation in children and apes psychologist*, vol.23, n°4 2010.P.294-7(lire enligne, archive).

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

- Kassenti, T, SavoieZajc, L. (2006). *Recherche en éducation : Etapes et approches*. Université de Sherbrooke, Faculté des sciences de l'éducation : Edition du CRP.
- Khodorowsky, K. (2015). *Marketing et communication jeunes*.
- Knafou, R et Stock, M. (2003). Tourisme. In Jacques lévy et Michele Lussault (dir), *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*. Berlin, 2003 (rééd. 2013), p.931.
- Legendre, R. (2005). *Dictionnaire actuel de l'éducation (3^{ème} ed)* Montréal. Guérin
- Loi n°98/006 du 4 avril 1998, Art 4, al3
- Long, J. (1923). *La Tuberculose envisagée au point de vue social*. Conférences faites à des officiers et à des élèves enseignants secondaire et primaire supérieur, Paris, Editeurs militaires Charles-Lavauzelle et Cie.
- MacCannell, D. (1976). *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. New York : Schocken Books.
- Masciotra, D. (2005). L'intelligence des situations : au-delà de la compétence. *Revue des sciences de l'éducation*.
- Masciotra, D. (2005.) Réflexivité, métacognition et compétence. *Vie Pédagogique*, février, mars 2005, 134 : 29-31.
- Mba,G.(2008). Flux migratoires et dynamiques linguistiques. In Kengne Fodouop (Ed), *Le Cameroun. Autopsie d'une exception plurielle en Afrique (pp 151-176)*. Paris : L' Harmattan.
- Mbouombou, P. (2015). *Industrie Touristique au Cameroun : Forces, Faiblesses et Opportunités d'Avenir*.
- Mialaret, G. (2011). Les sciences de l'éducation, p .116, paris, PUF, coll. *Que sais-je ? Rééd 2011*, (ISBN 9782130586142) présentation.
- Mialaret, G. (2011). Psychologie de l'éducation, 3^e édition, paris, PUF, « que sais-je » n°3475.
- Mongieu, P. (2008). Réaliser son mémoire ou sa thèse. *Québec: Presses de l'Université du Québec Le Delta I*, 2875, boul. Laurier, bur. 450 Québec (Québec) Canada G1V 2M.
- Nadel,J. (2016). *Imiter pour grandir-2^e éd : développement du bébé et de l'enfant avec Austine* Dunod.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

- Njengoué Ngamaleu, H.R. (2012). Identité sociale et attitude vis-à-vis de la langue maternelle. Le cas des adolescents bamiléké. In J.A. et A.T.G. Mba (Ed), *Langues, littératures et identités culturelles* (pp 93-106). Paris : Harmattan.
- Njengoué Ngamleu, H.R. (2015). Le poids des modalités coutumière, civile et religieuse du mariage dans un contexte d'acculturation, *Revue société et Economies*, 6(2), p 256-272.
- Njenguoué Ngamleu, H.R. (2017). Identité d'africaines reconstruite entre tradition et modernité : pour quel ajustement mental de la gent masculine ? In *Kuete Roger Fopa et Nankeu Bernard Bienvenu, Francographies africaines contemporaines : identités et globalisation, Bruxelles, P.I.E- Peter Lang S.A., Editions Scientifiques Internationales ; New edition, p.147-182.*
- OCDE : (2010). *Tourisme 2020 : les politiques pour promouvoir la compétitivité et le développement durable du tourisme*. Les tendances et les politiques du tourisme de l'OCDE, 2010.
- OMT : (2011). *Rapport sur l'impact indirect du tourisme : une analyse économique*, par François Vellas. 3^{ème} réunion des Ministres du Tourisme du T20, Paris, 25 Octobre 2011.
- Petit, O.Pascalis, O. (2009). Dossier imitation-introduction générale, archive. *Revue de primatologie*,(1).
- Piaget, J. (2007). *Le rôle de l'imitation dans la formation de la représentation* (1962). The role of imitation in the formation of mental Representation in children (1962). *L'évolution psychiatrique*, 72,625-631.
- Picard, M. (1992). Bali : *Tourisme culturel et culture touristique*. Paris : L'Harmattan.
- Prost, A. (1997). *Education, société et politiques. Une histoire de l'enseignement en France de 1945 à nos jours*. Paris, Seuil.
- Quivy, R et Van Campenhoudt, L. (1995). *Manuel de recherche en sciences sociales*, paris : Dunod.
- Rapport national du Cameroun, par la commission nationale de la république du Cameroun pour l'UNESCO, Yaoundé, Août 1996.*
- Raynal, F. et Rieunier, A. (1997). *Pédagogie : dictionnaire des concepts clés. Apprentissage, formation et psychologie cognitive*. Paris : ESF.

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

- Raynal, Fr. et Rieunier. A. (1998). *Pédagogie : dictionnaire des concepts clés*. Paris, ESF éditeur, p.337.
- Robert, A.D. et Bouillaguet, A. (1997). *L'analyse de contenu. Que sais-je ?* Paris : PUF.
- Saidi, H. (2010). *De la culture touristique au tourisme patrimonial / From Tourism Culture to Heritage Tourism*. *Ethnologies*, 32(2), 5–22. <https://doi.org/10.7202/1006303ar>
- Strayer, F. F et Mosset, E (1998). Imitation is the greatest form of flattery, *PSYCRTIQUE* vol.33, n°11,1988(DOI 10.1037/026218).
- Tajfel,H. (1972). La catégorisation sociale. *In Introduction à la psychologie (Vol 1, pp.272-299)*. <https://doi.org/10.1080/08911762.2020.487424>.
- Tchekounang, D.P. (2018). *Aliments et société en pays bamiléké (20ème ,21ème siècle)*. Mémoire présenté en vue de l'obtention du diplôme d'études Approfondies (D.E.A) d'Histoire, 2008 pp39-41.
- Texter, M. (2007). *Communiquer sur le développement durable*. Editions Organisation, 2005.
- Tourism and New Sense: Worldmaking and Enunciative Value of Tourism. *In Michael Hall and Hazel Tucker (dir.). Tourism and Post colonialism: Contested Discourses, Identities and Representations: 24-42*. London and New York: Routledge.
- Tourist Agency. *Tourist Studies*, 1 (1): 23-37. Ooi, Can-Seng. 2002. *Cultural Tourism and Tourism Cultures: The Business of Mediating Experiences in Copenhagen and Singapore*. Copenhagen : Business SchoolPress.
- UNESCO. (1982). *Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles ; lors de la Conférence mondiale sur les politiques culturelles*, Mexico City, du 26 juillet au 6 août 1982
- UNESCO. (2005). *Rapport mondial de suivi sur l'EPT 2005. L'éducation pour tous : L'exigence qualité*. Paris : Unesco.
- Vergnaud, G. (1995). Quelle théorie pour comprendre les relations entre savoir-faire et savoir. *In A., Bentolila, (éd.), Savoirs théoriques et savoirs d'action. (Pp. 5-20)*. Paris : Nathan.
- Zurcher, P. (2002). *L'appropriation du système tonal*. Contribution au congrès ESCOM DE Liège, avril, 2002.

ANNEXES

**TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION
DES TECHNIQUES CULINAIRES**

*Dans le cadre des travaux de mémoire que je réalise, je souhaite avoir votre point de vue sur la thématique
étudiée.*

*Bien évidemment, les résultats issus de ces entretiens seront utilisés uniquement à des fins de
recherche et pour cela vos informations personnelles ne seront sous aucun motif divulguées.*

GUIDE D'ENTRETIEN

THEME 1 : Connaissance générale sur la thématique

Sous-thème 1 : Connaissance sur le tourisme culturel

Sous-thème 2 : Connaissance sur le tourisme culturel saisonnier

Sous-thème 3 : Connaissance sur le tourisme gastronomique

THEME 2 : Tourisme culturel saisonnier et ses effets

*Sous-thème 1 : les politiques culturelles étatiques et l'éducation des jeunes à la conservation
des techniques culinaires*

*Sous-thème 2 : le tourisme gastronomique et l'éducation des jeunes à la conservation des
techniques culinaires*

*Sous-thème 3 : les foires, les festivals culinaires et l'éducation des jeunes à la conservation
des techniques culinaires*

***THEME 3 : Education des jeunes à la conservation des techniques
culinaires***

Sous-thème 1 : Mécanismes d'éducation à la conservation des techniques culinaires

*Sous-thème 2 : Impact du tourisme culturel saisonnier à la conservation des techniques
culinaires*

INFORMATIONS SOCIODEMOGRAPHIQUES

Nom de l'enquêté

Sexe

Age

Niveau d'étude

Profession

Air culturelle d'appartenance

VERBATIM

Connaissance générale sur la thématique

Tourisme culturel

	Verbatim	Durée de l'entretien
Responsable 1	Le tourisme culturel englobe la visite de sites naturels, le tourisme architectural (urbain ou rural), mais aussi le tourisme religieux (pèlerinage), les déplacements effectués pour assister à des festivals (Ngondo...) et autres manifestations culturelles, le tourisme gastronomique, la visite de musées, de monuments, de galeries d'art. Ainsi, il contribue à préserver les patrimoines culturel et historique, matériels et immatériels, en finançant la protection et la réhabilitation de ces derniers. En effet, le tourisme culturel permet de trouver l'équilibre entre protection et utilisation du patrimoine, en tant que en tant que protecteur de l'environnement, consolidateur des valeurs humaines, générateur de revenus	10m23
Etudiant 1	Je pense à mon sens que le tourisme c'est le fait d'aller prioritairement à la découverte de quelque chose : lieux exotiques, sites naturels, etc il est une émulation à l'épanouissement, à la distraction et favorise l'inter communalité, ou l'interculturalité. Le tourisme culturel vante les mérites ou les richesses culturelles d'un pays où d'une localité	12m09
Etudiant 2	Le tourisme désigne le fait de voyager pour son plaisir hors de ses lieux de vie habituels, et d'y résider de façon temporaire. C'est aussi un secteur économique qui comprend en plus de l'hôtellerie, l'ensemble des activités liées à la satisfaction et aux déplacements des touristes. L'un des types de tourisme les plus populaires au monde est le tourisme culturel. Pour ce type de tourisme, les voyageurs ont pour lieux de prédilection la visite de certaines destinations particulières afin de découvrir et d'apprendre à connaître une culture particulière. Entre autres activités, la participation à des événements et des festivals, la visite de musées et la dégustation de produits du terroir et de boissons locales.	10m54
Etudiant 3	De mon point de vue, je peux dire que le tourisme culturel c'est une forme de tourisme dont l'objectif est la découverte de la culture. Il faut par ailleurs préciser que la culture dans ce sens peut prendre plusieurs considérations. Il s'agit donc pour un groupe ou pour une personne de se déplacer d'un endroit à un autre dans l'optique de découvrir d'apprendre.	10m43
Formateur	Le tourisme culturel désigne une forme de tourisme dont l'objectif est de faire découvrir le patrimoine culturel et le mode de vie d'une région, ainsi que ses habitants. Il peut être aussi lié à l'apprentissage.	12m15
Responsable 2	Pour ma part, le tourisme culturel, c'est juste un tourisme en vue de découvrir les autres cultures, les autres régions. Et d'une manière générale de découvrir le mode de vie des habitants des zones que vous découvrez, il s'agit.	10m45

Tourisme culturel saisonnier

	Verbatim	Durée de l'entretien
Responsable 1	Lorsqu'on parle de tourisme culturel saisonnier, il s'agit des motivations liées à ce type de tourisme : sportif, gastronomique, festivals, etc.	10m23
Etudiant 1	Pour le tourisme saisonnier je pense qu'en s'appuyant sur le morphème saison. On peut comprendre qu'il s'agit d'un tourisme qui se fait par saison.	12m09
Etudiant 2	De moins point de vue c'est une forme de tourisme qui prend corps de manière saisonnière, épisodique, ce type de tourisme n'est pas permanent. C'est un tourisme qui peut avoir lieu une fois par an à travers des activités telles que des festivals culturels communément organisés par des communautés à une période donnée.	10m54
Etudiant 3	Comme son nom l'indique, c'est un tourisme qui est périodique, épisodique qui se déroulement de manière répétitive à un moment donné et une période donnée.	10m43

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Formateur	C'est une forme de tourisme dont l'objectif est de découvrir les us et coutumes d'un peuple, d'une région, d'un pays.	12m15
Responsable 2	Pour ce qui est du tourisme culturel saisonnier, qu'est-ce que ça peut bien signifier, selon mon entendement, c'est une forme de tourisme pendant des saisons, des périodes pendant lesquelles, il y'a certains rites, certaines célébrations, dans d'autres cultures que les nôtres qu'on aimerait découvrir notamment le cas du Ngondo dans la région du littoral qui se déroule en décembre, on peut donc décider de venir découvrir ce que c'est que le Ngondo, c'est saisonnier, le Ngondo c'est pas tous les jours.	10m45

Tourisme culturel gastronomique

	Verbatim	Durée de l'entretien
Responsable 1	Le tourisme gastronomique désigne les voyages effectués vers des destinations où la nourriture et les boissons locales sont les principales motivations du voyage. Le tourisme culinaire tend à être en grande partie une activité de tourisme domestique, les consommateurs se rendant dans des endroits où ils peuvent manger et boire des produits spécifiques (généralement locaux ou encore spécialités locales).	10m23
Etudiant 1	Le tourisme culturel gastronomique est une activité qui se développe de plus dans le monde et qui a un impact positif sur l'économie d'un pays. C'est une activité génératrice de revenus et qui valorise les cultures	12m09
Etudiant 2	Ce type désigne les voyages effectués vers des destinations où la nourriture et les boissons locales sont les principales motivations du voyage. Estimation de la taille du marché mondial. Le tourisme culinaire tend à être en grande partie une activité de tourisme domestique, les consommateurs se rendant dans des endroits où ils peuvent manger et boire des produits spécifiques (généralement locaux).	10m54
Etudiant 3	C'est de mon point de vue une forme de tourisme dont l'objectif est la promotion, la valorisation et la découverte de la gastronomie d'un peuple, d'une région donnée.	10m43
Formateur	C'est une activité qui vise la découverte des différents arts culinaires d'une région donnée, les traditions culinaires d'un peuple donnée.	12m15
Responsable 2	Le tourisme gastronomique entre dans le même entendement que le tourisme saisonnier sauf que c'est particulier, il faut aller dans une région pour découvrir les mets particuliers de ces régions- là. Je vais aller à l'Ouest, pour découvrir la sauce jaune, je vais aller dans la région anglophone pour découvrir le Eru, je vais aller au Sud pour découvrir le plantain pilé. Donc c'est un tourisme où on découvre les mets traditionnels des régions des zones que nous visitons	10m45

Tourisme culturel saisonnier et ses effets.

Les politiques culturelles étatiques et l'éducation des jeunes a la conservation des techniques culinaires

	Verbatim	Durée de l'entretien
Responsable 1	En effet, l'état a mis des moyens tant humains que matériels et financiers afin de promouvoir la culture et valoriser l'héritage culturel du Cameroun. Ces mécanismes mis sur pied par l'Etat contribuent de manière indirecte à éduquer les jeunes à la conservation de nos valeurs culinaires. Par exemple avec l'ouverture des CMPJ, les écoles de formation en hôtellerie en tourisme. L'Etat a également aménagé et financé l'aménagement et le désenclavement de certains sites touristiques.	10m23
Etudiant 1	L'Etat du Cameroun participe à la promotion et valorisation de sa culture et ceci passe par la promotion des plats locaux. Cette politique de promotion passe par des agréments accordés aux hôtels, les festivals organisés, les centres spécialisés ouverts. Mais, il faut noter que dans le système éducatif Camerounais, l'éducation culinaire n'est pas très visible. Pourtant, s'il existait une discipline scolaire liée à ces apprentissages, les jeunes maîtriseraient mieux leurs techniques culinaires. L'Etat devrait intégrer ces enseignements dans la discipline langues et cultures Camerounaises.	12m09

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

Etudiant 2	Bon, ici, sur le plan scolaire, on peut dire sans risque de se tromper qu'il n'y a presque pas de politique éducative sur la conservation et la promotion des techniques culinaires car aucun programme scolaire ne prend ces enseignements en compte. Mais, sur le plan général, l'Etat a déployé d'autres mécanismes notamment à travers des programmes dans les ministères du tourisme et celui de la culture. Aussi, nous avons pu observer les aménagements des sites touristiques et leurs entretiens. Les autorisations de manifestations accordées aux initiateurs des événements culturels et touristiques. Ces politiques étatiques participent de manière indirecte à la vulgarisation et la conservation de la culture en général et des arts culinaires en particulier.	10m54
Etudiant 3	L'Etat du Cameroun a mis sur pied des politiques notamment l'aménagement des espaces touristiques, l'organisation ou l'autorisation de certains événements culturels tels que les festivals qui visent la valorisation de la culture et de manière indirecte ces politiques à travers la création de certains centres (écoles de formation, CMPJ, écoles d'hôtellerie et restauration) spécialisés l'apprentissage mais aussi la conservation des techniques culinaires.	10m43
Formateur	Plusieurs mesures ont été prises par l'Etat pour assurer la continuité du tourisme et ces mesures, à mon sens assure non seulement la continuité du tourisme culturel, mais aussi sa promotion. A travers ces mesures prises par l'Etat du Cameroun, l'éducation à la conservation des techniques culinaires est assurée notamment à travers les écoles d'hôtellerie ouvertes pour la formation des jeunes, Donc en mon sens, les politiques étatiques impactent positivement la conservation des techniques culinaires, mais aussi de la culture en général.	12m15
Responsable 2	L'organisation des foires culinaires, des festivals, l'autorisation de ces cérémonies par l'état est déjà un mécanisme par lequel l'état favorise la conservation des techniques culinaires. Par ailleurs, dans les établissements, il y a des leçons qui incluent le culinaire, tout ça permet à la jeunesse de garder la main et de conserver nos pratiques culinaires. L'état essaie d'introduire ces enseignements- là dans les curricula, par exemple en géographie on vous parlera de la dote, on étudie la dote en fonction de la zone où on se trouve. Il y a également d'autres programmes comme l'agriculture en classe de troisième où on apprend aux enfants utiliser les techniques culturelles ancestrales. Quand on regarde d'autres disciplines comme le français, on se rend effectivement compte que les curricula aussi là-bas le permettent. En dehors de ça, il y a des commissions spécialisées créées par l'état comme le ministère de la culture le ministère du tourisme. Il y a aussi des salons de gastronomie organisés un peu partout à travers les communes A Mbalmayo par exemple, il y a ce qu'on appelle le village gastronomique.	10m45

Le tourisme gastronomique et l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires

	Verbatim	Durée de l'entretien
Responsable 1	Il est sans doute perceptible que le tourisme gastronomique est l'une des premières formes de promotion et de valorisation de l'art culinaire. C'est grâce à cette forme de tourisme que certaines grandes nations telles que la Chine, l'Inde, l'Italie, la France etc. sont devenues géants sur le plan culturel. Donc, il est sans aucun doute clair que le tourisme gastronomique est une activité phare pour l'éducation à l'art culinaire, mais aussi pour promouvoir, vulgariser et conserver ces techniques culinaires locales chez les jeunes qui aujourd'hui semblent tourner le dos à la culture locale au profit de la culture occidentale.	10m23
Etudiant 1	Oui oui, je pense à mon humble avis que le tourisme gastronomique est justement le tourisme le mieux indiqué pour promouvoir non seulement l'apprentissage, mais aussi la conservation des techniques de cuisine chez les jeunes. Car l'école aujourd'hui notamment au secondaire l'éducation culinaire n'est pas prise en compte.	12m09
Etudiant 2	C'est une forme de tourisme par excellence pour conserver les techniques culinaires et même les vendre à travers le monde.	10m54
Etudiant 3	Le tourisme gastronomique concerne l'exposition des mets locaux, du savoir-faire local. Donc de manière logique cette forme de tourisme saisonnier est une forme d'éducation, voire de transmission des techniques culinaires aux visiteurs, à la jeunesse, c'est en même temps une valorisation de l'art culinaire local et de sa promotion. Donc, les foires gastronomiques sont en fait des mécanismes de conservation des techniques culinaires locales.	10m43
Formateur	Le tourisme gastronomique est effectivement une forme de tourisme qui influence positivement la conservation des techniques culinaires locales. A travers ces foires, ces expositions, les exposants éduquent aux techniques culinaires ce qui fait que non seulement les techniques	12m15

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

	culinaires sont perpétuées, mais elles sont aussi valorisées et promues.	
Responsable 2	Effectivement, c'est une forme de tourisme qui permet effectivement de conserver les techniques culinaires locales. Au de- la de la promotion et de la valorisation qui est faite.	10m45

Les foires, les festivals culinaires et l'éducation des jeunes a la conservation des techniques culinaires.

	Verbatim	Durée de l'entretien
Responsable 1	Bien sûr que les festivals et les foires sont des techniques d'éducation à la conservation de l'art culinaire, à travers les expositions des plats locaux pendant ces festivals, les jeunes partent à la découverte de leur culture. Au Cameroun on peut citer le cas du Ngo'on, du Ngondo, Nnam wondo qui sont des festival culturels Camerounais qui participent de cette éducation et de cette valorisation de l'art culinaire, mais davantage de sa conservation par la jeune génération.	10m23
Etudiant 1	L'Etat du Cameroun gagnerait à promouvoir cette activité malheureusement le tourisme reste encore un secteur négligé ou du moins pas valorisé quand on sait que le tourisme dans certains pays reste l'une des principales activités qui développent un pays	12m09
Etudiant 2	Nul doute que les foires et les festivals sont des activités qui participent de la conservation des techniques culinaires. Ces activités contribuent d'abord à la vulgarisation, c'est cette vulgarisation qui constitue en quelque sorte une forme d'éducation et de promotion de l'art culinaire locale vue qu'à l'école, les jeunes n'apprennent pas à cuisiner les mets locaux c'est à travers ce type d'activité qu'ils découvrent et apprennent à faire certains plats traditionnels.	10m54
Etudiant 3	Je suis d'avis que les foires, les festivals, sont des espaces par excellence pour éduquer, conserver et promouvoir les techniques culinaires locales	10m43
Formateur	De mon point de vue, les foires et les festivals influencent positivement l'éducation à la conservation des techniques culinaires. Les expositions et les ventes des mets locaux dans ces cérémonies est une technique de conservation, de promotion des mets locaux.	12m15
Responsable 2	De mon point de vue, oui, ces festivals, ces foires sont des activités de conservation des techniques culinaires auprès de la jeunesse. Surtout lorsqu'on sait que les jeunes aujourd'hui n'aiment plus la cuisine locale et préfèrent se tourner vers la cuisine étrangère. Ces festivals sont des activités et des cérémonies indiquées pour conserver et valoriser les techniques culinaires.	10m45

Education des jeunes à la conservation des techniques culinaires

Mécanismes d'éducation à la conservation des techniques culinaires

	Verbatim	Durée de l'entretien
Responsable 1	Les foires, festivals culinaires, les journées portes ouvertes (par exemple dans les lycées et collèges), les voyages d'expédition individuel et collectif peuvent être des moyens ou mécanismes d'éducation à la conservation mais à la vulgarisation des techniques culinaires	10m23
Etudiant 1	Nous les jeunes de nos jours ont paradoxalement des difficultés à faire la cuisine justement à cause. Je pense que cela que cela est dû à l'éducation parentale. Nous voyons que divers ménages ont opté pour les femmes de ménage qui fait tout à la maison. Même la femme patronne de maison n'a pas de temps pour préparer. Comment les enfants apprendront-ils à préparer ??? Voilà à mon sens ce qui empêche les jeunes à bien faire la cuisine.	12m09
Etudiant 2	Pour cette question et au vu de ce que nous observons, on peut noter et ceci pour le déplorer que beaucoup de nos jeunes ne savent pas faire la cuisine. La raison ? La non-collaboration avec ceux qui s'y connaissent. Nos jeunes accordent très peu d'importance à l'art culinaire et pensent la cuisine est l'apanage des seules techniciennes de surface.	10m54
Etudiant 3	Parmi ces mécanismes, on peut avoir plusieurs, il y a des foires, des festivals qui sont habituellement organisés, même les programmes dans les écoles classiques, la création des écoles spécialisées.	10m43
Formateur	On peut citer plusieurs méthodes notamment, l'organisation des foires culturelles, des manifestations culturelles	12m15
Responsable	Comme je les dit plus haut, plusieurs activités et mécanismes sont organisés et mis sur pied non	10m45

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

2	seulement par l'état, mais aussi des particuliers notamment des foires gastronomiques, des festivals comme celui du ngondo, l'état a consacré certains curricula à la question de la culture notamment en géographie et dans d'autres disciplines. Au-delà de ces mécanismes, l'état a autorisé la création de certaines structures spécialisées comme les écoles d'hôtellerie, le département de tourisme et hôtellerie e l'université de Yaoundé 1, les CMPJ ; etc.	
----------	---	--

Impact du tourisme culturel saisonnier à la conservation des techniques culinaires

	Verbatim	Durée de l'entretien
Responsable 1	Maintenant s'agissant des effets du tourisme culturel saisonnier, ils peuvent peut-être positifs ou négatifs dans le court, moyen et long terme. On fait généralement référence aux différentes séquelles liées à cette activité.	10m23
Etudiant 1	Malheureusement de nos jours les jeunes ne savent plus faire la cuisine. La faute ici est partagée. D'une part les parents n'encouragent plus les jeunes à se lancer dans l'apprentissage des recettes culinaires, lequel se faisait généralement auprès des grands parents. De plus on note un désintérêt des jeunes à l'art culinaire car la majorité de jeunes aujourd'hui se focalisent sur d'autres activités négligeant ainsi cette activité. Ceci peut se justifier par la recrudescence des restaurants et cafétérias dans nos différentes villes et même dans des villages aujourd'hui	12m09
Etudiant 2	Je suis d'avis que le tourisme saisonnier est un facteur de conservation des techniques culinaires à travers ses activités, les visiteurs viennent découvrir et apprendre en même temps la cuisine locale.	10m54
Etudiant 3	D'une manière générale, le tourisme culturel saisonnier à travers ses activités est un facteur de conservation des techniques culinaires. Il est vrai que l'état Camerounais doit encore faire beaucoup d'efforts pour mieux valoriser et promouvoir le tourisme.	10m43
Formateur	Oui oui, le tourisme culturel saisonnier favorise l'éducation à la conservation des techniques culinaires locales.	12m15
Responsable 2	Le tourisme culturel saisonnier joue un grand rôle dans la conservation de nos gastronomies dans le sens ou, j'ai pris l'exemple du ngondo un peu plus haut, ce n'est pas seulement les Sawa qui assistent au ngondo, il y a des personnes des autres cultures tant africaine qu'Européenne, ça permet à la culture visitée de se rependre de manière générale, il y a des étrangers qui n'ont jamais goûté au Ndole et autres de venir goûter. Non seulement ça donne de la renommée au met, mais crée un engouement. Le tourisme culturel saisonnier a un impact positif sur les la conservation des techniques culinaires locales.	10m45

AUTORISATION DE RECHERCHE

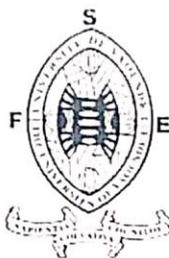
REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix – Travail – Patrie

UNIVERSITE DE YAOUNDE I

FACULTE DES SCIENCES DE
L'EDUCATION

DEPARTEMENT D'EDUCATION
SPECIALISEE



REPUBLIC OF CAMEROON

Peace – Work – Fatherland

UNIVERSITY OF YAOUNDE I

FACULTY OF EDUCATION

DEPARTMENT OF SPECIALIZED
EDUCATION

Le Doyen

The Dean

N°.....421...../22/UYI/FSE/VDSSE

AUTORISATION DE RECHERCHE

Je soussigné, Professeur **BELA Cyrille Bienvenu**, Doyen de la Faculté des Sciences de l'Education de l'Université de Yaoundé I, certifie que l'étudiante **AMATANGABA BANAMBANA Nadège**, Matricule **20V3123** est inscrite en Master II à la Faculté des Sciences de l'Education, Département : *EDUCATION SPECIALISEE*, filière : *INTERVENTION, ORIENTATION, EDUCATION EXTRASCOLAIRE*, Option : *EDUCATION EXTRA-SCOLAIRE*.

L'intéressée doit effectuer des travaux de recherche en vue de la préparation de son diplôme de Master. Elle travaille sous la direction de **Pr. NJENGOUE NGAMALEU Henri Rodrigue**. Son sujet est intitulé : « *Tourisme culturel saisonnier et éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires* ».

Je vous saurai gré de bien vouloir la recevoir et mettre à sa disposition toutes les informations susceptibles de l'aider à conduire ses travaux de recherches.

En foi de quoi, cette attestation de recherche lui est délivrée pour servir et valoir ce que de droit /.

Fait à Yaoundé, le 21 JUIN 2022

Pour le Doyen et par ordre

Le Vice-Doyen
Etienne
Professeur

DEMANDE ADRESSEE AU MINTOUL

AMATANGABA

Yaoundé le 07 juillet 2022

ANAMBANA

UNDEGE

Etudiante à la
Faculté des Sciences
à l'Education.

N° 20V3123

01 89434 39 86

073 79 60 52.

À
Monsieur le Ministre d'
Etat, Ministre du Touris-
me et des Loisirs.
Yaoundé.



Objet: Demande
autorisation de
recherche

Excellence

Je viens auprès de votre haute personnalité
solliciter l'objet visé en marge.

En effet je suis étudiante à l'Université de
Yaoundé I, Faculté des sciences de l'éducation au
département de l'éducation spécialisée, option
Education Extracurriculaire, N° 20V3123.

Je souhaiterais glaner des informations portant
sur le «Tourisme culturel saisonnier et éduca-
tion des jeunes et la conservation des techni-
ques des techniques culinaires».

Dans l'attente d'une suite favorable, je vous
prie d'agréer Excellence Honorable le Ministre
l'expression de mon profond respect.

PJ:

- Décision n°21-038871 du 12. NOV 2021 portant sélection
des candidats en Master II
- Autorisation de recherche II
- photocopie de la ENT

AMATANGABA B. UNDEGE

AUTORISATION DE STAGE

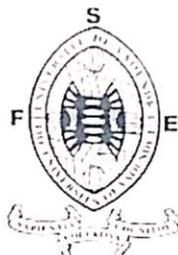
REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix – Travail – Patrie

UNIVERSITE DE YAOUNDE I

FACULTE DES SCIENCES DE
L'EDUCATION

DEPARTEMENT DE DIDACTIQUE
DES DISCIPLINES



REPUBLIC OF CAMEROON

Peace – Work – Fatherland

UNIVERSITY OF YAOUNDE I

FACULTY OF EDUCATION

DEPARTMENT OF DIDACTICS

Le Doyen

The Dean

N°...022.../22/UYI/FSE/VDSSE

AUTORISATION DE STAGE

Je soussigné, Professeur **BELA Cyrille Bienvenu**, Doyen de la Faculté des Sciences de l'Education de l'Université de Yaoundé I, certifie que l'étudiante **AMATANGABA BANAMBANA Nadège**, Matricule **20V3123** est inscrite en Master II à la Faculté des Sciences de l'Education, Département : *EDUCATION SPECIALISEE*, filière : *INTERVENTION, ORIENTATION, EDUCATION EXTRASCOLAIRE*, Option : *EDUCATION EXTRA-SCOLAIRE*.

L'intéressée doit effectuer son stage en vue de la préparation de son diplôme de Master. Elle travaille sous la direction de **Pr. NJENGOUE NGAMALEU Henri Rodrigue**. Son sujet est intitulé : « *Tourisme culturel saisonnier et éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires* ».

Je vous saurai gré de bien vouloir la recevoir et mettre à sa disposition toutes les informations susceptibles de l'aider à conduire ses travaux de recherches.

En foi de quoi, cette attestation de recherche lui est délivrée pour servir et valoir ce que de droit /.

Fait à Yaoundé, le 21 JUIN 2022.....

Pour le Doyen et par ordre



Etienne

Professeur

PRESENTATION DE QUELQUES PLATS DE LA CULTURE
CAMEROUNAISE

REGIONS NORD-OUEST/SUD OUEST



Ekwang



Ekwang



Eru-Tapioca



Eru-Water fufu

REGIONS DU CENTRE-SUD-EST



Okok-Manioc



Okok- Baton de Manioc



NnamOwondo



NnamOwondo - Manioc

Sanga



Mbol-Couscous de manioc



REGIONS DU LITTORAL-OUEST



Nkui – Couscous - légumes



Ndolet – Miondo – Frites de plantain

Sauce jaune – Taro pilé



REGIONS DU GRAND NORD



Feuilles de foléré



Feuilles de foléré – Couscous de maïs



Feuilles de foléré

**TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA
CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES**

**PHOTO DE QUESLQUES APPRENANTS EN SITUATION DE
FORMATION**

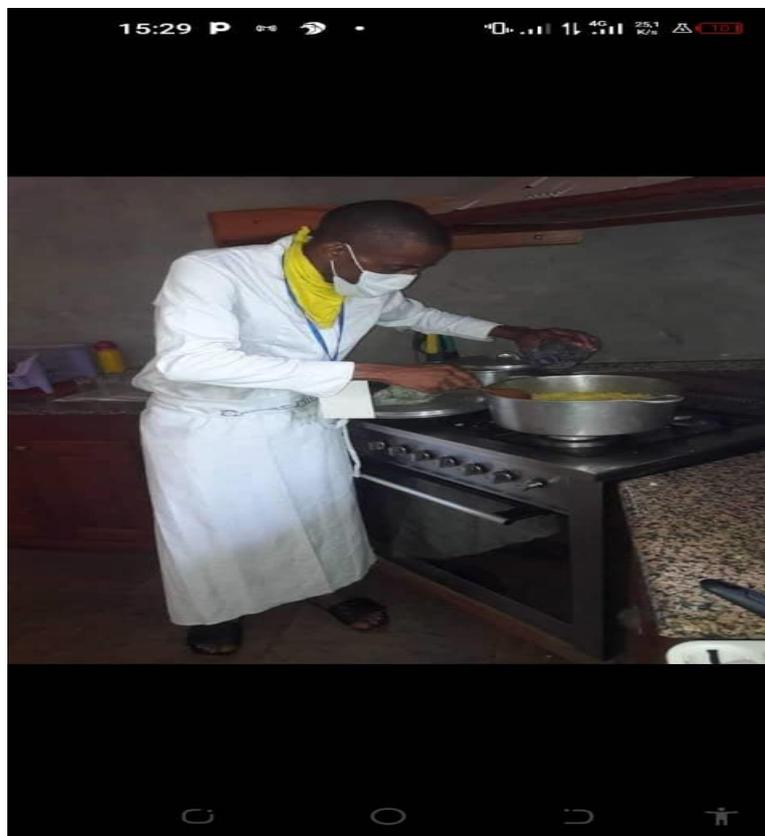


TABLE DES MATIERES

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

REMERCIEMENTS.....	iv
LISTE DES TABLEAUX	v
LISTE DES FIGURES.....	v
LISTE DES ABREVIATIONS, ACRONYMES, SIGLES	vi
RESUME.....	vii
ABSTRACT	viii
0. INTRODUCTION GENERALE.....	1
0.1. L'EDUCATION EXTRASCOLAIRE A TRAVERS LE TOURISME CULTUREL SAISONNIER.....	2
0.2. FORMULATION ET POSITION DU PROBLEME.....	4
0.3. QUESTIONS DE RECHERCHE	6
0.3.1. Question principale de l'étude.....	6
0.3.2. Questions spécifiques de l'étude.....	6
0.4. OBJECTIFS DE RECHERCHE	6
0.4.1. Objectif général de l'étude.....	6
0.4.2. Objectifs spécifiques de l'étude	6
0.5. INTRETS DE L'ÉTUDE.....	7
0.6. PRESENTATION DU TRAVAIL.....	8
CHAPITRE 1 :	10
CONCEPTUALISATION ET PRESENTATION GENERALE DES ENJEUX DU TOURISME.....	10
1.1. ETUDE DES CONCEPTS.....	11
1.1.1. Tourisme Culturel saisonnier	11
1.1.1.1. Tourisme.....	11
1.1.1.2. Culture.....	12
1.1.1.3. Tourisme Culturel Saisonnier	13
1.1.2. Education des jeunes à la conservation des techniques culinaires.....	14
1.1.2.1. Education	14
1.1.2.2. Jeune.....	16
1.1.2.3. Techniques culinaires.....	18
1.2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES ENJEUX DU TOURISME.....	18
1.2.1. Présentation culturelle du Cameroun : une mosaïque culturelle.....	18
1.2.1.1. La culture camerounaise.....	19
1.2.1.2. La spécificité gastronomique du Cameroun	24
1.2.2. Enjeux du tourisme culturel	26
1.2.2.1. Les enjeux du tourisme culturel.....	26
1.2.2.2. Les enjeux du tourisme gastronomique.....	29
1.2.2.3. Du tourisme culturel au tourisme durable.....	31
1.2.2.4. Le tourisme culturel face à de nombreux défis.....	32

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

CHAPITRE 2.....	34
FORMATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES	34
2.1. LA FORMATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES.....	35
2.2. LE RAPPORT ENTRE LES ARTS CULINAIRES ET LE TOURISME CULTUREL SAISONNIER.....	37
2.3. IMPORTANCE DE LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES PAR LE BIAIS DU TOURISME CULTUREL SAISONNIER.....	39
CHAPITRE 3.....	44
ETUDE DES INFERENCES DU TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET METHODOLOGIE DE L'ETUDE	44
3.1. L'APPRENTISSAGE EXPERIENTIEL	45
3.1.1. Dewey (1938) et la pensée progressiste.....	45
3.1.2. Linderman (1926) et le changement social.....	45
3.1.3. Knowles (1990) et l'apprentissage de l'adulte.....	46
3.2. L'APPRENTISSAGE SOCIAL (Bandura, 1963).....	47
3.3. PRECISION ET FORMULATION DES HYPOTHESES DE L'ETUDE.....	49
3.3.1. Hypothèse générale de l'étude.....	49
3.3.1.1. Variables de l'hypothèse générale.....	49
3.3.2. Hypothèses de recherche spécifiques.....	51
3.4. METHODOLOGIE DE L'ETUDE	54
3.4.1. Type de recherche.....	54
3.4.2. Sites de l'étude	57
3.4.2.1. Sites d'accueil et justification du choix.....	57
3.4.2.2. Présentation des établissements d'accueil.....	58
3.4.2.3. Population de l'étude.....	60
3.4.2.4. Population cible	60
3.4.2.5. Critères de sélection des sujets	61
3.4.3. Technique d'échantillonnage et échantillon.....	62
3.4.3.1. Technique de l'échantillonnage.....	62
3.4.3.2. L'échantillon.....	63
3.4.3. Méthode de collecte des données	63
3.4.3.1. Présentation de la méthode et de l'instrument de collecte des données : l'entretien	63
3.4.3.2. Description de l'instrument de collecte des données : le guide d'entretien.....	64
3.4.3.3. Structure du guide d'entretien	64
3.4.4. Validation des instruments de collecte des données	64
3.4.5. Procédure ou méthode de collecte des données.....	65
3.4.5.1. Les données primaires.....	65

TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES

3.4.5.2. Les pré-enquêtes	65
3.4.5.3. Les enquêtes	66
3.4.6. Analyse des données : analyse thématique de contenus	67
3.4.7. Méthode et outil d'analyse des données : analyse de contenus thématique.	68
3.4.7.1. Méthode d'analyse des données	68
3.4.7.2. Instrument d'analyse des données : la grille d'analyse	69
CHAPITRE 4.....	71
PRESENTATION DES RESULTATS, DISCUSSION ET PERPECTIVES.	71
4.1. PRESENTATION DES RESULTATS	72
4.1.1. Responsable 1.....	72
4.1.2. Responsable 2.....	73
4.1.3. Etudiant 1.....	75
4.1.4. Etudiant 2.....	76
4.1.5. Etudiant 3.....	78
4.2.6. Formateur	79
4.2. ANALYSE DES RÉSULTATS	79
4.2.1. Connaissance générale sur la thématique	80
4.2.2. Tourisme culturel saisonnier et ses effets.....	83
4.2.3. Education des jeunes à la conservation des techniques culinaires.....	87
4.2.4. Synthèse des analyses.....	89
4.3. DISCUSSION DES RÉSULTATS	90
4.3.1. Rappel de l'objet de l'étude et des données théoriques.....	90
4.3.1.1. Rappel de l'objet de l'étude.....	90
Hypothèses de recherche spécifiques	91
4.3.1.2. Rappel des données théoriques.....	92
4.3.2. Interprétation des résultats	93
4.3.2.1. De l'incidence des politiques culturelles étatiques sur l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.	93
4.3.2.2. Du tourisme gastronomique à l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires	96
4.3.2.3. Influence des foires et les festivals culinaires impactent l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.....	99
4.3.2.4. Synthèse des discussions : Incidence du tourisme culturel saisonnier sur l'éducation des jeunes à la conservation des techniques culinaires.	102
4.4. PERSPECTIVES.....	104
4.4.1. Perspectives théoriques.....	104
4.4.2. Perspectives Empiriques.....	105
4.5. UN MODELE RESOLUTIF	108

**TOURISME CULTUREL SAISONNIER ET EDUCATION DES JEUNES A LA
CONSERVATION DES TECHNIQUES CULINAIRES**

CONCLUSION GÉNÉRALE	110
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	114
ANNEXES	120
TABLE DES MATIERES	135