Paysage d'agaves (Mexique)

No 1209

1. IDENTIFICATION

État partie : États-Unis du Mexique

Bien proposé : Paysage d'agaves et anciennes installations industrielles de Tequila

Lieu : Région de Valles, État de Jalisco

Date de réception par le Centre du patrimoine mondial : 7 décembre 2004

Inclus dans la liste indicative : 20 novembre 2001

Assistance internationale au titre du Fonds du patrimoine mondial pour la préparation de la proposition d'inscription : Non

Catégorie de bien :

En termes de catégories de biens culturels, telles qu'elles sont définies à l'article premier de la Convention du Patrimoine mondial de 1972, il s'agit d'un *site*. Aux termes des *Orientations devant guider la mise en œuvre de la Convention du patrimoine mondial* (2 février 2005), paragraphe 47, il s'agit également d'un *paysage culturel*.

Brève description :

Entre le pied du volcan Tequila et la vallée profonde du Rio Grande s'étendent de vastes paysages d'agaves bleues qui servent depuis le XVIe siècle à produire l'alcool de Tequila. On trouve dans ce paysage des distilleries en activité, qui reflètent l'essor de la consommation internationale de tequila au XIXe siècle.

Depuis la préhistoire, l'homme tire de l'agave des boissons fermentées et du textile ; la culture de l'agave est aujourd'hui considérée comme un élément intrinsèque de l'identité nationale mexicaine.

2. ACTIONS

Antécédents : Il s'agit d'une nouvelle proposition d'inscription. Des informations supplémentaires envoyées par l'État partie ont été reçues le 10 janvier 2006.

Date de la mission d'évaluation technique : 3-8 octobre 2005

Dates de demande d'information complémentaire et d'envoi par l'État partie : L'ICOMOS a envoyé une lettre le 24 janvier 2006 et l'État partie a fourni les informations le 20 mars 2006.

Consultations : L'ICOMOS a consulté son Comité scientifique international sur les jardins historiques – paysages culturels et le TICCIH. L'UICN a fourni une évaluation des attributs naturels du bien.

Littérature : Luna Zamora, Rogelio, *La Historia del Tequila, de sus Regiones y sus Hombres*, 1999 ; Valenzuela-Zapata, Ana, & Nabhan, Gary Paul, *Tequila – a Natural and Cultural History,* 2003.

Date d'approbation de l'évaluation par l'ICOMOS : 10 avril 2006

3. LE BIEN

Description

La zone proposée pour inscription couvre 34 658 hectares, s'étendant depuis le sud-ouest du pied du Tequila, volcan en sommeil, jusqu'au canyon du Rio Grande au nord-est. La vallée du fleuve et la zone du volcan forment des zones tampons des deux côtés de la zone proposée pour inscription. Aucune zone tampon n'est envisagée au sud-est ou au nord-ouest. La zone tampon couvre 51 261 hectares.

La zone proposée pour inscription comprend un paysage vivant et exploité de champs d'agaves bleues et quatre peuplements urbains, dont Tequila, abritant de grandes distilleries où le cœur de l'agave, la *piña,* est fermenté puis distillé en alcool de tequila.

La culture de l'agave porte sur un type particulier d'agave, l'*agave bleue Tequilana Weber*, également appelée *meti* ou *maguey*. L'*Agavaceae* est une plante native des Amériques. On retrace son origine à la vallée du Rio Grande, à proximité de Tequila. On la cultive depuis au moins deux mille ans, et il n'existe plus aujourd'hui aucune agave bleue sauvage.

L'agave possède de grandes feuilles épineuses qui poussent depuis une base centrale. En sept à dix ans, la *piña*, cœur conique de la plante, se forme en son centre. On la récolte en la coupant de la base. La *pinã* est cuite dans un four fermé, puis pilée pour en extraire le jus, fermenté et distillé dans des alambics en cuivre. L'alcool est enfin mis en bouteille et vendu sous le nom de Tequila, parfois après avoir été mis à vieillir dans des fûts de chêne.

La zone proposée pour inscription se compose des éléments suivants :

- Champs d'agaves ;
- Distilleries et fabriques - en activité et désaffectées ;
- Tavernes ;
- Villes ;
- Sites archéologiques de Teuchitlan ;
- Éléments associés aux agaves.

Champs d'agaves

Les champs cultivés occupent les plaines qui s'étendent entre le Tequila, volcan culminant à 2 900 mètres, et le bord du canyon du Rio Grande, qui peut atteindre 1 000 mètres de profondeur. Cette région semi-aride se caractérise par son altitude élevée, à 1 800-2 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, et ses sols pauvres, parfaits pour la culture de l'agave bleu.

Les agaves sont plantées à environ 1,20 m d'intervalle, en rangées parallèles, une pratique consignée pour la première fois dans le Codex Florentin de 1577. Parfois, des cultures annuelles leur sont adjointes : maïs, haricots, courges, etc. et beaucoup de champs sont parsemés d'arbres ça et là, tels que figuiers, guanacastes ou *camachines*, pour fournir de l'ombre aux travailleurs des champs. Les champs, de taille variée, sont parfois délimités par des murs de pierre ou des rangées d'arbres, cactus ou autres plantes.

Les feuilles aux pointes aiguës des agaves sont régulièrement coupées, pour accroître la teneur en sucre de la plante. Pour cette tâche, comme pour la récolte finale de la *piña* centrale, on utilise le *coa*, sorte de longue houe d'origine préhispanique, déjà dépeinte dans une figurine d'argile vieille de 1 700 ans.

La *piña* de l'agave, qui forme le cœur de la plante, se récolte quand la plante est âgée de sept à dix ans.

Distilleries et fabriques - en activité et désaffectées

Dans la zone proposée pour inscription se trouvent des distilleries en activité et d'autres désaffectées. Elles varient considérablement en taille et en complexité mais suivent fondamentalement des schémas similaires. Bien que la productivité ait considérablement augmenté au XIXe siècle puis à nouveau au XXe siècle, les diverses modifications apportées aux méthodes de travail n'en ont pas moins laissé le schéma des procédés de production fondamentalement inchangé. Dans les grandes distilleries, on observe les traces des méthodes antérieures, demeurées intactes malgré les changements successifs.

La plupart des distilleries possèdent un grand *portio*, un portail donnant sur la route, derrière lequel on trouve une zone de déchargement à ciel ouvert des *piñas*. À côté se dressent les fours de cuisson, bordés d'aires de broyage où l'on extrait les jus, versés ensuite dans des cuves de fermentation puis dans l'aire de distillation, avec un ou plusieurs alambics, disposés en file. Viennent enfin les caves de stockage, où la tequila vieillit en fûts de chêne, et le site d'embouteillage, qui composent les dernières zones de production.

Les fours étaient à l'origine de type précolombien, c'est-à-dire qu'il s'agissait de fours à bois faits de brique ou de pierre et d'argile et prenant la forme d'une hémisphère ouverte. Il en reste encore quelques-uns en usage. Certaines fabriques installèrent des fours en fonte importés des États-Unis ou du Royaume-Uni au XIXe siècle, chauffés par de l'air chaud produit par des chaudières et pourvus de hautes cheminées en briques. Il en reste encore certains, qui ne sont plus utilisés cependant. La plupart des fabriques en activité utilisent désormais des fours à pression en acier.

Pour broyer les *piñas* cuites, on se servait jadis de meules circulaires en pierre, tirées par des chevaux. Il en reste encore plusieurs, qui ne sont cependant pas toutes utilisées.

Dans les distilleries les plus modestes, la fermentation se faisait dans des cuves souterraines en pierre, dont plusieurs sont toujours sur place. Elles furent remplacées par de grandes cuves en chêne et, plus récemment, en acier.

Les alambics de distillation étaient, dans leur conception la plus simple, faits d'argile. De plus grands, en cuivre, furent introduits au XIXe siècle ; ceux d'aujourd'hui sont quasiment tous en acier inoxydable.

Ce n'est que depuis peu que l'on fait vieillir la tequila en fût de chêne, ce qui confère au spiritueux une couleur brune et non la limpidité caractéristique de la tequila non vieillie.

Beaucoup de distilleries se trouvent à côté de vastes haciendas, composées d'une maison construite autour d'une ou plusieurs cours avec des vérandas à arcades, parfois une chapelle, et de grands jardins bordés de murs, ornés d'arbres, de fontaines et d'allées. La porte principale ouvre à la fois sur la fabrique et sur l'hacienda. L'ensemble du complexe est encerclé de hauts murs, quasi défensifs, bordant souvent les rues étroites de la ville.

L'architecture des fabriques comme des haciendas se caractérise par une construction en briques et en adobe, des murs recouverts d'enduit et peints à la chaux dans des couleurs ocre, des arcades, des claveaux et des encadrements de fenêtres en pierre, et des ornements néo-classiques ou baroques.

Les anciennes haciendas suivantes (avec une fabrique adjacente) sont comprises dans la proposition d'inscription :

- Hacienda la Providencia, El Arenal

Construite par étapes successives entre le XVIIIe siècle et les années 1930. Les installations de la fabrique subsistent.

- Hacienda La Parrena, El Arenal

Les bâtiments datent pour la plupart du début des années 1800, mais la chapelle fut rénovée en style Art Nouveau. Les installations de la fabrique subsistent.

- Hacienda de La Calavera, El Arenal

La maison a été séparée de sa fabrique, dont il reste peu d'éléments aujourd'hui. L'un des murs de la maison arbore une fresque murale du XIXe siècle dépeignant un port d'Espagne.

- Hacienda de Santa Quiteria, El Arenal

Datant de la fin du XIXe siècle, celle-ci a conservé ses installations de production et d'alimentation en eau.

- Hacienda de San Antonio, Amatitan

Située dans les profondeurs du canyon du Rio Grande, cette hacienda date du milieu du XIXe siècle. Elle

comprend un réservoir, la charpenterie d'origine ; de même, la ferronnerie subsiste. La chapelle conserve sa décoration des années 1920.

- Hacienda de Santa Ana, Tequila

Cette hacienda se consacrait essentiellement à l'élevage de bétail et à l'agriculture et ne produisait pas de tequila. Fait inhabituel, elle possède un clocher de deux étages et des arcades de style gothique.

- Hacienda de San Martin de Canas, Tequila

Il ne reste que la maison, datant du XVIIIe et du XIXe siècle.

- Hacienda de San Juan de Dios de las Chorreras, Tequila

Ruines d'un ensemble du XVIIIe siècle.

- Hacienda de la Estancita, Tequila

Fabrique et hacienda du XVIIIe siècle nécessitant des travaux de restauration.

- Ferme San Nicolas de los Sandovales

- Hacienda de Santa Teresa, Tequila

- Fabrique de Castellana et la Morra, Tequila

- Hacienda de Huitzilapa, Magdalena

Les installations en activité suivantes sont comprises par la proposition d'inscription :

- Hacienda de San José del Refugio, Amatitan

C'est l'un des ensembles les plus complets et les mieux préservés de la région. Tous les composants individuels sont là, y compris les logements pour les ouvriers immédiatement après la porte principale. La grande maison, articulée autour d'un patio central, possède une chapelle. L'équipement de traitement d'origine est intact : cuves souterraines, meules circulaires, fours, cuves de fermentation et alambics en cuivre. Les bâtiments présentent des proportions imposantes et un bel ouvrage.

- Distillerie de La Rojena, Tequila

Cet ensemble, fondé en 1795, est aujourd'hui l'un des plus importants au monde. Son entrée principale débouche sur une extrémité de la grand-rue de la ville. Il comprend une chapelle néoclassique et de vastes jardins. Les bâtiments comportent des éléments formels de styles bigarrés : baroques, néo-classiques, néo-coloniaux et contemporains.

- Taverne de José Cuervo, Tequila

Située à côté de La Rojena, cette distillerie qui abrite des exemples des équipements les plus simples a été restaurée et transformée en musée.

- Distillerie Villa Sauza, Tequila

Bâti en 1893, cet ensemble comprend la maison, la fabrique, des écuries, un parc à bestiaux et des logements pour les ouvriers, entourés d'un haut mur d'adobe. Il abrite également plusieurs anciennes caves utilisées comme magasins d'entrepôt.

- Distillerie La Cofradia, Tequila

Distillerie de construction récente.

- Distillerie El Martineno, Tequila

Ensemble néo-classique construit en 1870. La fabrique abrite toujours les anciennes chaudières et des alambics en cuivre.

- Distillerie La Escondida, El Arenal

Ensemble moderne entouré d'un mur ancien.

Tavernes

Disséminés sur le site se trouvent les vestiges de plusieurs petites distilleries illicites, appelées *tabernas*, créées en réaction à la prohibition temporaire de l'alcool du Nouveau Monde. Parmi elles :

- Taverne de Los Tepetates, Amatitan

- Taverne de Rancho de la Cofradia, Amatitan

Villes

Les trois villes des sites proposés pour inscription sont Tequila, El Arenal et Amatitan. Les distilleries et les églises en sont les bâtiments principaux. À côté, des maisons de plain-pied, aux façades enduites et peintes, bordent les rues étroites des centres-villes. Le cœur de Tequila est une place, tandis que les autres villes sont de plan plus irrégulier. À Arenal, l'église fut remodelée en 1940 par Luis Barragan, qui remodela également partiellement l'église de Amatitan à la même date.

Sites archéologiques de Teuchitlan

Entre 200 et 900 après J.-C., la région de Tequila fut façonnée par la culture de Teuchtitlan ; un important aménagement paysager créa des terrasses pour l'agriculture, des habitations, des temples, des tertres cérémoniels et des terrains de jeu de balle, reflétant une organisation spatiale à grande échelle.

La zone proposée pour inscription comprend le site Teuchitlan de Guachimontones, composé des ruines d'un vaste ensemble résidentiel datant d'entre 400 et 700 après J.-C. et abritant des patios cérémoniels et des plates-formes avec des maisons ou des temples. Au centre se dresse une pyramide circulaire à plusieurs étages pourvue de quatre escaliers et, à proximité, l'un des plus grands terrains de jeu de balle de Méso-Amérique.

La zone proposée pour inscription comprend également trois autres sites de places cérémonielles, avec des ensembles circulaires se chevauchant : *Huitzilapa-Magdalena, Santa Quiteria-Arenal et Las Pilas-El Arenal.*

Éléments associés aux agaves

La tequila fut pour la première fois associée à l'identité régionale au XVIIIe siècle (cf. ci-dessous). Au XIXe siècle, l'exportation fit connaître la boisson à plus grande échelle ; progressivement, la tequila en vint à être associée à tout le Mexique et non plus simplement à la région de Jalisco. Après la révolution mexicaine, la boisson conquit un prestige non négligeable, sous l'impulsion d'un mouvement artistique national populaire, encouragé par le nouveau régime. Les films des années 1930 et 1940 accentuèrent cette association et contribuèrent à diffuser plus largement, au plan international, une certaine idée du Mexique. Le paysage des champs d'agaves et l'architecture de ses haciendas et de ses fabriques a engendré nombre d'expressions culturelles qui ont fait le tour du monde.

Histoire

La domestication de l'agave sauvage semble avoir commencé il y a 3 500 ans environ. La plante sauvage serait originaire du canyon du Rio Grande. L'agave est parfaitement adaptée au sol pauvre et au terrain accidenté de la région de Tequila.

L'agave était une culture importante des Teuchitlans, qui s'en servaient pour répondre à certains de leurs besoins fondamentaux : ils fabriquaient de la toile, de la corde et du papier avec les fibres, les tiges des fleurs donnaient du bois de construction, les feuilles charnues servaient de toits et de combustible, les épines d'aiguilles et de pointes de flèches, la sève produisait une sorte de miel, le jus servait à fabriquer des baumes médicinaux et, après fermentation, une boisson alcoolisée. Les chefs de la société complexe et très hiérarchisée des Teuchitlans tirèrent une grande richesse de leur apparent monopole sur les ressources d'agaves.

Pour transformer l'écorce de la plante en sucre à manger ou à faire fermenter pour fabriquer de l'alcool, il fallait cuire les *piñas*. On a trouvé au lac Sayula tout proche (en dehors de la zone proposée pour inscription) des vestiges archéologiques prouvant que l'on cuisait déjà les *piñas* dans des fours coniques à ciel ouvert, en pierre volcanique, 400 ans av. J.-C. Ces fours étaient préchauffés au bois, et les *piñas* recouvertes de branches et d'argile.

En 1615, le frère Franciso Ximenez, un prêtre espagnol, écrivait comment le jus de la plante cuite était fermenté pour fabriquer un vin parfumé à l'orange et aux écorces de melon.

Au XVIe siècle, la zone fut conquise par les Espagnols, qui établirent la ville de Santiago de Tequila. Les Caxcanes, qui vivaient dans la région, furent progressivement assimilés par les Espagnols. Pour atténuer la pénurie de spiritueux venus d'Europe, les Espagnols expérimentèrent les boissons locales et commencèrent à distiller le jus fermenté d'agave pour produire du *vin de mescal*. Parallèlement, le rhum faisait son apparition aux Antilles ; l'équipement nécessaire pour ce nouvel alcool d'agave fut donc introduit depuis les régions productrices de rhum.

Les taxes imposées au nouveau spiritueux généraient des revenus non négligeables pour le gouvernement espagnol de Guadalajara. Elles finacèrent l'approvisionnement en eau et le palais du gouverneur de Jalisco, à Guadalajara.

À la fin du XVIIe siècle, les premières distilleries officielles furent établies, et les premières plantations intensives d'agaves créées. Dans le courant du XVIIIe siècle, on commença à installer des fabriques au cœur des haciendas et, graduellement, la culture des agaves se répandit dans toute la plaine.

Au XVIIIe siècle, la liqueur gagnant en notoriété, la demande s'accrut. Son expansion fut grandement favorisée par la création, en 1758, de la route marchande connue sous le nom de Camino Real, reliant Tequila au port de San Blas sur l'océan Pacifique, à Guadalajara et à Mexico. La boisson, transportée à dos de mule et d'âne le long de la nouvelle route, devint le premier produit d'exportation de la région. L'augmentation conséquente de la production et de la consommation de la boisson contribua au développement d'une identité régionale clairement définie.

L'abus de l'alcool préoccupa parfois les autorités civiles et religieuses, qui tentèrent de l'interdire en dépit du manque à gagner, tentatives périodiques mais infructueuses. Au final, elles n'entraînèrent que l'apparition d'une activité clandestine dans des zones isolées.

En 1795, après presque trois siècles de domination coloniale espagnole, un producteur régional, José Maria Guadalupe Cuervo, reçut la première licence autorisant l'établissement légal d'une distillerie de mescal.

Au milieu du XIXe siècle, avec l'essor des exportations, de grandes distilleries s'implantèrent dans les villes, séparant la production de la liqueur de la culture des matières premières, ce qui entraîna le déclin de certaines distilleries rurales, avec des haciendas se concentrant désormais sur la production de la matière première pour les distilleries urbaines et une rapide expansion des surfaces d'agaves cultivées.

Dans la seconde moitié du XIXe siècle, on a pu observer une tendance au regroupement des distilleries urbaines et l'introduction de machines plus efficaces, comme des fours fermés à vapeur et des meules mécaniques.

Dans la troisième décennie du XXe siècle, la révolution mexicaine conduisit à un déclin temporaire de la production de tequila, la terre rattachée aux haciendas étant attribuée aux ouvriers sur la base d'une mise en communauté ou devenant propriété privée.

Aujourd'hui, on a mis en place des mesures telles que la location des terres ou l'achat par avance des plants d'agaves, afin d'essayer d'assurer la continuité de la production pour répondre à la demande toujours forte.

Protection et gestion

Dispositions légales :

Environ 22 % de la zone proposée pour inscription sont des propriétés privées ; 44 % sont des terres communales et le reste, 34 %, consiste en ce qu'on appelle des associations productrices mixtes, à savoir des investissements privés dans des terres communales.

La plupart des fabriques demeurant en activité se trouvent en zone urbaine. En zone rurale, elles appartiennent à des propriétaires privés. On recense au total 60 fabriques dans la zone proposée pour inscription.

La protection légale s'applique au niveau fédéral, de l'État et municipal.

Niveau fédéral

Norme officielle mexicaine NOM-006-SCFI-1994. Spécifications pour les boissons alcoolisées -Tequila.
Décret concernant l'appellation d'origine de la Tequila. 13 octobre 1977.
Loi fédérale concernant les zones et les monuments archéologiques, artistiques et historiques et. 1972.
Loi générale sur les peuplements humains.
Loi générale sur les biens nationaux. 1982.
Loi générale sur l'équilibre écologique et la protection de l'environnement.

La protection fédérale s'applique aux monuments historiques antérieurs au XXe siècle, aux villes et aux villages classés, aux sites archéologiques et industriels et à la relation entre sites naturels et culturels. Dans les zones classées, elle couvre les centres-villes et les fabriques et haciendas proposées pour inscription.

Niveau de l'État :

Loi sur le patrimoine culturel de l'État et des municipalités de Jalisco.
Règlement sur le patrimoine culturel de l'État et des municipalités de Jalisco.
Loi sur l'aménagement urbain de l'État de Jalisco.
Loi organique de la PRODEUR.
Décrets sur les zones de protection naturelle.

La protection de l'État s'applique également à la préservation du patrimoine culturel et naturel et à la culture populaire. L'État est responsable de la préservation et de la restauration des sites historiques, architecturaux et archéologiques, du développement urbain et territorial et de la délimitation des peuplements. Il est plus particulièrement responsable du paysage protégé de Tequila via le plan directeur de Tequila.

Niveau municipal

Règlement de protection et de rénovation de l'image urbaine de Tequila, Jalisco.
Plan partiel d'aménagement urbain du centre historique de Tequila, Jalisco.
Plan partiel d'aménagement urbain pour la conservation du patrimoine urbain et architectural du cœur historique d'Amatitán, Jalisco.
Plan d'aménagement urbain de El Arena, Jalisco.
Modèle de classification écologique territoriale de l'État de Jalisco, région de Valles.

Au niveau municipal, un contrôle est imposé sur les édifices du XXe et du XXIe siècle dans la zone proposée pour inscription de valeur patrimoniale.

Structure de la gestion :

La proposition d'inscription détaille les responsabilités au niveau fédéral, de l'État et municipal ; elles comprennent :

L'Institut national d'anthropologie et d'histoire (INAH), par l'intermédiaire de sa branche régionale de Jalisco, est responsable de la conservation et de la protection des sites archéologiques et des anciens bâtiments de Tequila.

Le ministère fédéral de l'Éducation délivre les permis pour la restauration des biens historiques, les travaux étant effectués sous l'égide des autorités de l'État et municipales, telles que le département de l'Urbanisme au niveau de l'État.

Le Bureau fédéral du tourisme est responsable du programme des Villes Magiques, dont Tequila fait partie.

Le département du Développement durable est responsable de réglementer le développement durable de l'État de Jalisco.

Les plans de développement suivants sont applicables au site proposé pour inscription : il s'agit des plans partiels d'aménagement urbain de Tequila, Amatitan et El Arenal. Ces plans visent à contrôler et à réglementer la croissance et le développement, à définir les limites de la protection et à dresser l'inventaire des biens culturels protégés. Pour Tequila, afin de contrer la pression du développement, de nouvelles réglementations ont été mises en place pour préserver ou améliorer la réglementation de l'expansion de la ville et protéger les édifices de valeur.

Le dossier indique qu'un plan de gestion est en cours d'élaboration et en dresse le sommaire. Un premier projet en espagnol a été soumis en janvier 2006, puis en anglais en mars. Il couvre en détail les éléments du site proposé pour inscription et les menaces qui pèsent sur lui, et expose des stratégies pour traiter ces dernières. Il traite à la fois de l'environnement bâti et naturel et du patrimoine immatériel.

Il expose les principaux objectifs pour la protection du paysage associé et il comprend un plan d'action détaillé pour la régénération et le développement durable du paysage, la qualité de l'eau, le tourisme culturel et la sensibilisation à la valeur du paysage, et prend des dispositions pour impliquer les diverses strates des autorités.

Ressources :

Les ressources de mise en œuvre du plan de gestion sont expliquées et identifiées dans le plan.

Justification de la valeur universelle exceptionnelle émanant de l'État partie (résumé)

La culture de l'agave depuis des centaines d'années, associée à des composantes industrielles et à des processus traditionnels de production de la tequila, a conféré à la région un caractère unique et exceptionnel.

La région de Tequila a engendré d'innombrables expressions culturelles liées au paysage et aux éléments architecturaux associés à la production de la tequila, qui ont grandement contribué à façonner l'image du Mexique dans le monde.

Les plantations d'agaves de Tequila sont le témoignage vivant de la culture ancienne de ce fruit, qui s'est répandue dans toute la Méso-Amérique.

Le paysage de Tequila reflète le mélange culturel des processus de fermentation préhispaniques et de la distillation espagnole d'une part, des styles architecturaux autochtones et espagnols de l'autre.

4. ÉVALUATION

Conservation

Historique de la conservation :

Les bâtiments de la zone proposée pour inscription ne possèdent qu'un historique de conservation très récent, qui rend compte des réglementations imposées aux sites archéologiques et aux monuments historiques cette dernière décennie. La plupart des travaux de conservation sont indirects, les bâtiments étant quasiment tous sous propriété privée. Les grandes distilleries et les haciendas de Tequila toujours en activité et appartenant à de grandes sociétés commerciales sont très bien entretenues, et leur conservation est respectueuse du tissu historique. Beaucoup des fabriques désaffectées sont elles aussi très bien préservées. Quelques petites haciendas sont cependant en moins bon état. Le plan de gestion se penche sur cette question. La réalisation d'une étude de toutes les anciennes installations industrielles de la région de Tequila entre 2003 et 2004 et la compilation d'un catalogue national sous-tendront ces travaux de conservation.

Les bâtiments anciens des villes sont en bon état. À la périphérie des villes, l'état est moins bon, un point que reconnaît et traite le plan de gestion.

L'état global de la gestion des paysages cultivés est bon ; cependant, l'intensité des cultures en certains endroits et ses implications pour l'environnement sont des enjeux à traiter dans le plan de gestion ; des cultures durables et protégeant les ressources environnementales sont en effet un objectif clé.

Protection et gestion :

Le paysage de Tequila proposé pour inscription est vaste et complexe, et combine de petites exploitations agricoles et de grandes multinationales, qui dirigent certaines des grandes distilleries. Il est également l'objet de pressions de développement considérables. Pour que le paysage conserve ses valeurs et sa signification, et pour que l'inscription sur la Liste du patrimoine mondial implique toutes les principales parties prenantes et bénéficie aux communautés locales, il faudra s'assurer que, par le biais du plan de gestion, le changement est géré en collaboration.

L'UICN a entrepris une étude de la proposition d'inscription et a noté quelques points d'inquiétude en ce qui concerne l'entretien et la restauration des valeurs naturelles du bien proposé pour inscription. Par exemple, un inventaire biologique descriptif de la région n'a pas été fourni dans le dossier de proposition d'inscription ni des informations sur le statut de la conservation des parcelles de forêts qui subsistent, notamment sur le volcan Tequila. L'impact d'une utilisation intensive des herbicides et des insecticides sur le bien n'est pas insignifiant. La réduction des habitats pour le nectar nourrissant les chauves-souris et pour les colibris nécessite des actions de gestion qui amélioreraient l'intégrité environnementale et esthétique de la région.

L'UICN reconnaît que l'importance de l'interaction entre la nature et la culture est la logique majeure qui sous-tend cette proposition d'inscription et devrait bénéficier d'une attention plus importante dans le plan de gestion du bien.

L'UICN suggère que l'on demande à l'État partie de reconnaître et de répondre aux inquiétudes soulevées ci-dessus dans la gestion et le suivi futurs du bien.

- Délimitations

La zone principale proposée pour inscription comprend l'ensemble de la vallée de Tequila entre le volcan et les gorges du fleuve, qui constituent tous deux des zones tampon, au sud-ouest et au nord-est. Aucune zone tampon n'est définie au nord-ouest ou au sud-est. Dans la zone tampon du volcan, une deuxième petite zone principale de 360 hectares couvre le site archéologique de Los Guachimontones.

Du point de vue géographique, les délimitations sont satisfaisantes, puisqu'elles englobent une zone définie et coïncident avec la zone de contrôle de la production de tequila. L'ICOMOS considère qu'il serait toutefois souhaitable de protéger l'environnement au moyen de zones tampon des deux côtés ne bénéficiant pour l'instant d'aucune protection, et ce d'autant plus que la ville de El Arenal se trouve à proximité de la limite sud-est.

Analyse des risques :

Les principales menaces qui pèsent sur le site proposé pour inscription sont le fait de la hausse de la demande de tequila, et donc d'agaves, et de l'essor de l'urbanisation et du tourisme.

- Intensification et extension de la culture

Ce risque se manifeste par l'extension de la culture à des zones auparavant exemptes d'agaves, et à une culture plus intensive, avec des engrais non organiques, et à des plantations aux abords de ces zones. Cette question doit être traitée dans le cadre de politiques territoriales de plantation et de l'établissement de mécanismes légaux et

financiers pour guider l'occupation des sols et le marché associé, ainsi que dans le cadre du *Modèle d'aménagement écologique du territoire*, qui a établi des politiques et des critères de modélisation des plantations, d'utilisation des engrais organiques et des eaux résiduaires.

- Maladies de l'agave

Ces dernières années, certains champs d'agaves ont été moins fertiles que d'autres. Une étude récente de la pollinisation des agaves a permis de comprendre le rôle des chauves-souris dans ce processus, et un programme de conservation des habitats des chauves-souris va être mis en place.

- Zones urbaines

L'expansion urbaine a conduit à la modification des traditions vernaculaires. À Amatitan, des édifices relativement récents à l'orée de la ville n'ont pas respecté le caractère historique des villes, simple et dont les édifices sont peu élevés. L'urbanisation est désormais réglementée par le plan partiel de conservation.

À Tequila, le développement s'est fait sur plusieurs décennies, et il est particulièrement notable dans les nouvelles habitations à l'est. Un important plan d'amélioration du paysage urbain est entrepris, dans le cadre d'un programme des « villes magiques », impliquant le conseil municipal, l'Institut national d'anthropologie et d'histoire, les offices du tourisme d'État et fédéral, qui renforcera le caractère architectural local de la ville et améliorera les espaces urbains.

Le plan de gestion s'articule autour d'un objectif principal, soutenir l'architecture traditionnelle dans les centres de population.

Authenticité et intégrité

Authenticité :

En ce qui concerne la majorité du paysage cultivé, des haciendas, des distilleries et des centres villes, leur authenticité, reflet de l'usage passé et présent du paysage pour cultiver l'agave et en faire de la tequila, ne fait aucun doute.

Les méthodes de culture et de traitement conservent leur authenticité, et il demeure un lien défini entre l'emplacement des plantations d'agaves et les distilleries où elles sont envoyées : seule la tequila produite à partir de cœurs d'agaves récoltés dans la zone proposée pour inscription a droit à l'appellation d'origine.

La périphérie des zones urbaines a connu récemment des développements et des changements ; les traditions locales de construction et l'authenticité y sont moins bien définies. Dans ces zones, il faudra des programmes actifs pour gérer le changement de façon bénéfique. Le plan de gestion se penche sur cette question.

Intégrité :

La zone proposée pour inscription est vaste et comprend la totalité du centre du paysage des champs d'agaves de Tequila. La zone comprend aussi tous les aspects de la culture de l'agave et de la distillation de la tequila, les haciendas, les fabriques et les villes associées, qui représente ainsi une région économique et culturelle.

Évaluation comparative

La culture d'agaves a été importante dans d'autres régions du Mexique, mais ces paysages ont été largement réduits ces dernières décennies, dans la plupart des cas. On cultivait par exemple l'agave pour produire le *maguey* dans les hautes plaines semi-arides d'Apan, et pour ses fibres dans la péninsule du Yucatan. Dans la région de production du *maguey* d'Apan, cette boisson préhispanique fermentée à partir du jus des *piña* des agaves a enrichi énormément les propriétaires à la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle. Mais la popularité du maguey décrut à partir des années 1920, et il ne reste aujourd'hui que peu de plantations. Au Yucatan, la fibre de l'agave faisait l'objet d'un commerce extrêmement lucratif jusqu'à ce que les cultivateurs du Brésil, de Cuba, des Bahamas et d'Hawaï en brisent le monopole. Aujourd'hui, l'industrie est quasiment éteinte.

À partir du XVIe siècle, le spiritueux mexicain fut fabriqué à partir de diverses variétés d'agaves. Au fil du temps, on baptisa tequila la liqueur produite uniquement à partir d'agave bleue aux environs de Tequila, et c'est aujourd'hui un procédé de fabrication contrôlé. D'autres types de boissons sont toujours produites à petite échelle à partir d'autres variétés d'agaves : le Bacanora à Sonora, le sotol à Chihuahua à partir d'agaves cueillies dans la nature ; à Apango, Oaxaca, Jalisco et dans d'autres régions, on produit du mescal local à partir de plants semi-cultivés, reproduits par stolons ou graines. Aucune de ces régions ne possède de traditions culturelles aussi définies, ni la variété et l'étendue des distilleries et haciendas qui subsistent dans la région de Tequila, non plus que le degré de contrôle de la production. Si l'on compare le paysage de Tequila à d'autres types de paysage culturel, les comparaisons les plus pertinentes les mettent en rapport avec les paysages viticoles, et particulièrement avec les régions productrices de spiritueux. Le Comité du patrimoine mondial a inscrit en 2002 le paysage de Tokaj. Dans ce cas, le paysage proposé pour inscription reflète une région où l'on produit depuis mille ans un vin, contrôlé depuis trois cents ans : un trait qui confère à la région son caractère particulier, et qui relie un vin célèbre à une localité.

On peut juger que le paysage de Tequila est son équivalent en Amérique centrale. La tequila est devenue célèbre dans le monde entier, et le cœur de sa production peut être associé à une seule contrée, où sa production est aujourd'hui soumise à un contrôle strict. Cette production a façonné un paysage dont les attributs et les produits auxquels il donne naissance ont généré de nombreuses réponses culturelles, associées à la perception de l'identité mexicaine dans le reste du monde.

Valeur universelle exceptionnelle

Déclaration générale :

Le paysage de Tequila est d'une valeur universelle exceptionnelle pour la combinaison des qualités culturelles suivantes :

- Le paysage d'agaves de Tequila est désormais au cœur de la production de la boisson éponyme, qui a exercé une grande influence dans le monde entier ;
- Ce paysage rassemblant d'innombrables petits cultivateurs et de grandes distilleries illustre les méthodes de culture et de traitement de l'agave bleue ces trois derniers siècles ;
- Le paysage de Tequila a engendré de nombreuses réponses culturelles, qui ont joué un rôle crucial dans la perception de l'identité mexicaine dans le reste du monde ;
- L'agave, sa culture et sa transformation forment un lien avec la culture préhispanique : la tequila témoigne de la fusion des traditions préhispaniques et des influences importées dans les premières années de la Nouvelle Espagne. La boisson elle-même combine la boisson locale et les procédés de distillation importés, tandis que l'architecture des distilleries et des haciendas reflète à la fois les origines européennes et américaines.

Évaluation des critères :

Le bien est proposé pour inscription sur la base des critères ii, iv, v et vi :

Critère ii : La culture de l'agave et sa distillation ont créé un paysage caractéristique, où de belles haciendas et des distilleries illustrant la fusion des traditions préhispaniques de fermentation du jus de mescal avec les processus européens de distillation et les technologies locales et importées de l'Europe ou de l'Amérique.

Ce paysage illustre l'échange d'idées et de valeurs en matière de technologie et d'architecture ; tout le processus de culture de l'agave et de distillation de la tequila a contribué à façonner le paysage dans la zone proposée pour inscription. L'ICOMOS considère que le bien répond à ce critère.

Critère iv : L'ensemble des haciendas et des distilleries, qui dans de nombreux cas possèdent toujours leurs équipements, reflète l'essor de la distillation de la tequila ces deux cent cinquante dernières années ; elles constituent un exemple exceptionnel d'ensembles architecturaux caractéristiques, illustrant la fusion de technologies et de cultures. L'ICOMOS considère que le bien répond à ce critère.

Critère v : Le paysage d'agaves illustre le lien pérenne entre l'ancienne culture mésoaméricaine de l'agave et le présent, ainsi que l'évolution des procédés de culture depuis le XVIIe siècle, époque où de grandes plantations furent créées et où les distilleries commencèrent la production de la tequila. Globalement, le paysage des champs, des distilleries, des haciendas et des villes est un exemple exceptionnel de peuplement humain et d'occupation des sols traditionnels, représentatifs de la culture propre à Tequila. L'ICOMOS considère que le bien répond à ce critère.

Critère vi : Le paysage de Tequila est aujourd'hui étroitement lié à l'identité nationale mexicaine, non seulement telle qu'elle est perçue au Mexique, mais aussi dans le reste du monde. Le paysage de Tequila a inspiré des œuvres littéraires, le cinéma, la musique, l'art et la danse, tous célébrant le lien entre le Mexique et la tequila, et ainsi son lieu d'origine, à Jalisco. Le paysage de Tequila est donc étroitement associé à des perceptions de valeurs culturelles et ce bien au-delà de ses frontières. L'ICOMOS considère que le bien répond à ce critère.

5. RECOMMANDATIONS

Recommandations

Le paysage de Tequila combine de petites exploitations agricoles et de grandes multinationales, qui l'exploitent ensemble pour fabriquer un produit qui doit répondre aujourd'hui à une demande mondiale. Le plan de gestion expose des stratégies qui visent à créer une vision d'avenir pour ce paysage dynamique et en faire un modèle de développement durable, par le renforcement des liens entre le patrimoine, la communauté et le développement.

Le succès de la culture de Tequila sur le long terme dépend du maintien des plantes d'agave bleue. Pour cela, plus d'attention devrait être accordée à l'interaction entre la nature et la culture afin de maintenir une production durable. Compte tenu les recommandations de l'UICN, il est demandé à l'État partie de renforcer les objectifs qui permettraient d'améliorer l'intégrité du bien.

Le paysage de Tequila produit des récoltes auxquelles la demande internationale de tequila confère une forte valeur ajoutée. Dans le cadre du plan de gestion, il serait souhaitable que l'implication de toutes les parties prenantes se fasse dans l'intérêt des communautés locales, et notamment des paysans, par le biais des processus traditionnels qui ont façonné le paysage.

La sélection de distilleries, qui possèdent dans de nombreux cas leur équipement d'origine, compose un patrimoine archéologique industriel majeur, représenté souvent par des édifices d'une grande beauté architecturale. L'ICOMOS félicite l'Etat partie pour la documentation de ces biens et la mise en place de plans pour leur conservation in situ.

Le bien proposé pour inscription est vaste et les délimitations reflètent une zone géographique cohérente. Les zones tampon sur deux côtés sont nécessaires pour protéger le spectaculaire cadre visuel du paysage, dessiné par le volcan et les profondes gorges. Sur les deux côtés restants, où le terrain est plus plat, l'ICOMOS recommande que l'État partie définisse des zones tampon afin de protéger le bien contre tout développement en dehors de ses délimitations immédiates.

Recommandation concernant l'inscription

L'ICOMOS recommande que le Paysage d'agaves et les anciennes installations industrielles de Tequila, Etats-Unis du Mexique, soient inscrits sur la Liste du patrimoine mondial sur la base des ***critères ii, iv, v et vi*** :

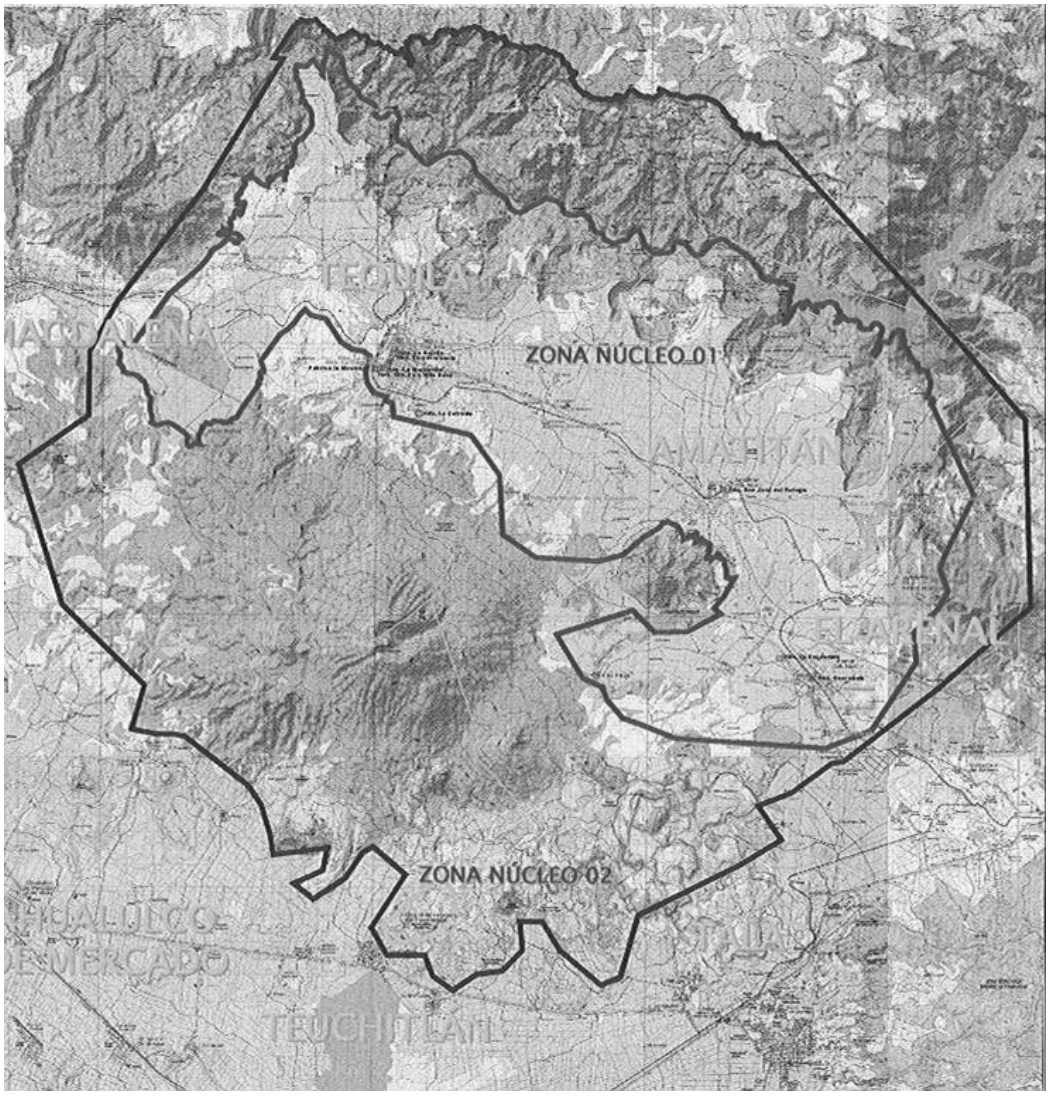
Critère ii : La culture de l'agave et sa distillation ont façonné un paysage caractéristique, où de belles haciendas et distilleries illustrent la fusion des traditions préhispaniques de fermentation du jus de mescal et des processus européens de distillation, et celles des technologies locales et importées depuis l'Europe et l'Amérique.

Critère iv : L'ensemble des haciendas et des distilleries, qui, dans de nombreux cas, possèdent toujours leurs équipements, reflète l'essor de la distillation de la tequila ces deux cent cinquante dernières années ; elles constituent un exemple exceptionnel d'ensembles architecturaux caractéristiques, illustrant la fusion de technologies et de cultures.

Critère v : Le paysage d'agaves illustre le lien pérenne entre l'ancienne culture mésoaméricaine de l'agave et le présent, ainsi que l'évolution des procédés de culture depuis le XVIIe siècle, époque où de grandes plantations furent créées et où les distilleries commencèrent la production de tequila. Globalement, le paysage des champs, des distilleries, des haciendas et des villes est un exemple exceptionnel de peuplement humain et d'occupation des sols traditionnels, représentatifs de la culture propre à Tequila.

Critère vi : Le paysage de Tequila a inspiré des œuvres littéraires, le cinéma, la musique, l'art et la danse, célébrant tous le lien entre le Mexique et la tequila, et ainsi son lieu d'origine, Jalisco. Le paysage de Tequila est donc étroitement associé à des perceptions de valeurs culturelles et ce bien au-delà de ses frontières.

ICOMOS, avril 2006



Plan indiquant les délimitations du bien

Champs d’agaves

Hacienda de La Rojefia

Ville de Tequila

Site archéologique de Los Guachimontones