



L'Académie tunisienne
des sciences des lettres
et des arts
Beit al-Hikma



COLLOQUE INTERNATIONAL

Diversité des cultures alimentaires, ressources pour un monde durable

CONTRAINTES ÉCOLOGIQUES, ÉCONOMIQUES, SOCIALES ET DIVERSITÉ CULTURELLE

co-organisé en partenariat avec :



PROGRAMME



03-05 juin 2024
Beit al-Hikma, Carthage Tunisie



03 JUIN 2024

8h30-9h00 :

OUVERTURE

- Discours du Professeur **Mahmoud BEN ROMDHANE**, Président de l'Académie tunisienne *Beit al-Hikma*
- Présentation du colloque par les Professeurs **Sihem DEBBABI MISSAOUI** et **Jean-Pierre POULAIN**

SESSION 1

LES CULTURES ALIMENTAIRES, DES RESSOURCES À PARTAGER

Modérateur : **Fauzi MAHFOUDH**

Professeur d'histoire médiévale, Université de la Manouba,
Membre de l'Académie tunisienne *Beit al-Hikma*

9h00-9h20 : **Sihem DEBBABI MISSAOUI**, Professeure de civilisation arabe et islamique, Université de la Manouba, Membre de l'Académie tunisienne *Beit al-Hikma*
Réflexions sur des constructions alimentaires globalisantes pour une meilleure connaissance de l'histoire des cultures alimentaires du Maghreb et du Proche-Orient

9h20-9h40 : **Ridha BOUKRAA**, Professeur de sociologie, Université de Tunis
Anthropologie et archéologie culinaires : permanence, survivance et changements dans le système alimentaire tunisien

9h40-10h00 : **Leila TEMIME BLILI**, Professeure émérite d'histoire moderne, Université de la Manouba
Crises alimentaires et labilité des normes religieuses au Maghreb aux époques médiévale et moderne

10h00-10h20 : **Allen GRIECO**, Associé de recherche senior émérite en histoire, Université de Harvard, Florence
La distinction sociale entre Moyen âge et Renaissance à l'opposé des comportements durables

10h20-10h40 : **Jean-Pierre CORBEAU**, Professeur émérite de sociologie de l'alimentation et de la consommation, Vice-président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, Université de Tours
Les enjeux des mangeurs contemporains

10h40-11h00 :

Discussion

11h00-11h20 :

Pause-Café

11h20-12h20 :

PANEL 1

DE L'INTIME AU POLITIQUE : L'ALIMENTATION, UN OBJET SOCIAL TOTAL

Modératrice : **Katia BOISSEVAIN**

Directrice de l'Institut de Recherche sur le Maghreb Contemporain (IRMC, Tunisie), Anthropologue

- **Chantal CRENN**, Professeure d'anthropologie, Université Paul Valéry-Montpellier 3
Lors des circulations des Sénégalais/es retraité/es entre France et Sénégal : transformations des pratiques et des représentations autour de l'alimentation

- **Béchir YAZIDI**, Professeur d'histoire contemporaine, Université de la Manouba
De l'utilité des aménagements hydrauliques pour une agriculture prospère : le cas de la Tunisie à l'époque coloniale

- **Habib AYEUB**, Professeur émérite de géographie, Université de Paris 8 Vincennes - Saint-Denis
Savoirs agricoles et alimentaires ; savoirs de femmes

SESSION 2

LA DIVERSITÉ DES CULTURES ALIMENTAIRES AU SERVICE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Modérateur : **Mohamed Ali MAROUANI**

Maître de conférences HDR en sciences économiques, Université Paris1, Panthéon-Sorbonne
Représentant de l'IRD, Tunisie

14h00-14h20: **Jean-Louis RASTOIN**, Professeur honoraire d'économie et gestion d'entreprises à l'Institut agro-Montpellier, UMR MOISA et Chaire UNESCO en Alimentations du monde.

Les systèmes alimentaires territorialisés, vecteurs d'une transition guidée par les objectifs du développement durable et fondée sur la théorie des ressources spécifiques

14h20-14h40: **Mohamed BOUSSAID**, Professeur émérite de biologie végétale, Université de Carthage
Diversité génétique des plantes alimentaires locales en Tunisie : Sources d'hier, ressources de demain

14h40-15h00: **Lamia KRICHEN**, Maître de conférences en génétique, Université de Tunis el Manar
L'abricotier : quel potentiel et quel avenir en Tunisie ?

15h00-15h20 : **Xavier MEDINA**, Professeur d'anthropologie, Université ouverte de Catalogne, Chaire UNESCO « Food, Culture and Development »
Transformer le concept du régime méditerranéen de la santé à la durabilité à travers la culture et l'héritage

15h20-15h40: **Habib AYEB**, Professeur émérite de géographie, Université de Paris 8 Vincennes -Saint-Denis
Du couscous de ma mère au couscous royal ou de quoi le couscous est aujourd'hui le nom ?

15h40-16h00 : **Discussion**

16h00-16h20 : **Pause-Café**

16h20-17h20

PANEL 2

RÉSILIENCE ET FORMES ADAPTATIVES DE L'ÉLEVAGE, APPORTS DE LA RECHERCHE

Modérateur : **Mnaouer DJEMALI**

INAT, Université de Carthage

- **Mnaouer DJEMALI**, Professeur de Sciences et Génétique animales, Université de Carthage
Réflexion et propositions stratégiques pour une remise à niveau du secteur de l'élevage en Tunisie

- **Fayçal BEN JEDDI**, Professeur des sciences des productions fourragères, Directeur Général de l'INAT, Université de Carthage
Le domaine des fourrages

- **Hichem BEN SALEM**, Professeur des sciences de la nutrition animale, Directeur Général de l'IRESA
Les alternatives alimentaires en élevage

- **Ouajdi SOULEM**, Professeur en Médecine vétérinaire, Directeur Général de la Biotechpôle de Sidi Thabet
Bien-être et biosécurité animale

- **Karim DAOUED**, Médecin vétérinaire, Président du groupement des éleveurs de la race tarentaise
Organisation professionnelle des éleveurs

04 JUIN 2024

SESSION 3

ALIMENTATION DURABLE ET DÉFI ENVIRONNEMENTAL

Modérateur : **Jean-Louis RASTOIN**

Professeur émérite en sciences économiques, Montpellier Sup Agro

9h00-9h20: **Yves Martin PREVEL**, Médecin de santé publique, Directeur de recherche, IRD
Changement de paradigme en nutrition: de la faim dans le monde aux systèmes alimentaires durables

9h20-9h40: **Atef JAOUANI**, Professeur de Génie biologique, Université de Tunis el Manar
L'aquaponie : quel apport de cette technologie durable dans un pays sous stress hydrique ?

9h40-10h00: **Hassen AMRI**, Professeur de chimie organique, Université de Tunis el Manar, Membre de l'Académie tunisienne *Beit al-Hikma*
Les facteurs déterminant la qualité de l'huile d'olive

10h00-10h20: **Amel HAMZA CHAFAAI**, Professeure d'écotoxicologie marine, Université de Sfax, Membre de l'Académie tunisienne *Beit al-Hikma*
Les cultures culinaires ancestrales, une source d'inspiration pour l'industrie agro-alimentaire

10h20-10h40: **Discussion**

10h40-11h00 : **Pause-Café**

11h00-12h00 : **PANEL 3**

ALIMENTATION DURABLE ET DÉFI ENVIRONNEMENTAL : CONTRIBUTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET D'AQUACULTURE

Modératrice : **Oum Kalthoum BEN HASSINE**

Université de Tunis el Manar

- **Oum Kalthoum BEN HASSINE**, Professeure émérite d'océanologie et biologie marine, Université de Tunis el Manar

L'état des ressources marines vivantes et de leur environnement

- **Olfa BEN ABDALLAH** Maître de conférences en Sciences halieutiques spécialité : dynamique des populations à l'INSTM (Sfax)

Gestion durable des ressources marines vivantes

- **Mohamed Salah AZAZA**, Professeur en biologie et physiologie marines, Directeur de laboratoire à l'INSTM
Innovations technologiques et écologiques du secteur aquacole: les systèmes multitrophes intégrés (AMTI)

- **Saloua SADOK**, Professeure de biotechnologie marine, Directrice de laboratoire à l'INSTM
Les solutions appropriées en matière de produits et de services pour l'alimentation et la santé

SESSION 4

LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE, SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

Modérateur : **Yves Martin PREVEL**

Médecin de santé publique, Directeur de recherche, IRD

14h00-14h20: **Leila ALOUANE**, Professeure en science de la nutrition, Institut national de nutrition et de technologie alimentaire

Le patrimoine culinaire tunisien vu par une nutritionniste

14h20-14h40: **Habiba EZZAHI BEN ROMDHANE**, Professeure d'épidémiologie et médecine préventive, Université de Tunis el Manar

Repenser le paradigme des maladies non transmissibles : une approche multisectorielle intégrant la sécurité alimentaire

14h40-15h00: **Amel BENAMMAR ELGAAÏED**, Professeure d'immunologie et de génétique, Université Tunis el Manar, Membre de l'Académie tunisienne *Beit al-Hikma*

La qualité épigénétique des aliments

15h00-15h20: **Hayet ZIRARI**, Professeure d'anthropologie, Université Hassan II, Casablanca

L'alimentation en milieu urbain : entre normes de genre, considérations esthétiques et préoccupations de santé

15h20-15h40:

Discussion

15h40-16h00 :

Pause-Café

16h00-17h00 :

PANEL 4

NUTRITION, SANTÉ ET BIEN-ÊTRE :

IMPORTANCE DE LA COLLABORATION ENTRE INSTITUTIONS

Modérateur : **Pierre TRAISSAC**, Epidémiologiste en nutrition IRD

- **Leila ALOUANE**, Professeure en science de la nutrition, Institut national de nutrition et de technologie alimentaire

- **Darine DOGUI**, Directrice des études, recherches analyses et essais comparatifs, Institut National de la consommation (INC)

- **Hanan BEN ISMAIL**, Professeure à l'Institut National Agronomique de Tunisie

- **Pierre TRAISSAC**, Epidémiologiste en nutrition (IRD), Correspondant de la Jeune Equipe Associée à l'IRD (JEA) TANIT

05 JUIN 2024

SESSION 5

PATRIMOINE ALIMENTAIRE, CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE ET TOURISME

Modérateur : Mohamed KERROU

Professeur de sciences politiques, Université de Tunis el Manar,

Membre de l'Académie tunisienne *Beit al-Hikma*

9h00-9h20: **Hela MSELLATI**, Professeure de linguistique, Université de Carthage

Écrire la recette : tradition et innovation

9h20-9h40: **Cyrille LAPORTE**, Maître de conférences en sociologie, Université de Toulouse Jean Jaurès, CERTOP-CNRS, Directeur de l'ISTHIA

L'enseignement de la gastronomie durable dans la formation hôtelière française

9h40-10h00: **Jacinthe BESSIÈRE**, Maître de conférences en sociologie, Université de Toulouse Jean Jaurès, CERTOP-CNRS

Le regard du tourisme comme facteur de réappropriation et de patrimonialisation des cultures

10h00-10h20: **Frédéric ZANCANARO**, Maître de conférences en sociologie, Université de Toulouse Jean Jaurès, CERTOP-CNRS

La végétalisation de l'offre alimentaire dans la gastronomie française

10h20-10h40 : **Discussion**

10h40-11h00: **Pause-Café**

11h00-12h00 **PANEL 5**

DYNAMISATION DES FILIÈRES GASTRONOMIQUES PAR LA FORMATION ET LE TOURISME

Modérateurs : Frédéric ZANCARANO, Maître de conférences en sociologie, Université de

Toulouse Jean Jaurès, CERTOP-CNRS & **Chef Mounir EL AREM**, Vice-président de la Fédération Tunisienne du Patrimoine Gastronomique

- **Imane Nora AZZOUI**, Chargée de l'information et de la communication à l'AFMT, Ministère du Tourisme
La place de la gastronomie et de la cuisine du terroir dans la formation hôtelière et touristique en Tunisie

- **Hela BENNOUR**, Initiatrice et Cheffe de projet Balades culinaires
Patrimoines et tourisme durable

- **Jean-Pierre POULAIN**, Professeur de sociologie, Université de Toulouse Jean Jaurès, CERTOP-CNRS, Chaire « Food, Cultures and Health », Taylor's Toulouse University Center
Esthétisation, artification et gastronomisation de la cuisine

- **Sihem DEBBABI MISSAOUI**, Professeure de civilisation arabe et islamique, Université de la Manouba, Membre de l'Académie tunisienne *Beit al-Hikma*
Comment mettre les « Food Studies » au service la gastronomie ?

12h00-13h00 : **CLÔTURE DU COLLOQUE**

- Conférence de **Jean-Pierre POULAIN**, Professeur émérite de sociologie, Université de Toulouse Jean Jaurès, CERTOP-CNRS, Chaire « Food, Cultures and Health », Taylor's Toulouse University Center

Les cultures alimentaires : des ressources pour lutter contre la faim dans un monde durable

- Discours du Professeur **Mahmoud BEN ROMDHANE**, Président de l'Académie tunisienne *Beit al-Hikma*

LISTE DES INSTITUTIONS PARTICIPANTES

ACADEMIES ET CHAIRES

- Académie des sciences des lettres et des arts *Beit al-Hikma*
- Chaire UNESCO « Food, Culture and Development ».
- Chaire TTUC « Food, Cultures and Health »

INSTITUTIONS UNIVERSITAIRES

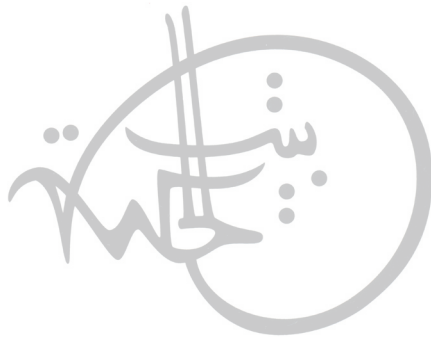
- Montpellier Sup Agro
- Taylor's Toulouse University Center (TTUC)
- Université de Carthage
 - *Institut National Agronomique de Tunisie (INAT)
 - *Institut National des Sciences Appliquées et des Technologies (INSAT)
 - *Institut Supérieur des Langues de Tunis (ISLT)
- Université de Harvard, Florence.
- Université Hassan II de Casablanca
 - *Faculté des Lettres et Sciences Humaines Ben Msik
- Université de Paris 8 Vincennes - Saint-Denis
- Université de la Manouba - Tunis
 - *Faculté des Lettres, des Arts et des Humanités
 - *Institut Supérieur d'Histoire de la Tunisie contemporaine
- Université ouverte de Catalogne
- Université Paul Valéry- Montpellier 3
- Université de Sfax
 - *Institut Préparatoire aux Etudes d'ingénieurs de Sfax
- Université de Toulouse Jean Jaurès
 - *Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA)
- Université de Tours
 - *Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation
- Université de Tunis
 - *Faculté des Sciences Humaines et Sociales de Tunis
- Université de Tunis El Manar
 - *Faculté de Droit et des Sciences Politiques de Tunis (FDSPT)
 - *Faculté de médecine de Tunis (FMT)
 - *Faculté des Sciences de Tunis (FST)
 - *Institut Supérieur des Sciences Biologiques Appliquées de Tunis (ISSBAT),
 - *Institut Supérieur des Sciences Humaines de Tunis (ISSHT)

INSTITUTIONS DE RECHERCHE

- Biotechpôle de Sidi Thabet
- Centre National de Recherche Scientifique (CNRS)
- CERTOP-CNRS (Université de Toulouse Jean Jaurès)
- Institut National de Nutrition et de Technologie Alimentaire (INNTA)
- Institut de Recherche sur le Maghreb Contemporain (IRMC)
- Institut des Sciences et Technologies de la Mer (INSTM)
- Institut de Recherche pour le Développement (IRD), Tunisie
- Institution de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur Agricoles (IRESA).

GROUPEMENTS PROFESSIONNELS ET ASSOCIATIFS

- Agence de Formation dans les Métiers du Tourisme (AFMT), Ministère du Tourisme
- Balades culinaires : patrimoines et tourisme durable
- Fédération Tunisienne du patrimoine gastronomique
- Groupement des éleveurs de la race tarentaise
- Institut National de la Consommation (INC)



Académie tunisienne des sciences,
des lettres et des arts *Beit al-Hikma*
25, Avenue de la République, Carthage Hannibal - Tunis
Tél : 71 277 275 / 71 731 824