



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 des Universités en anthropologie à Montpellier 3 Paul Valéry et Directrice Adjointe de l'UMR SENS Montpellier  
*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 AYEYB**, 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 honoraire d'économie et gestion d'entreprises à l'Institut agro-Montpellier,  
UMR MOISA et Chaire UNESCO en Alimentations du monde

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**

Modératrice : **Hayet ZIRARI**

Professeure d'anthropologie, Université Hassen II, Casablanca

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 ZANCANARO**, 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 *Beït 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 *Beït 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 UNESCO en Alimentations du monde
- Chaire TTUC « Food, Cultures and Health »

### INSTITUTIONS UNIVERSITAIRES

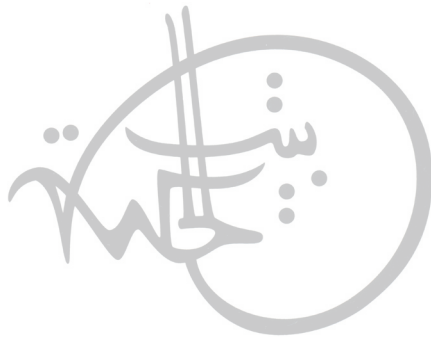
- Montpellier Sup Agro
- Taylor's Toulouse University Center (TTUC)
- Université de Carthage
  - \*Institut National Agronomique de Tunisie (INAT)
  - \*Institut National des Sciences Appliquées et des Technologies (INSAT)
  - \*Institut Supérieur des Langues de Tunis (ISLT)
- Université de Harvard, 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