

Comité scientifique

- Marc DE FERRIÈRE LE VAYER, Professeur, Université François-Rabelais, France
- Najib GMIRA, Professeur, Université Ibn Tofail, Maroc
- Hélène ILBERT, Professeur, Institut Agronomique Méditerranéen, France
- Lara NASREDDINE, Professeur assistant, American University of Beyrouth, Liban
- Marie-Pierre RUAS, Chargée de recherche, CNRS-Museum National d'Histoire Naturelle, France
- Abdelahad SEBTI, Professeur, Université Mohamed V, Maroc

Organisateurs scientifiques

- Mohamed HOUBAIDA, Professeur, Université Ibn Tofail, Maroc
- Florent QUELLIER, Maître de Conférences & titulaire de la Chaire CNRS « Histoire de l'alimentation des mondes modernes », Université François-Rabelais, France



Ce colloque a

lieu dans le cadre de la

Chaire UNESCO sur les patrimoines

alimentaires, réseau scientifique international dont est membre l'université Ibn Tofail de Kénitra.

Il s'intéresse à un patrimoine spécifique, celui des fruits et légumes qui, de part et d'autre du bassin méditerranéen, ont toujours occupé une place majeure. D'une rive à l'autre, on relève des ressemblances et des dissemblances : pratiques arboricoles et maraîchères, productions et consommations, systèmes d'adaptation et d'adoption des plantes, fonction sociale et culturelle de leur consommation, etc. Le temps long (15^e-20^e siècles) constitue la toile de fond de notre problématique comparatiste : les découvertes de nouveaux mondes, les innovations techniques, le mouvement de (dé)colonisation ont entraîné des changements notables dans les pratiques agraires et les consommations alimentaires.

Notre problématique est tout aussi ouverte aux questions du temps présent, à savoir le développement des productions des fruits et légumes dans les pays de la rive sud et les contraintes du commerce international, les enjeux de la biodiversité et la patrimonialisation des cultures alimentaires présentées comme « traditionnelles » (régimes alimentaires, spécialités régionales, légumes ou fruits emblématiques).

Création : UFR Médecine, A. Louault - Crédits photos : Fotolia.com ©

Organisateurs : l'université Ibn Tofail de Kénitra, la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Kénitra et la Chaire Unesco Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires de l'université François-Rabelais de Tours.

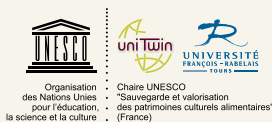
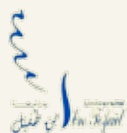
**31 octobre
& 1^{er} novembre
2013**

Colloque international

Fruits & légumes de part et d'autre de la Méditerranée

XV^e - XX^e siècles

Lieu : salle des conférences, Faculté des Lettres et des Sciences Humaines, Kénitra
Pour inscription et renseignement, merci d'écrire à flk@univ-ibntofail.ac.ma
Tél: (+212) 537 32 96 00



MERCREDI 30 OCTOBRE 2013

19h..... Conférence inaugurale à l'Institut français de Kénitra (320 avenue Mohamed V)

Florent QUELLIER, Université François-Rabelais, France. *Bête comme chou ? Le jardin potager dans la culture alimentaire française.*

JEUDI 31 OCTOBRE 2013

8h45..... Accueil des participants

9h-9h30 Mots d'accueil

1 Fruits et légumes, une identité méditerranéenne ? (9h30-11h10)

• Président de séance : Abdelahad SEBTI

Cristina BRAGAGLIA, Université de Bologne, Italie. *Fruits et légumes dans le cinéma des deux côtés de la Méditerranée.*

Aïda KANAFANI-ZAHAR, Centre National de la Recherche Scientifique, France. *Légumes et herbes aromatiques dans le mezzé libanais.*

Halima FERHAT, Université Mohammed V, Maroc. *Consommation des légumes dans une société où la viande garde son prestige : anciens et nouveaux produits dans la cuisine marocaine.*

Najah NEZHA, Université Ibn Tofaïl, Maroc. *La place des légumes frais dans l'alimentation des Marocains.* Communication en langue arabe.

2 Des fruits et des sociétés (1) (11h30-12h50)

• Présidente de séance : Hélène ILBERT

Abdelmajid MOUKHLI, INRA-Centre Régional de la Recherche Agronomique de Marrakech, Maroc. *Introduction et diffusion de l'oléiculture au Maroc : une histoire complexe éclairée par les textes et par l'ADN.*

Laetizia CASTELLANI, Université Pasquale Paoli, France. *L'arboriculture en Balagne du début du XIX^e siècle à aujourd'hui : mutations et enjeux.*

Corinne MARACHE, Université Michel de Montaigne, France. *Quand un fruit raconte l'histoire de son « pays » : la châtaigne, miroir des transformations économiques et sociales du monde rural (L'exemple de la Dordogne (France), XIX^e - début XX^e siècle).*

3 Fruits, légumes et diététique(s) méditerranéenne(s) (14h30-16h50)

Président de séance : Najib GMIRA

Francesca PUCCI-DONATI, Université de Bologne, Italie.

Plaisir et santé dans les proverbes de la Méditerranée au Moyen Âge et à l'époque moderne.

Philippe DUBOIS, Bucknell University, Etats-Unis. *Modernité alimentaire des cuisines à base de plantes.*

Antonio José MARQUES DA SILVA, Université de Coimbra, Portugal. *Idéal et pratiques alimentaires de Méditerranée : entre désir de chair et raison végétarienne.*

Badiaa LAFDAILI, Université Ibn Tofaïl, Maroc. *Fruits et légumes dans l'imaginaire populaire marocain.* Communication en langue arabe.

Houria OULARBI-ABDENNEBI, Université Mouloud Mammeri, Algérie. *Les filières commerciales des plantes comestibles entre deux guerres dans le Djurdjura.*

4 Fruits et légumes de l'Autre de part et d'autre de la Méditerranée (17h-18h30)

Présidente de séance : Halima FERHAT

Luis FÉ CANTO, Université d'Orléans, France. *Manger dans les présides espagnols du Maghreb à la période moderne : une alimentation entre deux continents ? Deux alimentations autour d'une mer ?*

Faouzia BOURISSA, Université de Gafsa, Tunisie. *Cuisines et pratiques de table en Tunisie.*

Jamoussi HABIB, Université de Sfax, Tunisie. *Le régime alimentaire des Tunisiens à l'époque Moderne à travers les récits de voyages des Européens.*

VENDREDI 1^{ER} NOVEMBRE 2013

5 Intégration méditerranéenne de plantes vivrières venues d'ailleurs (9h-10h30)

Président de séance : Marc DE FERRIÈRE

Elisabeth MOTTE-FLORAC, Université de Montpellier, France. *De l'ail et du piment : variations méditerranéennes.*

Athéna-Hélène STOURNA, Université ouverte de Chypre, Grèce. *Introduction de la pomme de terre en Grèce (1828) : entre légende et faits historiques.*

Stefano MAGAGNOLI, Université de Parme, Italie. *La naissance de l'industrie de tomates à Parme.*

6 Des fruits et des sociétés (2) (10h40-12h20)

Présidente de séance : Marie-Pierre RUAS

Gilles FUMEY, Université de Paris-Sorbonne, France. *Le melon de Cavaillon, une géohistoire agrocommerciale.*

Philippe MEYZIE, Université Michel de Montaigne, France. *Réputation et commerce des prunes en France (XVII^e-XVIII^e siècles).*

Mohamed MONKACHI, Université Ibn Tofaïl, Maroc. *Raisins et raisins secs dans le Maroc précolonial.*

Younès HMIMSA, Université Abdelmalek Essaadi, Maroc. *Gestion et dynamique locale de la diversité variétale du Figuier (Ficus carica L.) dans les agroécosystèmes du Rif au Maroc.*

12h20-12h40 Conclusions par Hélène ILBERT, Institut Agronomique Méditerranéen, France.



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Chaire UNESCO
"Sauvegarde et valorisation
des patrimoines culturels alimentaires"
(France)



UNIVERSITÉ
FRANÇOIS-RABELAIS
TOURS

