Intervenants

Leila Belhaj (Université Ibn Tofaïl, Kinitra, Maroc)

Pascal Bergeret (directeur du Centre international des hautes études agronomiques méditerranéennes, Institut agronomique méditerranéen, Montpellier, France)

Stéphanie Bréhard (maître de conférences, UMR 7209 Archéozoologie, archéobotanique : sociétés, pratiques et environnements, Muséum national d'Histoire naturelle - CNRS, Paris, France)

Roberto Vito Capone (administrateur principal du CIHEAM IAMB, responsable du Département Agriculture durable, alimentation et développement rural)

Hana Chidiac (responsable de l'unité patrimoniale Afrique du Nord et Proche-Orient au Musée du Quai Branly)

Julia Csergo (professeure au DEUT de l'ESG, Université du Québec à Montréal, associée à la Chaire du Canada en patrimoine urbain - en disponibilité de l'université Lyon 2 -, Montréal, Canada)

Vasiliki Bessy Drougka (architecte-muséographe, ministère hellénique de la Culture, Athènes, Grèce)

Dorothée Dussy (directrice de recherche au CNRS, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Marseille, France)

Elsa Faugère (chargée de recherche en anthropologie, Institut national de la recherche agronomique, Avignon, France)

Emmanuelle Hellio (post-doctorante, Mucem, Marseille, France)

Louisa Karapidaki (Académie d'Athènes, Athènes, Grèce)

Hoda Kassatly (Unité interdisciplinaire de recherche Mémoire, Centre d'Etudes sur le Monde Arabe Moderne, Université Saint Joseph, Beyrouth, Liban)

Claire Lamine (sociologue, INRA-Ecodéveloppement, Avignon, France)

Antonio José Marques da Silva (Université de Coimbra, Fondation pour la Science et la Technologie, Coimbra, Portugal)

François-Xavier Medina (Unesco Chair « Food, culture and development », Université ouverte de Catalogne, Barcelone, Espagne)

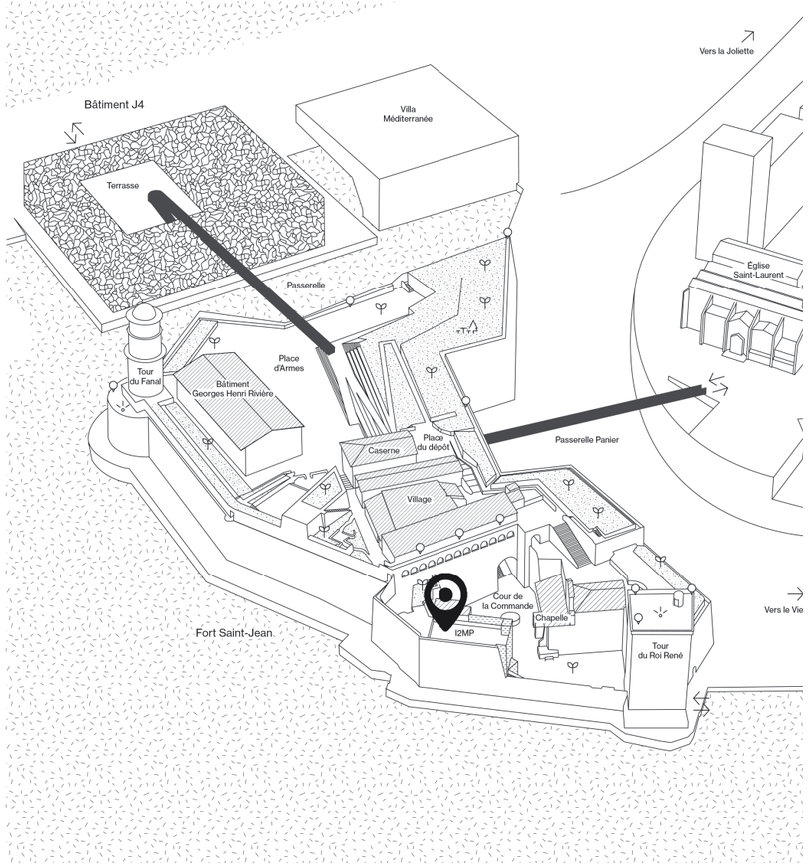
Sonia Mlayah Hamzaoui (chargée de collections et de recherches à l'INP Tunisie, chargée de la communication internationale à ICOM Tunisie, Tunis, Tunisie)

Karim Omar Mahmoud (Head of Computer Graphics Section, CULTNAT, Center for Documentation of Cultural and Natural Heritage - Bibliotheca Alexandrina, Giza, Egypt)

Mohamed Oubahli (spécialiste de l'histoire de l'alimentation dans le monde musulman et en méditerranée, EHESS, Paris, France)

Katia Schorle (chercheure associé de l'université Nice Sophia Antipolis - CEPAM- UMR 7264 CNRS, Nice, France)

Valeria Siniscalchi (maître de conférences de l'EHESS, Centre Norbert Élias, Marseille, France)



I2MP - Mucem/Fort Saint-Jean
201 Quai du Port - 13002 Marseille
Entrée Mucem/Vieux-Port

Renseignements
Tél : 04 84 35 13 91
i2mp@mucem.org

Accès en métro :
Ligne 1 : arrêt Vieux-Port

Accès en tramway :
Ligne 2 : arrêt Sadi Carnot

Accès en bus :
Lignes 49, 60 et 82 : arrêt Mucem/fort Saint-Jean

Accès en voiture :
Parking Vieux-Port/Fort Saint-Jean

Charrette de rue pour la vente de fèves «arabit foul», par Mohammed Al Barbari, quartier de Foustat, Le Caire, Egypte, vers 2006, acquisition par Saker El Nour pour le Mucem en 2016 © Mucem/Edouard de Laubrie

Mucem

Séminaire

Alimentation méditerranéenne : analyses historiques et questionnement muséologique

Jeudi 8 juin 2017 de 9h à 17h30
Vendredi 9 juin2017 de 9h à 13h30

Alimentation méditerranéenne : analyses historiques et questionnement muséologique

I2mp, fort Saint-Jean
Entrée libre sur inscription : i2mp@mucem.org

Depuis les premières domestications des plantes et des animaux à travers la naissance de l'agriculture et de l'élevage au Néolithique, l'alimentation méditerranéenne s'est enrichie d'apports venus d'autres continents. Ce mode d'alimentation est le produit d'une combinaison de plusieurs facteurs physiques et climatiques associés à de nombreux facteurs humains (guerres, famines, déplacements, etc.). Il s'accompagne d'une culture de consommation collective et ritualisée.
La diète méditerranéenne a été inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO en 2010. Aujourd'hui considérée comme un modèle d'alimentation saine en Occident, elle est aussi menacée en Méditerranée par la « malbouffe » : des mouvements issus de la société civile revendiquent ainsi la reprise en main de leur destin alimentaire et proposent des alternatives aux modes de production et de consommation actuels.
Ce séminaire est conçu comme un atelier pratique : issus de différentes disciplines (archéologie, ethnologie, histoire), les intervenants sont invités à traduire cette thématique dans un projet muséographique, à travers la conception d'une exposition ou de collections.

Séminaire organisé par Edouard de Laubrie (responsable du pôle Agriculture & alimentation, chargé de collections et de recherches au Mucem) et Saker El Nour (post-doctorant au Mucem, agronome et sociologue) avec la coopération de Kaoutar Lahsaini (stagiaire de l'Insap de Rabat au département recherche et enseignement du Mucem)

Jeudi 8 juin 2017

9h-9h30
Accueil des participants

9h30-11h30
Introduction générale
La diète méditerranéenne : définition et évolutions du concept
Avec l'intervention d'Antonio José Marques da Silva (Université de Coimbra, Fondation pour la Science et la Technologie, Coimbra, Portugal). Cette présentation sera suivie d'un débat.

11h30- 12h30 — Atelier 1

Les fondamentaux du système alimentaire : du début des domestications animales et végétales jusqu'à nos jours

La diète méditerranéenne repose, depuis le Néolithique, sur un ensemble de plantes et d'animaux domestiqués au Proche-Orient ; elle s'est progressivement diffusée sur le pourtour méditerranéen. Le repérage de quelques étapes clés de cette diffusion sera au cœur de l'analyse, en particulier le rôle de Chypre ou de la Crète dans cette propagation. Dès l'Antiquité, les fondements de la diète méditerranéenne se mettent en place, associant agriculture et élevage, boissons fermentées (bière, vin) et produits laitiers mais aussi chasse de petits gibiers et cueillette. Cet atelier identifiera les aliments caractéristiques d'une large partie du bassin méditerranéen, tout en distinguant quelques productions très spécifiques et localisées, et en mobilisant des témoignages matériels.

14h-15h30 — Atelier 2

Circulation des produits et des idées en Méditerranée : une alimentation évolutive en adaptation permanente

L'alimentation méditerranéenne n'a eu de cesse de s'enrichir, au cours des siècles, de produits issus d'Afrique, d'Asie et des Amériques. Ces apports ont été intégrés aux systèmes agricoles méditerranéens. Ce second atelier montrera, qu'en plus des plantes et animaux indigènes, la Méditerranée constitue un creuset où convergent quantités de produits venus des routes terrestres et maritimes de la plupart des continents depuis des siècles. L'alimentation méditerranéenne a ainsi toujours eu la capacité d'intégrer des nouveautés en dépit des difficultés de culture du sol, des différentes calamités et des interdits alimentaires. Au-delà d'un déterminisme géographique, les modes alimentaires sont constitués d'associations d'aliments qui évoluent avec le temps, pouvant connaitre des intermittences, des disparitions et des renaissances.

16h-17h30 — Atelier 3

Les modes de préparation et de consommation des aliments

Ce troisième atelier abordera les techniques de préparation des aliments qui fondent la cuisine méditerranéenne à travers quelques exemples précis. La question du genre sera abordée, ainsi que certains modes de consommation, journaliers ou festifs, ruraux et urbains.

Vendredi 9 juin 2017

9h-9h30
Accueil des participants

9h30-12h — Atelier 4

Mondialisation et mouvements citoyens autour de la diète méditerranéenne

Ce quatrième atelier a pour objectif d'aborder le processus de reconnaissance de la diète méditerranéenne, en tant que système alimentaire identifié et désormais labellisé par l'UNESCO, et de saisir les enjeux d'une telle validation. Ces derniers sont aujourd'hui remis en question par les citoyens qui souhaitent contrôler les productions des industries agro-alimentaires. La situation alimentaire en Méditerranée est très contrastée :
- la rive nord est fortement touchée par des problèmes de santé publique liés à l'agriculture et l'alimentation (les cancers et l'obésité notamment) et semble avoir renoncé à la diète méditerranéenne
- les rives est et sud, confrontées à un environnement écologique et sociopolitique précaire, voient leur modèle agricole et alimentaire remis en question : les révolutions arabes de 2010 ont débuté à la suite de l'augmentation continue du prix des denrées alimentaires.
Qu'il s'agisse de la rive sud ou nord, l'agriculture méditerranéenne a un coût humain sous-estimé, celui des migrants travaillant dans les enclaves d'agriculture intensive.
In fine, l'agriculture et les modes d'alimentation constituent une bonne entrée pour interroger la nature des relations entre rives nord et sud de la Méditerranée.

12h00 – 13h30
Conclusions