



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

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

Appel à contributions Colloque international

Fruits et légumes de part et d'autre de la Méditerranée 15^e-20^e siècles

Kénitra, 31 octobre et 1^{er} novembre 2013

Les fruits et légumes intéressent aujourd'hui aussi bien les scientifiques que les professionnels. Historiens, sociologues, anthropologues, agronomes, diététiciens, producteurs de fruits et légumes, industriels de l'agro-alimentaire, travaillent sur ces nourritures végétales selon leurs paramètres scientifiques, leurs outils méthodologiques, leurs intérêts économiques. Les travaux de recherche menés en ce domaine s'imposent avec des méthodes et des questionnements appropriés, loin de toute considération anecdotique ou pittoresque. Ils s'inscrivent dans une problématique féconde, celle de l'histoire et des cultures de l'alimentation où se recoupent le matériel et le culturel, les techniques et les usages, les nécessités et les préférences.

Sur les deux rives de la Méditerranée, les fruits et légumes ont toujours occupé une place majeure dans le paysage agraire, la production agricole, la consommation locale et les échanges interrégionaux. Mais dans les systèmes de vie et de valeurs des différentes sociétés du pourtour méditerranéen, la fonction agronomique, économique, sociale et culturelle, voire symbolique, dévolue aux fruits et légumes n'était pas forcément identique. De part et d'autre du bassin, l'on relève des ressemblances et des dissemblances concernant les pratiques arboricoles et maraîchères, les productions et les consommations, les systèmes d'adaptation et d'adoption des plantes. Prenons l'exemple de l'artichaut, plante issue d'un chardon des bords de la Méditerranée : signe de prestige et de plaisir en Europe occidentale aux 16^e - 17^e siècles, il renvoie à la pauvreté dans le Maghreb contemporain.

Le temps long constitue la toile de fond de notre problématique comparatiste. Du 15^e au 20^e siècle, les pratiques agraires et les consommations alimentaires ont fortement changé de part et d'autre de la Méditerranée, premièrement par le biais des découvertes des nouveaux mondes qui ont amené de nouvelles plantes sur la rive nord de la Méditerranée; deuxièmement, par les innovations techniques des temps modernes en Europe en particulier; troisièmement, par le mouvement de colonisation qui a inséré de nouvelles plantes et de nouvelles techniques sur les terres de la rive sud.

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).

D'où la pertinence d'un colloque international, dans les deux langues, arabe et français, sur cette thématique qui aspire à fédérer plusieurs disciplines pour débattre des axes de recherche suivants :

- Arboriculture et maraichage : paysages, pratiques, usages, espaces de production
- Productions et circuits d'échange : produire pour la vente, produire pour le ventre, diversité variétale, circuits courts, échanges régionaux
- Développement des productions, globalisation des marchés
- Transformation des fruits et légumes : transformation domestique, fabrication artisanale, production industrielle
- Pratiques de table : consommation, recettes, ordre des mets, repas ordinaires / repas festifs, patrimonialisation
- Les fruits et légumes venus d'ailleurs : domestication agraire, adaptation culinaire
- Imaginaire des fruits et légumes : prestige social ou pauvreté, diète(s) méditerranéenne(s), représentations diététiques

Propositions de contributions (titre, résumé autour de 500 mots et un court cv en arabe ou en français), à adresser avant le 30 novembre 2012 à houbaidamohamed@yahoo.fr ou florent.quellier@orange.fr

Délai pour les textes définitifs : le 15 septembre 2013.

Organisation scientifique :

HOUBAIDA Mohamed, Université Ibn Tofail, Kénitra, Maroc

QUELLIER Florent, Université François-Rabelais, Tours, France

Comité scientifique :

- DE FERRIERE LE VAYER Marc, Université François-Rabelais, Tours, France
- GMIRA Najib, Université Ibn Tofail, Kénitra, Maroc
- ILBERT Hélène, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, France
- NASREDDINE Lara, American University of Beirut, Liban
- RUAS Marie-Pierre, Museum d'histoire naturel, Paris, France
- SEBTI Abdelahad, Université Mohamed V, Rabat, Maroc

Contacts :

Mohamed Houbaida, houbaidamohamed@yahoo.fr, tél : + 212 6 64201482

Florent Quellier, florent.quellier@orange.fr, tél : + 33 6 45973080



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



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



ورقة تقديمية لندوة دولية في موضوع

الفواكه والخضر على طرفي الحوض المتوسط

القرن 15 – القرن 20

القنيطرة، 31 أكتوبر – 1 نونبر 2013

تشير الأطعمة النباتية بشكل عام، والفواكه والخضر على نحو خاص، اهتمام الباحثين والمهنيين على السواء في الوقت الحالي. فعلماء الزراعة والتغذية، والمشتغلون في ميدان العلوم الاجتماعية، والمنتجون المهنيون، وأرباب الصناعات التحويلية، يتناولون هذا الموضوع، كلٌ بحسب مقاييسه العلمية أو أدواته المنهجية أو منافعه الاقتصادية. وعلى المستوى التاريخي، تتأكد الأبحاث بمناهج وأسئلة ملائمة، بعيدا عن الاعتبارات الطريفة أو المثيرة، إذ تندرج ضمن إشكاليةٍ خصبة، هي إشكالية تاريخ وثقافات الأغذية، حيث يتقاطع المادي والثقافي، التقنيات والاستعمالات، الضرورات والاختيارات.

على ضفتي الحوض المتوسط، احتلت الفواكه والخضر على الدوام مكانة كبيرة في المشهد الزراعي والإنتاج الفلاحي والاستهلاك المحلي والمبادلات بين المناطق والبلدان. لكن، في أنظمة الحياة والقيم لمختلف مجتمعات هذا الحوض لم تكن الوظيفة الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، وحتى الرمزية، التي اكتسبتها هذه المواد، مماثلة بالضرورة. فعلى جانبي الحوض، جنوبا وشمالا، تبيّن التشابهات والتباينات بخصوص الممارسات المرتبطة بالعرضات والجنان، والإنتاج والاستهلاك وطرق تكييف النباتات وتبنيها. لنأخذ القوق على سبيل المثال، هذه النبتة المتوسطية التي كانت رمز عناية ولذة في أوروبا الغربية في القرنين السادس عشر والسابع عشر، في حين كانت في بلدان المغرب مادة يقات منها عامة الناس زمن القحط.

ويشكل الزمن الطويل القماشة الخلفية الأساسية لإشكاليتنا المقارنة هذه. فمن القرن الخامس عشر إلى القرن العشرين تغيرت الممارسات الزراعية والاستهلاكات الغذائية تغيرا كبيرا على طرفي الحوض، أولا عبر اكتشاف العوالم الجديدة، حيث قدمت نباتات جديدة إلى الضفة الشمالية من الحوض المتوسط؛ وثانيا عبر التقنيات الجديدة التي ابتكرها الأوروبيون في العصر الحديث؛ وثالثا عبر حركة الاستعمار التي أدمجت هذه النباتات الجديدة وهذه التقنيات المستحدثة في أراضي الضفة الجنوبية.

كما تفتح إشكاليتنا على أسئلة الزمن الراهن، وخاصة تطور إنتاج الفواكه والخضر في بلدان الضفة الجنوبية، وما يرتبط بذلك من إكراهات على مستوى التجارة العالمية، ومن رهانات من حيث التنوع البيولوجي وتأسيس الثقافات الغذائية التقليدية.

بناءً على هذه المعطيات تتضح أهمية تنظيم ندوة دولية باللغتين، العربية والفرنسية، حول هذا الموضوع الذي يسعى إلى

ضم تخصصات متعددة لمناقشة المحاور الآتية:

- - عرصات وحنان: مشاهد، ممارسات، استعمالات، إنتاجات
- - الإنتاج والتجارة: أنواع المنتوجات وحجم المبادلات المحلية والإقليمية
- - تطور الإنتاج وعولمة الأسواق
- - تحويل الفواكه والخضر: تحويل منزلي، تحويل صناعي تقليدي، تحويل صناعي
- - تقاليد المائدة: استهلاك، وصفات، تراتب الأطباق وأصنافها، يومية/احتفالية، تأصيل الثقافات الغذائية التقليدية
- - الفواكه والخضر القادمة من الخارج: تبني زراعي، اقتباس مطبخي
- - مخيال الفواكه والخضر: حظوة أو خصاص، حمية متوسطة، تمثلات غذائية

ترسل مقترحات المساهمات (العنوان والملخص في حدود 500 كلمة، وسيرة علمية موجزة بالعربية أو بالفرنسية) قبل 30 نونبر 2012، إلى

houbaidamohamed@yahoo.fr أو إلى florent.quellier@orange.fr

آخر أجل لتسلم النصوص النهائية هو 15 شتنبر 2013

اللجنة المنظمة:

- حبيدة، محمد، جامعة ابن طفيل، القنيطرة، المغرب
- كيلبي، فلوران (Florent Quellier)، جامعة فرانسوا رابلي، تور، فرنسا

اللجنة العلمية:

- إلبيرت، هيلين (Hélène Ilbert)، المعهد الزراعي المتوسطي، مونبولي، فرنسا
- دوفيريير، مارك (Marc De Ferrière Le Vayer)، جامعة فرانسوا رابلي، تور، فرنسا
- رواس، ماري بيير (Marie Pierre Ruas)، متحف التاريخ الطبيعي، باريس، فرنسا
- السبت، عبد الأحد، كلية الآداب بجامعة محمد الخامس، الرباط، المغرب
- كميرة، نجيب، كلية العلوم بجامعة ابن طفيل، القنيطرة، المغرب
- نصر الدين لارا، الجامعة الأمريكية، بيروت، لبنان

للاتصال:

Mohamed Houbaida : houbaidamohamed@yahoo.fr, tél : + 212 6 64201482

Florent Quellier : florent.quellier@orange.fr, tél : + 33 6 45973080