

SOMMAIRE

Préface : Le livre que voici n'est pas un livre commun	9
<i>Mahmoud BEN ROMDHANE</i>	
Introduction : Les enjeux de la diversité des cultures alimentaires	11
<i>Sihem DEBBABI MISSAOUI, Amel BENAMMAR ELGAAÏED, Jean Pierre POULAIN, Leila TEMIME BLILI</i>	
Chapitre I : Diversité des cultures alimentaires	27
Les cultures alimentaires : des ressources pour lutter contre la faim dans un monde durable	29
<i>Jean Pierre POULAIN</i>	
Alimentation et cuisine «arabes» ou cultures alimentaires du Monde Islamique Médiéval ?	57
<i>Sihem DEBBABI MISSAOUI</i>	
Du système alimentaire archéo-anthropologique (1937) au système alimentaire moderne actuel en Tunisie : transformation, disparition et conservation	89
<i>Ridha BOUKRAA</i>	
Force de la coutume et labilité des normes en matière d'interdits alimentaires / Autour du vin	115
<i>Leila TEMIME BLILI</i>	
Lors des circulations des Sénégalais.es retraité.es entre France et Sénégal : transformations des pratiques et des représentations autour l'alimentation	129
<i>Chantal CREEN</i>	
Chapitre II : Durabilité et systèmes alimentaires	145
Les systèmes alimentaires territorialisés, vecteurs d'une transition guidée par les objectifs du développement durable et fondée sur la théorie des ressources spécifiques	147
<i>Jean-Louis RASTOIN</i>	
Enjeux historiques, économiques et scientifiques pour l'avenir de l'alimentation : Résilience et formes adaptatives de l'élevage, apports de la recherche	177
<i>M'Naouer DJEMALI Hichem BEN SALEM, Ouajdi SOUILEM, Karim DAOUD</i>	

Alimentation durable et défi environnemental : Contribution des produits de la pêche et d'aquaculture, état des ressources aquatiques vivantes et de leur environnement	189
<i>Oum Kalthoum BEN HASSINE</i>	
L'abricotier : Quel potentiel et quel avenir en Tunisie ?	207
<i>Lamia KRICHEN, Hedia BOURGUIBA, Aida BOUBAKRI, Mohamed Amine BATNINI, Neila TRIFI-FARAH</i>	
Les facteurs qui déterminent la qualité d'une huile d'olive	239
<i>Hassen AMRI</i>	
De l'utilité des aménagements hydrauliques pour une agriculture prospère : le cas de la Tunisie à l'époque coloniale	255
<i>Béchir YAZIDI</i>	
Chapitre III : Santé et durabilité	267
Transition nutritionnelle et systèmes alimentaires durables : changements de paradigmes	269
<i>Yves MARTIN-PREVEL</i>	
La transformation évolutive du concept de Diète méditerranéenne : de la santé à la durabilité, en passant par la culture et le patrimoine	303
<i>F. Xavier MEDINA</i>	
De la nécessité de repenser les stratégies de lutte contre les maladies non transmissibles	319
<i>Habiba EZZAHI BEN ROMDHANE</i>	
Patrimoine culinaire tunisien vu par une nutritionniste	359
<i>Leïla TRABELSI ALOUANE</i>	
La qualité épigénétique des aliments	387
<i>Amel BENAMMAR ELGAAÏED, Fatma MEHREZ, Soufia MOURALI CHEBIL, Karima FADHLAOUI ZID</i>	

Chapitre IV : Cultures alimentaires, gastronomie et tourisme	413
Esthétisation, artification et gastronomisation de la cuisine	415
<i>Jean Pierre POULAIN</i>	
Le touriste-mangeur, nouvel acteur du travail patrimonial alimentaire ?	421
<i>Jacinthe BESSIERE</i>	
Diversité des cultures alimentaires, tourisme et risque sanitaire	455
<i>François VELLAS</i>	
L'enseignement de la gastronomie durable dans la formation hôtelière française	465
<i>Cyrille LAPORTE</i>	
La formation hôtelière et touristique en Tunisie et la place de la gastronomie et de la cuisine du terroir dans le dispositif de formation	499
<i>Imane Nora AZOUZI</i>	
La végétalisation de l'offre alimentaire dans la gastronomie française	513
<i>Frédéric ZANCANARO</i>	
Les cultures culinaires ancestrales, une source d'inspiration pour l'industrie agroalimentaire	531
<i>Amel HAMZA-CHAFFAI</i>	
Le livre de recettes comme récit : tradition et innovation	547
<i>Héla MSALLATI</i>	
Comment mettre les Food Studies au service de la gastronomie : L'avis d'une médiéviste	571
<i>Siheem DEBBABI MISSAOUI</i>	
Appel de Carthage	585
Carthage Appeal	590
نداء قرطاج	595